

Guía de buenas prácticas preventivas para hacer frente a la COVID-19 (SARS-CoV-2)



HOTELES Y ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS



GOVERN
ILLES
BALEARS

ibassal

Institut balear de seguretat i salut laboral

ÍNDICE

1. Introducción	4
2. El virus	4
3. Objetivo	4
4. Consideraciones generales	5
5. Antes de ir al trabajo	8
Actuaciones en caso de sospecha de contagio de un trabajador/a en su domicilio	8
6. Los desplazamientos al trabajo	9
7. Medidas organizativas en el centro de trabajo	9
Con relación a los trabajadores	9
En caso de sospecha de contagio de una persona trabajadora en el centro de trabajo	11
El distanciamiento social	12
8. Medidas de higiene en el centro de trabajo	14
Con relación a la ventilación	14
Con relación a la limpieza y desinfección	17
Los productos de limpieza y de higiene	19
9. Medidas de higiene personal	20
Limpieza de manos y hábitos de manipulación	20
Utilización de la mascarilla	22
Los tipos de mascarilla	24
Cómo ponerse, usar, sacar y tirar una mascarilla	26
10. Gestión de los residuos en el centro de trabajo	26
11. Con relación a los clientes	27
12. Cobro de importes	28
13. Servicios/lavabos	29
14. Con relación al servicio de recepción-conserjería, relaciones públicas y administración	30
15. Con relación al servicio de habitaciones	31
16. Con relación a las actividades de mantenimiento interno y servicios auxiliares	34
17. Con relación a los proveedores y empresas de mantenimiento externas	35
18. Instalaciones destinadas a actividades de música en vivo	36
19. Instalaciones destinadas a actividades deportivas, piscina y spa	37
20. Información para las personas trabajadoras	39
21. Decálogo de medidas preventivas generales para las personas trabajadoras	40
22. Fuentes de información	43

1. Introducción

El sector de la hotelería y alojamientos turísticos comprende a todos aquellos establecimientos que, de manera profesional y habitual, prestan servicio de alojamiento y restauración, sea habitaciones o apartamentos con o sin servicios complementarios.

En este documento se recoge una selección no exhaustiva de recomendaciones y medidas de contención adecuadas para garantizar la protección de la salud de los trabajadores y trabajadoras ante la exposición al coronavirus SARS-CoV-2 en estas empresas en general.

Las medidas a tener en cuenta para las actividades de consumo o venta en las instalaciones de bares y cafeterías, restaurantes se pueden revisar en la guía de buenas prácticas para hacer frente a la COVID-19 para establecimientos y actividades de elaboración y servicio de comidas y bebidas.

2. El virus

La COVID-19 es una enfermedad producida por un nuevo virus, el coronavirus SARS-CoV-2, anteriormente desconocido en patología humana, que pertenece a la familia Coronaviridae.

Según la información que se dispone, se transmite a través de las secreciones de personas infectadas, principalmente por contacto directo con gotas respiratorias de más de 5 micras (capaces de transmitirse a distancias de hasta 1,5 metros) y las manos o los fómites contaminados con estas secreciones después del contacto con la mucosa de la boca, nariz y ojos. Además, recientemente se ha demostrado la viabilidad del virus durante algunas horas en aerosoles.

Por todo esto, una persona se puede infectar si, después de tocar una superficie u objeto contaminados o la mano de una persona infectada, se pone la mano en la boca, la nariz o los ojos. Por ejemplo, esto podría ocurrir al tocar el pomo de una puerta o estrechar la mano a otra persona y, posteriormente, tocarse la cara.

Según la información disponible, el virus puede persistir en superficies inanimadas como metal, vidrio o plásticas hasta cuatro días, en otros materiales, como el cobre o el papel, permanece menos, hasta un día.

3. Objetivo

Asesorar tanto a las empresas como a las personas trabajadoras, así como a los clientes, sobre las medidas a adoptar en los hoteles y alojamientos turísticos para garantizar la seguridad y salud en cuanto a evitar la propagación y el contagio de

la COVID-19, sin perjuicio del desempeño de la normativa de prevención de riesgos laborales.

Esta guía es un compendio de buenas prácticas, es decir, recomendaciones, experiencias o intervenciones que se han implementado con resultados positivos, siendo eficaces y útiles en un contexto concreto, para afrontar, mejorar o solucionar cuestiones que se presentan en el trabajo, y que pueden ser válidas en circunstancias similares u otras.

Tanto la distancia interpersonal indicada en el presente documento, como las medidas para evitar contagios durante los desplazamientos, corresponden a las instrucciones establecidas por la autoridad sanitaria para la situación de nueva normalidad. Sin embargo, se atenderá a cualquier otra instrucción o recomendación que puedan dictar las autoridades competentes en el ámbito nacional o territorial en relación con estas materias.

Esta guía está sujeta a revisiones y su fin solo se conseguirá con la colaboración de todas las partes implicadas.

4. Consideraciones generales

1. Toda la gestión preventiva se realizará en los establecimientos con la colaboración y **participación del servicio de prevención de riesgos laborales**.
2. En el caso de que la persona empresaria haya asumido la gestión preventiva, puede también recurrir al servicio de vigilancia de la salud que ha de tener contratado, así como en otras fuentes de información o de consulta de referencia para realizar la gestión preventiva, como por ejemplo ministerios, departamentos gubernamentales, organismos oficiales, asociaciones, etc.
3. Todas las personas tendrán que seguir las **instrucciones sobre comportamiento social** definidas para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el SARS-CoV-2 que se detallan en esta guía y emanan de las autoridades competentes.
4. En la gestión de este riesgo no solo se tiene que tener en cuenta el objetivo de preservar la salud de los trabajadores y trabajadoras, también la de los usuarios, de acuerdo con el producto o servicio que se ofrece. Por este motivo se recomienda a las empresas que haya un **equipo de gestión del riesgo en el establecimiento hotelero y alojamiento turístico**. El equipo tendría que estar integrado por los miembros de dirección de la empresa, la representación legal de los trabajadores, los jefes de las áreas funcionales de personal, el asesor técnico del servicio de prevención, y también podrá contar con la asesoría de especialistas en salud ambiental, alimentaria y sanitaria. La gestión y funciones de este equipo se ajustará en todo momento a la normativa vigente de prevención de riesgos laborales.

Una vez identificados y evaluados los riesgos, en aplicación de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, el equipo asumiría la definición de estrategias

y toma de decisiones para la minimización de los riesgos higiénico-sanitarios por la COVID-19, que tendrían que ser comunicadas al Comité de Seguridad y Salud del establecimiento o a los delegados y delegadas de prevención.

Para la **gestión del riesgo frente a la COVID-19**, la empresa desarrollará un **Plan de contingencia** que se someterá a consulta y participación del Comité de seguridad y salud laboral, de los delegados y delegadas de prevención o bien otras fórmulas de información en las personas trabajadoras legalmente establecidas.

En el momento actual, la necesidad del plan de contingencia viene motivada por la emergencia ocasionada por el riesgo comunitario que supone la pandemia provocada por la COVID-19 (SARS-CoV-2).

El Plan de contingencia nos permitirá que la instalación funcione en condiciones normales, aunque algunas de sus funciones dejen de hacerlo por culpa de algún incidente o ciertas condiciones externas ajenas a la organización.

Antes de empezar con la descripción de las medidas preventivas a adoptar en los centros de trabajo, hay que establecer una serie de acciones que constituyen la base para elaborar el Plan de contingencia:

- Liderazgo y papel de la gerencia y equipo directivo, incluye la asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.
- Creación de una comisión interdisciplinaria.
- Análisis del estado actual de la empresa.
- Nivel de exposición al riesgo.
- Información y formación actualizada.

El Plan de contingencia recogerá los procedimientos e instrucciones alternativos de trabajo establecidos en la empresa con las medidas preventivas y de protección necesarias para el control del riesgo de la infección por la COVID-19 en el entorno de trabajo, por tanto incluye el procedimiento con la planificación de las actuaciones de contención en caso de sospecha de presencia de infección por coronavirus en el establecimiento.

El Plan de Contingencia tiene que estar basado en una evaluación de riesgos que permita identificar un conjunto de medidas y acciones básicas concretas de respuesta que se tendrían que tomar para afrontar de manera adecuada y efectiva, posibles incidentes, accidentes y estados de emergencias que pudieran ocurrir tanto dentro de las instalaciones como fuera de ellas.

El Plan de contingencia se implementará en función de la medida y complejidad de la empresa. Se tiene que supervisar su cumplimiento, valorar su eficacia y se modificará si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

Este Plan de contingencia tiene que incluir como mínimo los siguientes puntos:

- Una descripción detallada de los puestos de trabajo, incluyendo plantilla asignada y horarios (se puede utilizar el documento de registro de jornada), existencia de grupos cerrados de trabajo, tareas a realizar, incluyendo

trabajos *in missio*, organización y equipos de trabajo, actividades externalizadas, presencia de clientes, maneras de desplazamiento del personal de la empresa (*in itinere e in missio*).

- Una evaluación del riesgo según la probabilidad de exposición.
- Planificar las medidas preventivas en función del riesgo evaluado.
- La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la especificación de los Equipos de Protección Individual, en lo sucesivo EPI, y su uso, atendidas las necesidades derivadas de la prevención de riesgos laborales y sin perjuicio del que establece la normativa que le es de aplicación en el establecimiento. Se incluyen en este apartado los equipos de protección que no siendo EPI se pudieran utilizar, como por ejemplo la mascarilla higiénica y quirúrgica.
- Mecanismos de control y verificación a lo largo del tiempo. La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias con relación a medidas especiales por la COVID-19, tanto por parte de personas trabajadoras como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante de la evaluación de riesgos.
- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones.
- La determinación e implantación de un protocolo de contención en caso de que un empleado, empleada o cliente muestre sintomatología compatible con la COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices del servicio de prevención de riesgos laborales y autoridades sanitarias respectivamente y considerando la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.
- En el marco de las estrategias preventivas del plan de contingencia se puede valorar, con el asesoramiento del servicio de prevención y en coordinación con Salud Pública, el posible uso de pruebas rápidas de antígenos para cribado en aquellas situaciones generales o particulares que se consideren convenientes.

5. **En general las medidas de capacidad** máxima de la instalación, aforo y agrupación de personas, tanto en el interior como el exterior, se tienen que atender a lo establecido en función al nivel de alerta sanitaria vigente en la unidad territorial donde se ubique el establecimiento.
6. Para las **actividades de restaurante o de bar-cafetería** se pueden consultar las medidas preventivas frente a la COVID-19 en la guía específica editada por el IBASSAL.

Se puede consultar la guía de establecimientos y actividades de elaboración de comidas y bebidas en el siguiente enlace:

<https://www.caib.es/sites/ibassal/es/covid-19/>

7. Para la **coordinación de actividades empresariales**, se tiene que garantizar la protección de todos los trabajadores y trabajadoras frente a la COVID-19. Se han de tener en cuenta tanto los riesgos del personal propio presente en el puesto de trabajo, trabajadores y trabajadoras de empresas externas y, si procede, los autónomos.
8. **Para la realización de actividades propias o similares de sala de fiesta, sala de baile, discoteca, café concierto y bar de copas** se atenderá a lo establecido en función al nivel de alerta sanitaria vigente en la unidad territorial, incluidas las fiestas en piscinas o en instalaciones exteriores de los establecimientos hoteleros.

No se consideran incluidas dentro de esta suspensión la realización de actividades culturales de música en vivo en los establecimientos mencionados, si estos establecimientos renuncian a ofrecer servicios propios de ocio nocturno y llevan a cabo la actividad adoptando las medidas específicas de higiene y prevención establecidas por las agrupaciones corales y bandas de música, reguladas en el Acuerdo del Consejo de Gobierno de 27 de noviembre del 2020, en su última actualización.

9. Las **actividades de animación o clases en grupo** se tienen que llevar a cabo de manera preferente al aire libre y se tienen que desarrollar en las condiciones establecidas de acuerdo con el nivel de alerta sanitaria vigente en la unidad territorial donde se ubique el establecimiento.

5. Antes de ir al trabajo

Actuaciones en caso de sospecha de contagio de un trabajador/a en su domicilio

1. Si usted vive o ha vivido con una persona que ha contraído la infección por coronavirus y desde la central de COVID no se han puesto en contacto con usted, lo notificará a INFOCOVID y llamará al 900 100 971.
2. Si detecta en casa los síntomas respiratorios típicos de esta enfermedad: tos, dificultad respiratoria o fiebre, no acudirá al centro de trabajo, lo notificará a la empresa y llamará al 902 079 079, 971 43 70 79, o también a INFOCOVID al 900 100 971, y solo si los síntomas son graves puede llamar al 061, en todos ellos le indicarán las pautas a seguir.
3. Se recomienda no salir del domicilio, adoptar un aislamiento preventivo y, si convive con otras personas y comparte zonas comunes, se tiene que poner una mascarilla quirúrgica.
4. No tendrá que acudir al centro de trabajo hasta que se confirme que no hay riesgo de presentar la enfermedad de COVID-19.

5. La empresa informará de esta situación al servicio de prevención.
6. Por otro lado, se tiene que recordar que no podrán incorporarse a sus puestos de trabajo los siguientes trabajadores:
 - a) Los que estén en aislamiento domiciliario por tener diagnosticada la COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con la COVID-19.
 - b) Si han estado en contacto estrecho, de acuerdo con lo que define la Estrategia de detección temprana, vigilancia y control de COVID-19, incluso en ausencia de síntomas. Estos trabajadores se tienen que poner en contacto con el servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales y seguir sus recomendaciones.

La empresa adoptará las medidas de limpieza y desinfección necesarias según lo establecido en su protocolo y valorará si resulta necesario adoptar otros.

6. Los desplazamientos al trabajo

1. Siempre que se pueda, hay que utilizar las opciones de movilidad que mejor garanticen mantener la distancia interpersonal de al menos 1,5 metros.
2. En el supuesto de que las personas trabajadoras vayan andando al trabajo, tienen que guardar la distancia de seguridad y tienen que utilizar la mascarilla.
3. Es obligatorio el uso de la mascarilla, preferentemente reutilizable, en los servicios de transporte públicos de viajeros en todos los ámbitos. No se permite comer ni beber durante el trayecto en transporte público.
4. Si se tiene que desplazar en un turismo, mantenga las ventanas abiertas, extreme las medidas de limpieza y desinfección y asegúrese de que todos los pasajeros hagan uso de la mascarilla, excepto cuando todos los ocupantes del vehículo vivan en el mismo domicilio.
5. Para los desplazamientos en autobuses interurbanos, tren y metro, se tienen que cumplir las medidas relativas al transporte que estén vigentes para cada nivel de alerta, dado que, como medidas excepcionales de prevención del contagio de la COVID-19, pueden tener limitada la cabida a solo poder ocupar las plazas con asiento, y no permitir que los pasajeros viajen de pie. En cuanto a la limitación de la cabida del vehículo, se exceptúa el pasajero con movilidad reducida, el cual puede usar el servicio a pesar de que se haya alcanzado el límite máximo de ocupación.

7. Medidas organizativas en el centro de trabajo

Con relación a los trabajadores

1. Todas las personas trabajadoras tienen que estar informadas al inicio de la contratación del riesgo de transmisión de la COVID-19 y de los signos y síntomas susceptibles de tener la enfermedad, que tendrán que comunicar inmediatamente a la empresa. Se dispone de la información al final de esta guía.
2. Las personas trabajadoras tienen que conocer los protocolos preventivos e instrucciones de buenas prácticas de su puesto de trabajo, como por ejemplo las buenas prácticas de limpieza, el uso correcto del material de protección individual, la colocación, la retirada y posterior eliminación higiénica de la mascarilla y de los otros equipos de protección.
3. También tienen que estar formadas e informadas del uso, desinfección y eliminación correcta de los equipos de protección personal tomando las medidas medioambientales de eliminación de residuos que haga falta.
4. La empresa tiene que tener especial cuidado de aquellos trabajadores y trabajadoras que, por sus condiciones personales, pudieran estar afectados de forma más grave por el virus de la COVID-19, los denominados trabajadores especialmente sensibles (TES) y extremar las medidas de prevención y vigilancia.

La empresa tendrá que facilitar que el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales pueda evaluar a los trabajadores y trabajadoras para detectar los que puedan tener la consideración de trabajadores especialmente sensibles con relación al SARS-CoV-2, y tomar las medidas de prevención, adaptación y protección en el lugar de trabajo que hagan falta.

5. La empresa ha de tener en cuenta los riesgos psicosociales de los trabajadores y trabajadoras a consecuencia de la COVID-19, por eso tiene que consultar con el servicio de prevención y tiene que ofrecer mecanismos y herramientas que minimicen la exposición a estos riesgos. Para mayor información, se puede consultar el siguiente enlace:
www.caib.es/sites/ibassal/es/aspectes_psicosocials/
6. La empresa dispondrá de la evaluación del riesgo de exposición a la COVID-19 en su establecimiento y adoptará las recomendaciones emitidas por el servicio de prevención, siguiendo las pautas y recomendaciones realizadas por las autoridades sanitarias.
7. La empresa registrará diariamente el nombre y apellidos, día, hora de entrada y salida de todo el personal trabajador que acceda al establecimiento, incluyendo el control de visitas o personas que acuden puntualmente como proveedores o comerciales, en estos últimos casos se registrará, también, el nombre de la empresa. Como registro del personal del establecimiento se puede emplear el que ya se va realizando a consecuencia de la entrada en

vigor del Real Decreto Ley 8/2019, de 8 de marzo, de medidas urgentes de protección social y de lucha contra la precariedad laboral en la jornada de trabajo.

Dado que cada empresa puede establecer cualquier sistema para llevar a cabo este registro, el protocolo general con las medidas a implantar con relación a la prevención frente a la COVID-19 tiene que especificar cómo se organiza el registro y la persona o personas responsables de este.

Esta información es muy importante no solo para que no entren personas no autorizadas, sino también porque si hay un contagio o similar, tenemos que ser capaces de proporcionar la información inmediatamente a las autoridades sanitarias.

8. Se recomienda que el fichaje con huella dactilar sea sustituido por cualquier otro sistema de control horario para evitar el uso de una misma superficie por parte de diferentes empleados. Si esto no fuera posible, se tiene que asegurar la disponibilidad de una solución desinfectante para utilizarla sobre la superficie después de cada uso.
9. Se recomienda informar a las personas trabajadoras de los servicios que se realizarán y de los que no en el establecimiento, de acuerdo con los últimos requisitos establecidos por la autoridad competente.
10. Las personas trabajadoras no tienen que salir a la calle con ropa y calzado de trabajo, de la misma forma no utilizarán los enseres personales en el establecimiento. En este sentido, se recomienda que, siempre que sea posible, se habiliten espacios para poder cambiarse de ropa y calzado.
11. Se instalarán carteles informativos en los lugares visibles de todos los ámbitos o secciones del establecimiento. Hay infografía disponible en los siguientes enlaces:

www.caib.es/sites/coronavirus/es/informacion_general_sobre_el_covid-19/

www.caib.es/sites/ibassal/ca/covid-19/

www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm

En caso de sospecha de contagio de una persona trabajadora en el centro de trabajo

En caso de identificar una sospecha de contagio en un trabajador/a por presentar tos, fiebre o sensación de falta de aire, entre otros síntomas, se aplicará el protocolo interno con las medidas de contención a tomar, aprobadas en el establecimiento.

Se le entregará al trabajador afectado una mascarilla quirúrgica, protección de dentro afuera y se le facilitará lavarse las manos.

Se retirará de su actividad profesional efectuando su aislamiento preventivo y a continuación se avisará al área médica del servicio de prevención de riesgos laborales.

Se contactará también con uno de los números de teléfono de la comunidad autónoma siguientes: 902 079 079, 971 43 70 79 o con el teléfono del centro de salud del trabajador, también puede llamar a INFOCOVID (900 100 971), y solo si los síntomas son graves puede llamar al 061; en todos ellos le indicarán las pautas a seguir.

El área médica del servicio de prevención de riesgos laborales procederá según se establece en el Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la COVID-19, a la última versión vigente elaborada por el Ministerio de Sanidad.

El trabajador o trabajadora no se puede reincorporar a su puesto de trabajo hasta que el área médica del servicio de prevención compruebe su aptitud de salud para incorporarse a su puesto de trabajo.

La empresa tiene que adoptar las medidas de limpieza y desinfección necesarias según el protocolo establecido a tal efecto.

Los equipos de primeros auxilios contendrán, además del botiquín, un termómetro preferiblemente sin contacto. En todo caso se tiene que garantizar la desinfección de este antes y después de su uso.

El distanciamiento social

1. Es obligatorio cumplir en todo momento la medida de **mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal** de como mínimo un metro y medio entre personas no convivientes.
2. Se recomienda aumentar esta distancia siempre que sea posible, especialmente en espacios cerrados con ventilación insuficiente o cuando se lleven a cabo actividades relacionadas con una mayor producción de gotas y aerosoles respiratorios, como por ejemplo cantar o gritar.
3. El mantenimiento de la distancia de seguridad no exceptúa la obligación de adoptar **medidas alternativas de protección física** como el uso de una mascarilla adecuada, si procede, y la etiqueta respiratoria.
4. Cuando no sea posible mantener la distancia de seguridad de al menos 1,5 metros entre trabajadores o con los clientes, se usarán barreras físicas, siempre que sea factible, especialmente, en las zonas de atención al cliente en la entrada y puntos de información y reunión. Se recomienda la instalación de mamparas u otros elementos físicos de fácil limpieza y desinfección. En el supuesto de que

estos elementos sean transparentes y si procede estarán debidamente señalizados, con pegatinas o bandas, para evitar golpes.

5. Se ha de tener en cuenta que las medidas de mantenimiento de la distancia personal y del uso correcto de la mascarilla se tiene que vigilar no solo mientras se hagan las tareas laborales, sino también en las pausas para comer, fumar, descansar, ir y volver del trabajo, entre otros.
6. Se tiene que dar a conocer a los clientes información con la obligatoriedad de observar la distancia mínima interpersonal y el uso de la mascarilla, si procede.
7. Las **zonas comunes** en espacios interiores y exteriores de los hoteles y de los alojamientos turísticos no pueden superar la capacidad máxima que se establezca en función del nivel de alerta sanitaria vigente en la unidad territorial donde se ubique el establecimiento.
8. Se tendrán que determinar **los aforos** de los espacios reservados solo a trabajadores y trabajadoras, como por ejemplo comedor, lavabos, vestuarios, etc., teniendo que evitar aglomeraciones en estos puntos.
9. En el acceso al establecimiento y en cada dependencia interior y espacio exterior de uso común, se tendrá que exponer al público información con la capacidad máxima de la sala en número de personas, que tiene que incluir a los trabajadores y trabajadoras.
10. La organización de la circulación de las personas y la distribución de espacios tiene que procurar el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal.

En la medida de lo posible se tienen que establecer itinerarios y un uso diferenciado para la entrada y la salida, para dirigir la circulación de clientes y usuarios, para evitar aglomeraciones en determinadas zonas, tanto en el interior como en el exterior, y prevenir el contacto entre ellos.

11. Cuando se puedan organizar **eventos** se tendrán que establecer las condiciones más seguras para su realización y siempre respetar la distancia de seguridad entre usuarios de un metro y medio.
12. Con relación a las personas trabajadoras se tiene que considerar que hay riesgo de coincidencia masiva de personas cuando no hay expectativas razonables de que se respeten las distancias mínimas de seguridad, particularmente en las entradas y salidas del trabajo, teniendo en cuenta tanto la probabilidad de coincidencia masiva de los trabajadores como la afluencia de otras personas que sea previsible o periódica.

Por este motivo, siempre que sea posible, se establecerán también zonas de entrada y salida en el centro de trabajo diferenciadas y señalizadas adecuadamente para evitar cruces de personas.

13. Las **acciones comerciales o de promoción** que se realicen en los establecimientos de hoteles y alojamientos turísticos tendrán que estar acompañadas de medidas destinadas a asegurar que no se generen

aglomeraciones que impidan el mantenimiento de la distancia de seguridad o el cumplimiento de los límites de aforo.

14. Si procede, la empresa tiene que designar personal, como por ejemplo el personal de seguridad, personas trabajadoras y los mismos responsables del establecimiento para **controlar** que se respete el uso correcto de la mascarilla, la distancia interpersonal de seguridad y evitar la formación de grupos numerosos y de aglomeraciones, prestando una mención especial a las zonas de ascensores, zonas comunes de paso y zonas recreativas.
15. En caso necesario, se pueden utilizar barreras o sistemas de señalización equivalentes para un mejor control de los accesos y gestión de las personas a efectos de evitar cualquier aglomeración.
16. En cualquier caso, la señalización de recorridos obligatorios e independientes, u otras medidas que se establezcan, se tienen que llevar a cabo teniendo en cuenta el cumplimiento de las condiciones de evacuación exigibles en la normativa aplicable.
17. Para garantizar la seguridad, también se pueden adoptar otras medidas como por ejemplo redistribuir, adecuar o trasladar la zona de trabajo, o bien hacer los ajustes en la organización horaria que sean necesarios, utilización de medios electrónicos, etc.

8. Medidas de higiene en el centro de trabajo

En los establecimientos se tienen que garantizar los procedimientos de ventilación, limpieza y desinfección de las instalaciones de acuerdo con la frecuencia de uso.

Por otro lado, el sistema de gestión de seguridad alimentaria (sistema APPCC) del establecimiento tiene que prever las medidas de gestión de riesgo de transmisión de la COVID-19, el cual tiene que ser proporcional a las características del local.

Con relación a la ventilación

1. Es necesario realizar un **mantenimiento preventivo antes de la reapertura**. En edificios y establecimientos que hayan cerrado o cesado su actividad, es recomendable hacer una revisión general de la instalación de climatización antes de la reapertura. En este caso, es conveniente realizar la limpieza de rejillas, difusores, filtros y baterías. Para el caso de la ventilación, antes de la reapertura se recomienda realizar un proceso de purga del aire interior tanto del edificio como del sistema de ventilación, para lo que bastaría con arrancar el sistema de ventilación para ofrecer un número de renovaciones adecuado del aire interior.
2. Por otro lado, se tienen que llevar a cabo tareas de **ventilación periódica** en las instalaciones, como mínimo de manera diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.

3. Se tiene que **priorizar el uso de espacios al aire libre** para las actividades.
4. **La concentración de CO₂** no tiene que superar en ningún momento los 800 ppm. Para poder verificar que la ventilación en el interior del local es suficiente se recomienda instalar medidores de concentración de CO₂ en las zonas comunes para prevenir el riesgo de contagio en caso de una coincidencia masiva de personas, con excepción de las zonas de restauración donde es obligatoria su instalación, los requisitos se pueden consultar en la guía específica de restauración.

En el supuesto de que se supere los 800 ppm, se tiene que incrementar la ventilación o disminuir la capacidad hasta que se sitúe por debajo de este indicador.

La sonda del equipo medidor de CO₂ tiene que estar situada donde las condiciones de ventilación sean las más adversas, para controlar la calidad del aire en las zonas más desfavorecidas del interior del local. Y, por otro lado, se recomienda que las medidas de CO₂ se hagan en una pantalla digital instalada en un lugar visible para los clientes del local. También se recomienda que lleven incorporados sistemas de registro electrónico de las concentraciones detectadas a lo largo del tiempo, que se tienen que conservar en el local.

5. Dado que se ha demostrado que el riesgo de contagio por vía aérea por el virus SARS-CoV-2 en el interior de los locales es más elevado cuando existe poca ventilación, para asegurar este valor mínimo, se tiene que **trabajar inicialmente en dos direcciones**, en primer lugar reducir la ocupación y aumentar la ventilación y en segundo lugar instalando purificadores de aire dotados con filtros absolutos de alta eficacia, filtros HEPA (H13, H14).
6. En este sentido, para **recalcular la ocupación máxima** de los espacios cerrados basándonos en la ventilación por ocupante, se tendrá que reducir el aforo. Es necesario consultar con su servicio de prevención o técnico competente, según el tipo de instalación que disponga el local.
7. En el supuesto de que el local únicamente disponga de **ventilación natural**, se tiene que procurar tener las ventanas y puertas abiertas, la ventilación tendrá que ser cruzada, es decir, procurar que la entrada y salida de aire se realice en fachadas opuestas y ningún punto del local tendría que distar además de 15 metros de la ventilación más próxima. Incluso en edificios con ventilación mecánica es recomendable realizar una ventilación regular con ventanas.
8. Si dispone de **sistemas de ventilación y climatización mecánica**, sin olvidar el objetivo de garantizar niveles máximos de CO₂ de 800 ppm, se tiene que procurar que se realicen seis renovaciones por hora o bien la renovación de aire sea como mínimo de 12,5 l/s por persona, trabajador y cliente, valor más restrictivo que corresponde a un IDA2 (aire de buena calidad) de acuerdo con el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE), tal como recoge el Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía (IDAE). La empresa tendrá que consultar con un técnico competente que le garantice estos extremos.

9. La renovación del aire se tiene que hacer con captación de aire del exterior. Se tiene que revisar el sistema para maximizar la cantidad de aire exterior y reducir la cantidad de aire recirculado. Se tiene que filtrar el aire recirculado tanto como técnicamente sea posible según la capacidad del sistema. No se permite usar sistemas que supongan el uso exclusivo de recirculación de aire.
10. Esta renovación tiene que ser superior en el supuesto de que haya actividades asociadas que supongan una emisión elevada de aerosoles respiratorios, como por ejemplo cantar o gritar, por llevar a cabo actuaciones de música en vivo o por los mismos clientes.
11. Si existe un sistema de extracción de aire **en la zona de baños** u otras zonas como la cocina, salas de manipulación de alimentos en frío, almacén, vestuario de personal, se recomienda mantenerlos en funcionamiento de manera permanente (24 horas al día, 7 días a la semana). En el caso de existir en los baños ventanas practicables, se recomienda no abrirlas por el hecho de que esto podría establecer un flujo de aire inverso y sacar aire de los baños al resto de la instalación y facilitar la contaminación por vía fecal-oral.
12. Se tiene que reforzar la limpieza, desinfección y mantenimiento de los **filtros de aire** de los circuitos, de acuerdo con las recomendaciones del instalador y del servicio de prevención, y se tiene que optar por equipos con filtros con eficacia demostrada como barrera de partículas víricas y que garantizan el mismo caudal de aire nominal del equipo. Se recomiendan tiempos de operación prolongados y cambiar los temporizadores del sistema para iniciar la ventilación a velocidad nominal dos horas antes y después del tiempo de uso de la instalación.
13. Se recomienda mantener la climatización a una temperatura entre 21-23 °C en otoño y en invierno, y 23-25 °C en primavera y verano.
14. Se recomienda revisar los recuperadores de calor. En los recuperadores rotativos se recomienda realizar una inspección antes de ponerlos en funcionamiento, en la cual se comprobará el estado de la sección de recuperación en cuanto a escapes y *bypass* de partículas desde el aire de extracción a la de impulsión. Esta inspección se podrá realizar con la inyección de un aerosol en la línea de retorno y un conteo de partículas en impulsión. En caso de que haya un paso de partículas superior al 5 % se tendrán que proceder a sellar las juntas y corregir la diferencia de presiones. Si estas maniobras no son suficientes, se recomienda el paro de la rueda y realizar *bypass* a la sección de recuperación.
15. En los recuperadores de placas se recomienda verificar los posibles escapes antes de ponerse en operación; en caso de que se detecte el paso excesivo de partículas se realizará un *bypass* a la sección de recuperación si hay compuertas para esto en el climatizador.
16. El titular de toda instalación térmica tiene que disponer de un registro de la instalación en la cual se recojan todas las operaciones de mantenimiento y reparación de la instalación, según se establece en la ITE-3 de mantenimiento y uso del RITE. La empresa mantenedora confeccionará el registro y será la

responsable de las anotaciones en este.

17. Como se ha expuesto, en segundo lugar, en los espacios en que no se pueda conseguir el caudal de ventilación expuesto se puede optar por instalar equipos purificadores de aire, fijos o portátiles, dotados de filtros HEPA de calificación igual o superior a H13, que tienen que proporcionar un caudal de aire limpio suficiente para, al menos, cinco renovaciones por hora de todo el aire del espacio. Estos equipos se tienen que instalar de forma que puedan llegar a todos los puntos del local. Se ha de tener en cuenta que estos equipos no afectarán el nivel de CO₂ presente en la sala.

Con relación a la limpieza y desinfección

1. La persona titular de la actividad económica o la que dirige el centro o entidad es responsable de que se adopten los medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características del establecimiento e intensidad de uso de los espacios.
2. Previamente a la apertura del establecimiento será necesario realizar la limpieza y desinfección, como medida de prevención frente a la COVID-19, de todas las dependencias de la instalación, especialmente las zonas con una mayor presencia de personas, zonas de servicio, habitaciones, zonas de personal, etc.
3. Todos los establecimientos destinados a hoteles y alojamientos turísticos dispondrán de un procedimiento documentado de limpieza, de acuerdo con las medidas generales de prevención e higiene frente a la COVID-19 que se realizarán con el asesoramiento del servicio de prevención de riesgos laborales.
4. Estos procedimientos tienen que incluir la retirada de residuos, en caso de ofrecerse este servicio, el acondicionamiento de habitaciones o viviendas después de la salida del cliente y todos los lugares a limpiar de los alojamientos. También se especificará cómo hacer la tarea, el material y el producto químico a utilizar, el equipo de protección a usar por el trabajador o trabajadora y la forma de rechazar los materiales empleados para la limpieza.
5. Se reforzarán la limpieza y la desinfección de las instalaciones, en especial las superficies con posibilidad de contacto manual tanto por los trabajadores como por los clientes como manillas y pomos de puertas, interruptores eléctricos, pasamanos de las escaleras, carros y bandejas de trabajo, enseres de cocina, etc.; sin olvidar el mobiliario de las áreas de descanso, lavabos y fuentes de agua. Se recomienda sacar todas las alfombras, si fuera posible, para reducir la necesidad de limpieza, desinfección y uso de aspiradora.

Se recomienda utilizar una aspiradora con filtro de aire de alta eficiencia para partículas (HEPA), si está disponible. Es mejor no utilizar la aspiradora dentro de un espacio donde haya personas.

6. Hay que limpiar el área de trabajo utilizada por la persona trabajadora en cada cambio de turno.
7. Se adoptarán las precauciones adecuadas de higienización a la manipulación de documentos.
8. Se recomienda que el fichaje con huella dactilar sea sustituido por cualquier otro sistema de control horario que permita garantizar las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se tendrá que desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.
9. El uso de los electrodomésticos comunes (cafeteras, microondas, hervidores de agua, etc.) se hará con la previa higienización de las manos antes de su utilización. Se dispondrá de información y solución desinfectante al alcance de las personas.
10. En el caso de disponer de equipos de venta automática, máquinas de «vending» o bien fuentes de suministro de agua para beber, el titular de las mismas tendrá que asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección de las máquinas, así como informar a los usuarios de su correcto uso mediante la instalación de carteles informativos.
11. Se tiene que limpiar y desinfectar el datáfono después de cada uso, así como el TPV si el empleado o empleada que lo utiliza no es siempre el mismo.
12. No se podrá poner a disposición de los clientes folletos u otros productos que no sean de uso individual o bien no se hayan limpiado y desinfectado previamente a su uso.
13. Las superficies y equipos utilizados por los clientes o por varios trabajadores/as con mucha rotación se tienen que limpiar y desinfectar entre uso y uso o mejor utilizarlos de manera individual: mostradores, mesas, reposabrazos de las sillas, TPV y cartas de menús, se recomienda ofrecer este servicio mediante códigos QR plastificados.
14. Las bayetas utilizadas para la limpieza de superficies y objetos, en el transcurso de su uso se tienen que ir renovando o desinfectando con productos viricidas. Finalmente se rechazarán o depositarán de manera higiénica en un contenedor con tapa específico para su posterior desinfección y limpieza a 60 °C. Se recomienda que el contenedor esté convenientemente identificado para poder contener material contaminado.
15. Los detergentes habituales son suficientes, aunque también se puede considerar incorporar lejía u otros productos desinfectantes en las rutinas de limpieza, siempre que sea compatible con el uso alimentario cuando se utilice sobre superficies en las cuales haya presencia de alimentos.
16. En el supuesto de que se utilicen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección de estos siguiendo el procedimiento habitual.

17. El funcionamiento de dispensadores de jabón, solución desinfectante, papel desechable, lavabos, grifos y papeleras se revisará diariamente y el equipo que tenga defectos será reparado o sustituido. Se repondrá el papel de secado de manos, jabón y gel hidroalcohólico a menudo y se recomienda que se lleve un registro diario de todas estas acciones.
18. Se han de atender a las recomendaciones de carácter profesional y de higiene y limpieza que puedan establecer las autoridades sanitarias respecto a protocolos de trabajo, protección y limpieza y desinfección de espacios concretos como cocinas, comedores, lavabos, etc.
19. Hay que recordar que en caso de contagio o sospecha en el centro de trabajo, el área técnica del servicio de prevención de riesgos laborales será la encargada de dirigir y asesorar a la empresa para evaluar el riesgo de contagio y la necesidad de adoptar medidas extraordinarias de prevención, como por ejemplo medidas de limpieza y desinfección de la instalación y de los enseres de trabajo, revisión del equipo de protección y de climatización.
20. Con relación a la manipulación de los productos alimentarios, se aplicarán los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria adecuados, en los que se hayan incorporado los criterios del sistema APPCC, actualizados de acuerdo con el contexto de la COVID-19.
21. No se tienen que descuidar los procedimientos necesarios de limpieza y desinfección de las instalaciones de riesgo de proliferación de legionela, de acuerdo con el Real Decreto 865/2003.

Los productos de limpieza y de higiene

1. Asegurar el aprovisionamiento de los consumibles necesarios para respetar las medidas higiénicas: agua y jabón, gel hidroalcohólico, toallitas, bolsas de basura, papelera con tapa y pedal, guantes, mascarillas, delantales, etc.
2. Gestionar las existencias de productos de limpieza y de equipos de protección para asegurar su disposición en todo momento y revisarlas diariamente.
3. Disponer de forma permanente en el lugar o cerca del puesto de trabajo y en las zonas comunes como vestuarios, zonas de descanso, etc., de gel hidroalcohólico, pañuelos desechables y papelera con tapa de accionamiento no manual con bolsa de basura.
4. En la entrada del establecimiento se dispondrá de gel o solución desinfectante y contenedores de basura con tapa de accionamiento no manual.
5. Las papeleras se tienen que limpiar y desinfectar de manera frecuente y, como mínimo, una vez al día. El contenido se tiene que eliminar mediante bolsas con cierre que no permita la salida del contenido.

6. Se tienen que desinfectar y lavar los estropajos de la cocina frecuentemente, puesto que pueden acumular gérmenes. Esta tarea se hará según lo establecido en el protocolo de limpieza y desinfección aprobado por la empresa.
7. Hay que tener en cuenta que, en primer lugar, hay que limpiarse las manos y las superficies, en caso contrario la desinfección no es efectiva.
8. Para la limpieza y desinfección de las superficies, principalmente las de contacto frecuente y el baño, se recomienda usar lejía, también puede usar productos desinfectantes con actividad viricida que se encuentran en el mercado.
9. Si utiliza lejía como desinfectante, tiene que diluirla como sigue: mezcle 20 ml de lejía con 980 ml de agua (obteniendo un litro), o su equivalente, por ejemplo: 10 ml de lejía con 490 ml de agua (obteniendo 500 ml). Se tiene que utilizar el mismo día de la preparación.
10. Si utiliza un desinfectante comercial, respete las indicaciones de la etiqueta y fichas de seguridad.
11. No mezcle productos, puede ser perjudicial para su salud.
12. Se puede consultar la lista de **productos viricidas para uso medioambiental, industria alimentaria e higiene humana** tanto de uso por la población general como de uso profesional, autorizados en España y publicada por el Ministerio de Sanidad y por la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios, en el siguiente enlace:

www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov/documentos/Listado_virucidas.pdf

www.aemps.gob.es/cosmeticos-y-cuidado-personal/cosmeticos/biocidas/antisepticos-para-piel-sana-autorizados-por-la-agencia-espanola-de-medicamentos-y-productos-sanitarios/
13. Las tareas de limpieza se realizarán utilizando el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo que asegure la protección del trabajador, según las recomendaciones del servicio de prevención.
14. En la medida de lo posible, y siempre que no haya algún caso positivo, de sospecha o contacto estrecho de COVID-19, se recomienda priorizar el uso de material reutilizable para hacer limpiezas y desinfecciones, para evitar la generación de residuos. Por este motivo, después de cada limpieza y desinfección, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados se lavarán y desinfectarán correctamente. En caso de utilizar material desechable, este se tendrá que rechazar de manera segura.
15. Lávese bien las manos con agua y jabón al acabar.

9. Medidas de higiene personal

Limpeza de manos y hábitos de manipulación

1. Conviene lavarse las manos antes de aplicarse el desinfectante, puesto que el efecto deseado se consigue si las superficies a limpiar no están sucias, por eso se tienen que lavar a menudo las manos enjabonándolas con agua caliente y frotándolas de 40 a 60 segundos.
2. Para prevenir contagios de COVID-19, solo se recomienda el uso de guantes cuando se dé la situación de atender directamente a enfermos o se limpien o manejen residuos potencialmente contaminados por SARS-CoV-2. En algunos casos es preferible una correcta higienización de las manos, puesto que los guantes pueden convertirse en un vector de propagación del virus, nos da falsa sensación de seguridad y aumenta la generación de residuos no reciclables.
3. Si durante el transcurso de sus tareas no dispone de una palangana fácilmente accesible, tiene que utilizar productos viricidas como por ejemplo solución hidroalcohólica, se puede consultar el enlace en su punto 6. Para lograr el efecto adecuado de desinfección, las manos no pueden estar sucias cuando se aplica la solución.

Los manipuladores de alimentos siempre tienen que disponer de una palangana accesible y próxima de forma que se facilite el uso durante el desarrollo de sus tareas.

4. El lavado y desinfección de manos tiene que hacerse antes de la jornada laboral, cada vez que se interrumpa el trabajo, después de ir al baño, después de fumar, después de usar un pañuelo para toser, estornudar o sonarse la nariz, después de comer, después de tocar basura o desechos de alimentos, antes de tocar alimentos que vayan a servirse en crudo y antes y después de acceder en la zona de descanso o comedores.
5. El lavado y desinfección de manos también se realizará después de tocar cualquier superficie u objeto utilizado por un cliente: dinero, vajilla, cristalería, cubertería, mantel, cestas de pan, tazas de café, carta, códigos QR, mesas, sillas, etc.
6. En el siguiente enlace se indican las pautas a seguir para una correcta higiene de manos:

www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/img/PosterA5_HigieneManos.jpg

7. La lista de productos viricidas autorizados por la AEMPS y el Ministerio de Sanidad, para un uso en higiene humana se enlaza en su punto anterior.
8. En la entrada del establecimiento y en los puestos de trabajo donde no se manipulen alimentos o no sea posible lavarse las manos con frecuencia para el cumplimiento de la tarea, tendrán que estar equipados y disponer de geles o

soluciones hidroalcohólicas o desinfectantes con actividad viricida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la desinfección de manos, en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo con el fin de llevar a cabo la adecuada higiene de manos.

9. Se recuerda la prohibición de utilizar toallas textiles para la higiene de manos de los trabajadores y trabajadoras. Si se emplean toallas textiles desechables en los baños de los clientes, se tendrán que depositar de manera higiénica en un contenedor con tapa, como cualquier material reutilizable que se pueda considerar contaminante.
10. Evitar tocarse la cara, la nariz y los ojos.
11. Evitar saludar con contacto físico, tanto con el personal como con los clientes.
12. Cubrirse la boca al toser o estornudar con el codo o con un pañuelo desechable que se echará después de su uso, recordando no retirarse la mascarilla para toser o estornudar.
13. Extremar el aseo personal, llevar las uñas cortas y cuidadas.
14. En general se recomienda no llevar anillos, pulseras, pendientes o similares y llevar el cabello recogido. Esta práctica es obligatoria para las actividades alimentarias.
15. Además, se tendrían que promover determinados hábitos de manipulación para no accionar dispositivos de uso colectivo directamente con las manos, como pueden ser tiradores, grifos, interruptores o manecitas recomendando emplear el codo o si se hace con las manos, emplear un papel de celulosa que se lanzaría después de forma higiénica a un contenedor preferiblemente con tapa.

Utilización de la mascarilla

1. Hay que recordar que el mantenimiento de la distancia de seguridad no exceptúa la obligación de adoptar medidas alternativas de protección física como el uso de mascarilla adecuada, si procede, y la etiqueta respiratoria.
2. El uso de mascarilla es obligatorio en los centros de trabajo, tanto si son de titularidad pública como privada, siempre que se concurra con otras personas en el mismo espacio, con la excepción de los espacios abiertos al aire libre, en los cuales se tiene que garantizar la distancia interpersonal de un metro y medio entre los trabajadores. En cualquier caso, es obligatorio utilizarla cuando se circula por los espacios comunes.
3. Se tendrá que adaptar las condiciones de trabajo, incluida la ordenación de los puestos de trabajo y la organización de los turnos, así como el uso de los lugares comunes de forma que se garantice el mantenimiento de una distancia de seguridad interpersonal mínima de 1,5 metros entre los trabajadores. Cuando esto no sea posible, se tiene que proporcionar a los trabajadores

equipos de protección adecuados al nivel de riesgo, como puede ser el uso de mascarillas.

4. Las personas de más de seis años tienen que llevar mascarilla en todo momento, preferentemente reutilizable, en la vía pública, en los espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, con las excepciones que se señalan en los párrafos siguientes:

La obligación del uso de la mascarilla no es exigible a las personas que presenten algún tipo de enfermedad o dificultad respiratoria que se pueda verse agravada por el uso de la mascarilla o que, por su situación de discapacidad o dependencia, no dispongan de autonomía para quitarse la mascarilla o bien presenten alteraciones de conducta que hagan inviable su uso. Estas circunstancias se pueden acreditar mediante una declaración responsable firmada por la persona que sufre estas patologías o sus representantes legales, formulada en los términos y sometida a las exigencias que dispone el artículo 69.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Tampoco es exigible en los supuestos de fuerza mayor o situación de necesidad, o cuando por la misma naturaleza de las actividades el uso de la mascarilla sea incompatible de acuerdo con las indicaciones de las autoridades sanitarias.

Estas circunstancias, detectadas en una persona trabajadora, tienen que ser comunicadas por la empresa en el área de vigilancia de la salud del servicio de prevención de riesgos laborales para su evaluación.

El uso de mascarilla no es obligatorio durante el uso de instrumentos musicales de viento, en el supuesto de que se hagan actuaciones de música en vivo en el establecimiento. También se exceptúa de esta obligación a la hora de consumir alimentos y bebidas, pero no durante los tiempos de espera ni en la sobremesa posterior.

5. En la zona de restauración las personas trabajadoras tienen que llevar mascarilla en todo momento.
6. Es obligatorio que todo el mundo haga un uso adecuado de la mascarilla, es decir, tiene que cubrir desde la parte superior de la nariz hasta la barbilla incluida. En general, la mascarilla se tiene que ceñir estrechamente sobre nariz, boca y barbilla a quien la lleve puesta, motivo por el cual se recomienda eliminar la presencia de barba.
7. No se recomienda el uso de mascarilla como protección frente a la COVID-19 en situaciones donde una persona se encuentre sola y sin probabilidad de tener contacto con otras personas.
8. El empresario tiene que vigilar y procurar que los trabajadores y trabajadoras lleven la mascarilla que corresponda. Por este motivo las mascarillas de tela que no cumplan las especificaciones de las mascarillas higiénicas no garantizan proporcionar seguridad frente al Coronavirus SARS-CoV-2.

9. En el supuesto de que el trabajador o trabajadora lleve su propia mascarilla, tendrá que proporcionar a la empresa la información del tipo de mascarilla para su validación.
10. Hay que recordar que las pantallas faciales sin mascarilla, pantallas de nariz y boca, sin sujeción en la barbilla y mascarillas con válvula, no son válidas.
11. Cuando de la evaluación de riesgos se observe que en el desarrollo de la actividad pueden estar en contacto a menos de 1,5 metros con personas sintomáticas o asintomáticos positivos de la COVID-19, que además no llevan la mascarilla durante su estancia en el establecimiento, la protección respiratoria generalmente recomendada para los trabajadores y trabajadoras es una mascarilla tipo FFP2 o FFP3, según el nivel de protección deseado y la eficacia del tipo de filtro de partículas que sea necesario.

Los tipos de mascarilla

Las mascarillas FFP2 y FFP3 tienen la consideración de equipo de protección individual (EPI) y se recomiendan fundamentalmente para su utilización por los profesionales para crear una barrera entre un riesgo potencial y el usuario. También pueden estar recomendadas para grupos vulnerables por indicaciones médicas.

Las mascarillas EPI tienen como finalidad filtrar el aire inhalado evitando la entrada de partículas contaminantes en nuestro organismo. La mascarilla no tiene que disponer de válvula de exhalación.

Su duración depende del fabricante. Se tienen que consultar las instrucciones. En caso de que se humedezca o deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra.

Por cuestiones de comodidad e higiene, se recomienda no usar la mascarilla durante más de 4 h.

Para saber si se trata de una mascarilla homologada, tiene que llevar la rotulación siguiente:

CE XXXX UNE-EN 149 NR / R

CE: La marca CE, seguida de cuatro números, asegura que el producto cumple con los requisitos esenciales de seguridad y salud publicados en una norma armonizada publicada en el Diario Oficial de la Unión Europea.

UNE-EN-149: La referencia a la norma UNE EN-149 asegura el cumplimiento de los estándares de calidad del Reglamento UE 2016/425 y la norma EN149: 2001 + A1: 2009.

NR / R: La marca NR indica que el producto es No Reutilizable y la marca R, que es Reutilizable. Las NR por lo tanto son mascarillas que se pueden utilizar durante un único turno de trabajo.

El tipo de mascarilla (FFP2 y FFP3) y el filtro (P2 y P3).

Letra «D»: A veces también se puede leer esta letra, significa que es conforme a la prueba de saturación con polvo de dolomita. Se trata de una prueba facultativa que aparece en la UNE-EN 149. Garantiza un nivel alto de transpiración en casos muy extremos de concentración de polvo.

- **La mascarilla quirúrgica** es un producto sanitario homologado que limita la salida de las gotas respiratorias, por lo cual previene la transmisión del virus a otras personas.

Tienen que utilizar este tipo de mascarilla, además de los profesionales sanitarios, cuando esté recomendado por su actividad médica, las personas con síntomas o diagnóstico de COVID-19, las personas que han estado en contacto estrecho con alguien con COVID-19 en los últimos 14 días, los cuidadores de personas con COVID-19 y la población vulnerable: mayores, con hipertensión, diabetes, enfermedades cardiovasculares o pulmonares crónicas, cáncer, inmunodeprimidos y embarazadas, cuando tienen que salir a la calle o estar en contacto con otras personas.

Por eso, todas las empresas tienen que disponer de este tipo de mascarilla por si acaso un trabajador o trabajadora manifiesta tener algún síntoma de la COVID-19.

Se recomienda no usar la misma mascarilla durante más de 4 h y cambiarla cuando se encuentre húmeda o sucia.

Se recomienda el uso de la **mascarilla higiénica** para la población general sana dado que en algunas circunstancias podría colaborar en la disminución de la transmisión del virus.

Una mascarilla higiénica es un producto no sanitario que cubre la boca, la nariz y la barbilla, provista de una sujeción en la cabeza y en las orejas. Las mascarillas higiénicas suelen tener una o varias capas de material textil y pueden ser reutilizables o desechables.

La mascarilla higiénica es un tipo de protección respiratoria que tiene que cumplir las siguientes especificaciones:

- Especificación UNE 0064-1:2020, mascarillas higiénicas no reutilizables. Requerimientos de materiales, diseño, confección, marcado y uso. Parte: 1 Para uso en adultos.
- Especificación UNE 0065:2020, mascarillas higiénicas reutilizables para adultos y niños.

Se recomienda no emplear la misma mascarilla durante más de 4 h.

En caso de que se humedezca o se deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra.

Las no reutilizables tienen que rechazarse después del tiempo de uso recomendado.

Para evitar la generación innecesaria de residuos no reciclables, se recomienda, el uso de mascarillas higiénicas reutilizables homologadas (UNE 0065/2020). Estas se tienen que lavar siguiendo las indicaciones del fabricante.

Cómo ponerse, usar, sacar y tirar una mascarilla

- Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con agua y jabón o, si no es posible, tiene que desinfectarlas con una solución hidroalcohólica.
- La mascarilla tiene que cubrir todo el tiempo la boca, nariz y barbilla. Es importante que se ajuste a su cara, por lo que se recomienda evitar llevar barba o bigote.
- Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con agua y jabón o, si no es posible, con un desinfectante a base de alcohol.
- Cambie de mascarilla en cuanto esté húmeda, con una duración máxima de 4 horas.
- Para quitarse la mascarilla: empiece por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); la tiene que desechar inmediatamente en un recipiente cerrado, y lávese las manos con agua y jabón o, si no es posible, con un desinfectante a base de alcohol.
- No reutilice las mascarillas salvo que se indique que son reutilizables.
- Las mascarillas reutilizables se tienen que lavar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

10. Gestión de los residuos en el centro de trabajo

1. La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose de la manera habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.
2. Se recomienda que los pañuelos o papel desechable que el personal emplee para enjugarse las manos o para el cumplimiento de la etiqueta respiratoria sean depositados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y, si puede ser, accionados por pedal.
3. Todo material de higiene personal, mascarillas, guantes de látex, etc., tiene que depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).

4. En caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, una vez alejado del mismo y protegido adecuadamente, se aislará el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos. Esta bolsa de basura tendrá que cerrarse y colocarse en una segunda bolsa de basura, también con cierre, para su depósito en la fracción resto.

11. Con relación a los clientes

1. La empresa dispondrá de un registro con el nombre y apellidos, teléfono de contacto, día y hora de entrada y salida de todos los clientes que pernocten en el establecimiento, para tener que aportar esta información en caso de estudio de seguimiento de contactos. Dado que cada empresa puede establecer cualquier sistema para llevar a cabo este registro, el protocolo general con las medidas a implantar con relación a la prevención frente a la COVID-19 tiene que especificar cómo se organiza el registro y la persona o personas responsables de este.
2. Los establecimientos de hotelería y alojamientos turísticos tendrán que garantizar que el cliente conozca, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia en el alojamiento, las normas especiales que se registrarán en el establecimiento. Esta información se le dará por escrito en su idioma.
3. En los establecimientos de hotelería y alojamientos turísticos se vigilará que los clientes cumplan las medidas de prevención, especialmente el uso de la mascarilla y el mantenimiento de la distancia personal.
4. Si se tiene cualquier síntoma de la COVID-19, no se tiene que acudir al establecimiento, por este motivo se recomienda recordar a los clientes de cancelarla, si es el caso.
5. Utilizar servicios de reserva y atención al cliente de manera electrónica.
6. El establecimiento dispondrá de medidas organizativas de actuación para las personas trabajadoras para organizar la gestión, en la llegada y salida, de los grupos de viajeros, y su atención individualizada de forma escalonada para evitar la agrupación de personas y permitir el mantenimiento de la distancia física.
7. Disponer de medidas organizativas para que no se ocupen mesas sin la previa atención de un trabajador.
8. Por este motivo, siempre que sea posible, se establecerán zonas de entrada y salida en el establecimiento diferenciadas y señalizadas adecuadamente para evitar cruces de personas.
9. Tiene que alentar a los clientes a utilizar la aplicación RadarCOVID, colocando carteles en la entrada del establecimiento. Los datos personales quedan totalmente protegidos con esta aplicación.

10. Instalar carteles o paneles informativos en la entrada del establecimiento y en el interior, en los idiomas más habituales de los clientes, exponiendo de forma clara la información útil para la clientela del aforo, medidas de higiene, uso de la mascarilla, instrucciones para organizar la entrada, circulación y salida a observar en relación con la prevención de contagios.
11. El establecimiento tiene que poner a disposición de los clientes dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad viricida, autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad o a la Agencia Española del Medicamento, en todo caso en la entrada del establecimiento y en la salida del baño que tendrán que estar siempre en condiciones de uso.
12. El cliente tiene que mantener en todo momento la distancia mínima de un metro y medio de separación con otros clientes que no formen parte de su grupo de convivencia y con el personal. Por este motivo, en aquellos puntos de atención al cliente donde se prevean aglomeraciones o colas puntuales, se marcarán en tierra los espacios, de forma que se respete la distancia mínima de un metro y medio entre personas.
13. Las personas de más de seis años tienen que llevar mascarilla en todo momento, preferentemente reutilizable, en la vía pública, en los espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, con las excepciones que se señalan en el Acuerdo del consejo de Gobierno, ya mencionadas.
14. Los clientes tienen que hacer uso de una mascarilla adecuada mientras se encuentren dentro del establecimiento, mientras esperen en la mesa o circulen por dentro del establecimiento
15. Dado que en la actividad de restauración, en el servicio de comidas y bebidas solo se puede prescindir de la mascarilla durante el tiempo indispensable para la consumición de comida o de bebidas, se recomienda vigilar el cumplimiento de esta medida preventiva.
16. El consumo de tabaco queda regulado en función del nivel de alerta sanitaria de cada unidad territorial, vigente, en este momento de acuerdo con la clasificación siguiente:

Niveles 0, 1, 2 y 3: se prohíbe el consumo de tabaco en la vía pública o en espacios al aire libre de uso público cuando no se pueda asegurar el mantenimiento de una distancia mínima de dos metros con otras personas, así como cuando se esté en movimiento. Se prohíbe, también, el consumo de tabaco en las terrazas de establecimientos de uso público o espacios similares.

Nivel 4: no se permite el consumo de tabaco en la vía pública o en espacios al aire libre de uso público.

Esta limitación es también aplicable para el uso de cualquier otro dispositivo de inhalación de tabaco, pipas de agua, cachimbas o similares.

12. Cobro de importes

1. Garantizar el cumplimiento de las medidas higiénicas en las zonas de pago, tanto para la clientela como para las personas trabajadoras que intervienen regularmente en estas operaciones, en cuanto a distancias y limpieza.
2. En el mostrador de cobro habrá que instalar barreras físicas, como por ejemplo mamparas, entre las personas trabajadoras y los clientes, que tienen que limpiar según las pautas establecidas en el protocolo interno de limpieza.
3. Sin perjuicio de poder utilizar los diferentes medios permitidos legalmente, se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos. Si es en efectivo, se tiene que utilizar un contenedor donde depositar el dinero y después retirarlo sin contactos directos. Devolver el cambio del mismo modo.
4. Después de manipular el dinero u otros medios de pago y antes de efectuar cualquier otra tarea, tienen que lavarse o bien desinfectarse las manos.

13. Servicios/lavabos

1. Cuando el uso de los baños, vestuarios, salas de lactancia o similares esté permitido para clientes, visitantes o usuarios, la ocupación máxima tiene que ser de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados, excepto en los supuestos de personas que puedan requerir asistencia, caso en que también se permite que lo utilice el acompañante.

Para baños de más de cuatro metros cuadrados que dispongan de más de una cabina o urinario, la ocupación máxima tiene que ser del 50 % del número de cabinas y urinarios que tenga la habitación y mientras se usen se tiene que mantener una distancia de seguridad de un metro y medio.

Se tienen que reforzar la limpieza y desinfección de los baños para garantizar siempre el estado de salubridad e higiene, y mantener un registro de limpiezas y desinfecciones.

2. Se recomienda cambiar los dispositivos de uso de los servicios sanitarios de forma que no sea necesario el contacto con las manos para su funcionamiento. Por ejemplo, dispensadores de jabón, grifos y válvulas de descarga de sanitarios automáticos activados por detector de presencia, o con el pie, etc.
3. Retirar las toallas textiles para secarse las manos, si hubiera, y sustituirlas por toallas de papel.

4. Se recomienda que haya información al alcance de los clientes y de las personas trabajadoras de las medidas siguientes:
- En caso de tener que hacer un uso manual de los dispositivos de los servicios sanitarios se hará utilizando una toalla de papel.
 - La descarga del agua de la cisterna se hará con la tapa bajada, para evitar la formación de aerosoles.

14. Con relación al servicio de recepción-conserjería, relaciones públicas y administración

Se recomienda la instalación de puertas automáticas en la entrada del establecimiento y señalizar el recorrido de entrada y salida de personas.

Se tiene que facilitar en la entrada del establecimiento la higienización de las manos con gel o soluciones hidroalcohólicas, también en la zona de recepción y en el acceso a los ascensores.

En las zonas de recepción o conserjería se tiene que garantizar la debida separación de un metro y medio entre trabajadores y clientes.

Para gestionar las esperas en el mostrador de recepción, se recomienda colocar señales en el vestíbulo que recuerden a los clientes que mantengan los protocolos de distancia social.

En aquellos puntos de atención al cliente donde se prevean aglomeraciones o colas puntuales se marcarán en el suelo los espacios, o se establecerán medidas alternativas, de forma que se respete la distancia mínima de un metro y medio entre personas.

Se recomienda colocar, entre otras medidas, pantallas de protección para mantener la distancia de separación entre el trabajador y el cliente en la zona de recepción y gestión. Se tienen que incluir como punto de riesgo en el procedimiento de limpieza y desinfección.

Los trabajadores y trabajadoras tendrán que llevar mascarilla en todo momento cuando puedan concurrir en el mismo espacio con otras personas no convivientes. Se recomienda el uso de la misma durante toda la estancia en el hotel.

Lo indicado en el punto anterior se puede modificar en los casos en que el servicio de prevención de riesgos laborales o modalidad preventiva de la empresa determine que se tiene que utilizar una protección respiratoria de mayor efectividad tipificada como equipo de protección individual (EPI).

Se evitará, en lo posible, el intercambio de objetos entre las personas: dinero, documentación, bolígrafos, etc.

Siempre que sea posible se efectuará el pago por medios telemáticos o con tarjeta *contactless*, si no es el caso, el dinero se tiene que custodiar en un recipiente y posteriormente se tiene que desinfectar, así como las manos.

Siempre que sea posible, la entrega de documentación a los clientes se hará vía telemática. Fomentar el uso de nuevas tecnologías como el teléfono móvil para registrarse, para acceder a las habitaciones, para hacer solicitudes especiales o para solicitar el servicio de habitaciones.

En el caso de tener que manejar llaves y documentos, se tienen que limpiar y desinfectar antes de dárselos o recibirlos del cliente.

También se evitará el servicio de estacionamiento de vehículos de los clientes por parte del personal del establecimiento. En el supuesto de que se realice se tendrán en cuenta las medidas preventivas aprobadas por la empresa, especialmente la ventilación del vehículo, uso de la mascarilla, desinfección previa de las zonas de manipulación, etc.

Por otro lado, se tiene que evitar compartir material y equipos de oficina. Se tiene que disponer de geles y soluciones hidroalcohólicas desinfectantes con actividad viricida, autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la higiene de manos y de una papeleras junto a los equipos compartidos, como por ejemplo la fotocopiadora. Cuando sea necesario compartir con frecuencia materiales, se recomienda desinfectarlos previamente.

En caso necesario dispondrán de guantes para el desempeño de sus tareas de trabajo. La tipología del guante será la que recomiende el servicio de prevención, teniendo en cuenta las funciones que se tienen que realizar.

El material de protección desechable individual se echará en papeleras, preferentemente con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

El acceso en la sala de maletas estará reservado al personal del hotel, se realizará la desinfección del asa de la maleta y otros materiales que se entreguen para su custodia previamente a su almacenamiento. Los trabajadores y trabajadoras se desinfectarán posteriormente las manos.

Por otro lado, para acceder a las habitaciones, se recomienda utilizar de manera preferente las escaleras. Cuando sea necesario utilizar los ascensores tanto por los clientes como por los trabajadores, la ocupación máxima tiene que ser de una persona, salvo que los ocupantes sean convivientes, sea posible garantizar la separación de un metro y medio entre ellas, utilicen mascarilla todos los ocupantes o en los casos de personas que puedan requerir asistencia, en cuyo caso se permite la utilización conjunta.

15. Con relación al servicio de habitaciones

El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones tiene que garantizar las medidas de seguridad e higiene que el servicio de prevención determine.

Los productos del servicio de «minibar» que no se hayan consumido se limpiarán y desinfectarán entre clientes antes de utilizarse de nuevo, siguiendo las medidas organizativas establecidas.

La empresa tendrá que realizar un procedimiento de limpieza y desinfección de las habitaciones, validado por el servicio de prevención de riesgos laborales, a tener en cuenta por el personal de limpieza.

Los carros de limpieza estarán dotados de gel o solución hidroalcohólica desinfectante, pañuelos y guantes desechables y contenedor de residuos con tapa.

Se tiene que disponer del procedimiento de limpieza diaria de las habitaciones y del procedimiento de limpieza, más exhaustivo, tras la salida de los clientes.

Se recomienda reducir los textiles y objetos decorativos de las habitaciones.

En las habitaciones habrá contenedores, preferentemente con tapa de accionamiento no manual, situados en lugares estratégicos para facilitar su uso. Su contenido se eliminará mediante bolsas con cierre que evite la salida del material desechado.

La limpieza de las habitaciones, en lo posible, se realizará con las ventanas abiertas para favorecer la ventilación.

El personal de limpieza se higienizará y desinfectará las manos antes de entrar en el recinto a limpiar y después de la limpieza de cada habitación. Si llevan guantes se limpiarán y desinfectarán las manos con los guantes.

Se recomienda usar en los baños artículos de tocador desechable o bien de accionamiento no manual, en lugar de botellas multiuso.

Para la retirada de la ropa sucia, ropa de cama y toallas de las habitaciones, se recomienda recogerla sin sacudir e introducir en bolsas de plástico que se cerrarán antes de depositarlas en los carros.

La ropa limpia, siempre que sea posible, tiene que venir en bolsas para evitar el contacto directo de la pieza durante su manipulación y traslado.

La reposición de toallas y la colocación de las sábanas limpias de las camas se realizará una vez se haya completado la limpieza de la habitación.

Siempre que sea posible, las mantas, almohadas y perchas de repuesto tienen que estar en bolsas y precintadas entre cliente y cliente, con el fin de asegurar su limpieza y desinfección.

Se recomienda que se disponga de medidas de limpieza e higienización entre clientes de los filtros de los secadores de cabellos de las habitaciones.

En los carros del personal de pisos se tiene que establecer el mismo procedimiento de segregación entre ropa limpia y sucia.

Se procurará que los equipos de trabajo sean de uso individual, palos de escobas y fregonas, cubo de frotar, aspiradores, dosificador de productos químicos, cubetas de mano para llevar los enseres necesarios para la limpieza, escobillas, trapos, envases de productos químicos. Se recomienda no compartir los equipos de trabajo, si esto no fuera posible, los equipos tendrán que higienizarse después de cada uso.

Se tendrá en cuenta la utilización de herramientas de limpieza basadas en nuevas tecnologías, de acuerdo con las recomendaciones del servicio de prevención.

Para evitar contaminaciones cruzadas durante el proceso de limpieza se tiene que seguir el principio de marcha hacia adelante, y limpiar de forma más exigente las superficies de uso común con mayor frecuencia. Este principio consiste en limpiar con un sentido que evite que se ensucien zonas que se están limpiando. Por eso se limpiará de arriba hacia abajo, iniciando la limpieza desde la parte más alejada de la puerta de entrada hacia esta. Antes de desinfectar se tienen que limpiar bien las superficies.

Para controlar las contaminaciones cruzadas por manipulación compartida de utensilios y equipo de uso frecuente y común, se hará especial hincapié en la limpieza y desinfección de objetos y superficies como pomos, manecitas y tiradores de puertas, ventanas, cajones y armarios; barandillas y pasamanos; interruptores, pulsadores, teclados y teléfonos; grifos, lavabos y sanitarios, mesas, sillas y otros elementos de similares características.

Cuando el uso de lejía no sea adecuado, por ejemplo, para limpiar teléfonos, equipos de control remoto, manecitas de puertas, botones al ascensor, etc., entonces se podría usar alcohol al 70 % o productos de eficiencia similar, autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

Siempre que sea posible, se recomienda utilizar materiales de limpieza reutilizables para aplicar detergentes y desinfectantes. Estos se desinfectarán frecuentemente durante su uso y al final de la limpieza de cada habitación con soluciones desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) acabada de preparar, o cualquiera de los desinfectantes con actividad viricida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

Siempre que sea posible se realizarán los servicios de limpieza con el cliente ausente de la habitación. En el caso de no ser posible se seguirá el protocolo establecido por la empresa a tal efecto.

Se recomienda que la persona trabajadora después de salir de hacer la limpieza de la habitación, se desinfecte las manos. En el caso de utilizar guantes, estos también se tendrán que desinfectar al finalizar la limpieza de cada habitación.

Las personas trabajadoras del departamento de pisos tienen que llevar mascarilla higiénica o quirúrgica y, en los casos en que el servicio de prevención de riesgos laborales o modalidad preventiva de la empresa establezca que conviene utilizar una protección respiratoria de mayor efectividad, se utilizará una máscara tipificada como equipo de protección individual (EPI).

Todos los equipos de protección y ropa desechable se tienen que retirar higiénicamente depositándolos en una bolsa que se cerrará y se eliminará adecuadamente al finalizar la jornada.

En el caso de tener que llevar a cabo tareas de limpieza, desinfección y recogida de residuos diaria, en zonas con presencia de casos afectados por la COVID-19 o en periodo de aislamiento preventivo, se recomienda:

- ❖ Realizar una formación previa a los trabajadores por parte del servicio de prevención de riesgos laborales correspondiente, sobre todo con relación a la correcta utilización del EPI, prestando especial atención tanto a la puesta como la retirada. Es conveniente que otro trabajador vigile el proceso de puesta y retirada.
- ❖ Se tendrá que seguir el protocolo del servicio de prevención de riesgos laborales. Se recomienda valorar el uso de pantallas faciales, gafas de montura integral y delantal, gorro y guantes desechables. Después de su uso los equipos se retirarán y depositarán según el protocolo establecido.
- ❖ Los residuos del cliente afectado por la COVID-19, incluido el material desechable utilizado por la persona enferma (guantes, pañuelos, mascarillas), se tienen que eliminar en una bolsa de plástico (BOLSA 1), que se depositará en un contenedor de basura en la habitación, con tapa y pedal de apertura, sin hacer ninguna separación para el reciclaje.

La bolsa de plástico (BOLSA 1) se tiene que cerrar adecuadamente e introducirla en una segunda bolsa de basura (BOLSA 2), a un lado de la salida de la habitación, donde además se depositarán los guantes y la mascarilla utilizados por el cuidador.

La BOLSA 2, con los residuos anteriores, se depositará en la bolsa de basura (BOLSA 3) con el resto de los residuos domésticos. La BOLSA 3 también se cerrará adecuadamente.

Inmediatamente después se realizará una completa higiene de las manos, con agua y jabón, durante al menos 40-60 segundos.

La BOLSA 3 se depositará exclusivamente en el contenedor de fracción resto (o en cualquier otro sistema de recogida de fracción resto establecido en la entidad local), estando totalmente prohibido depositarla en los contenedores de recogida separada de cualquiera de las fracciones separadas (orgánica, envases, papel, vidrio o textil) o su abandono en el entorno.

16. Con relación a las actividades de mantenimiento interno y servicios auxiliares

El personal de mantenimiento cada vez que tenga que llevar tareas de reparación en la habitación de un cliente, antes se tendrá que lavar las manos convenientemente. Si no tiene una palangana fácilmente accesible, se podrá desinfectar las manos. En el supuesto de que tenga que llevar guantes adecuados a la tarea a realizar, se tendrán que desinfectar antes de acceder en la habitación.

Si se tiene que hacer algún tipo de actividad en una habitación, se tiene que distinguir entre que se trate de:

- Habitación de salida: siempre que sea posible se accederá una vez la misma haya sido limpiada por el departamento de pisos.
- Habitación ocupada por el cliente: se procurará acceder sin la presencia del cliente a su interior y en todo caso siempre se procurará adoptar las medidas de precaución adecuadas y mantener la distancia mínima de un metro y medio.

Tanto si se utilizan guantes como si no, se tendrán que aplicar las mismas medidas de higiene y desinfección, sea sobre las manos o sobre los guantes. Se recomienda el uso de guantes de vinilo/acrilonitrilo en el caso de entrar en contacto con superficies que pudieran ser objeto de contagio, salvo que el servicio de prevención o la modalidad organizativa de la actividad preventiva indique otra tipología de guante.

Se tiene que comprobar el funcionamiento de las máquinas de limpieza de la vajilla y enseres de cocina, que tendrán que alcanzar una temperatura superior a los 80 °C, y la correcta dosificación de los productos de desinfección.

Se procederá al lavado y desinfección regular de los uniformes y ropa de trabajo, según el procedimiento habitual del establecimiento, siempre que garantice la no persistencia del virus de la COVID-19 en el tejido. En el supuesto de que la limpieza se realice en su domicilio particular, se facilitará a los trabajadores y trabajadoras bolsas con cierre para su traslado y la información adecuada del procedimiento de lavado.

Se recomienda la limpieza de los equipos, herramientas y enseres de trabajo después de cada uso, principalmente si son utilizados en habitaciones de clientes. El uso de equipos de trabajo tiene que ser individual, se recomienda no compartir los equipos de trabajo; si esto no fuera posible, los equipos tendrán que ser limpiados después de su uso entre trabajadores.

17. Con relación a los proveedores y empresas de mantenimiento externas

Se realizará la correspondiente coordinación de actividades empresariales para garantizar la protección de todas las personas trabajadoras, teniendo en cuenta

tanto los riesgos del personal propio, de los trabajadores y trabajadoras de empresas externas y, si procede, los autónomos.

En todo caso, la empresa informará, con la antelación suficiente, a todos los proveedores y empresas ajenas que tengan que acceder al centro para hacer cualquier tipo de tarea, que tienen que cumplir las medidas establecidas por el centro en sus protocolos en materia de higiene y prevención específicas para hacer frente a la COVID-19.

Además de los controles habituales de proveedores y recepción de mercancías de acuerdo con el SGSA establecido, se recomienda gestionar la recepción de productos y el contacto con los proveedores, para evitar la confluencia de personas en el establecimiento, por ejemplo:

- ✓ Programar las citas en el calendario.
- ✓ Los proveedores solo podrán acceder a las zonas habilitadas para la descarga y recepción de mercancías. No accederán a la zona de cocina o almacén si no disponen de autorización y se toman las correspondientes medidas preventivas.
- ✓ Si es posible, habrá zonas habilitadas para retirar las bolsas, embalajes y, si procede, envases.
- ✓ Este espacio, siempre que sea posible, estará separado del reservado para el almacenamiento o manipulación de los otros productos. Los productos se almacenarán en las condiciones requeridas de acuerdo con su naturaleza y estado.
- ✓ Se recomienda informar a los proveedores de las medidas de higiene y prevención a adoptar.
- ✓ En la entrada de los establecimientos habrá solución hidroalcohólica para la desinfección de manos.
- ✓ Tendrán que hacer uso de mascarilla adecuada el tiempo que estén dentro del establecimiento
- ✓ En la salida del establecimiento dispondrán de papeleras preferiblemente con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

18. Instalaciones destinadas a actividades de música en vivo

1. Los establecimientos de hotelería y alojamientos turísticos que quieran llevar a cabo actividades de música en vivo no tienen que ofrecer servicios propios de ocio nocturno, tienen que tener en cuenta que está prohibido comer y beber en espacios cerrados mientras se produzca esta actividad cultural.
2. Las actividades de ensayo o concierto de música en vivo se tienen que llevar a cabo en espacios que aseguren un mínimo de 4 m² por cantante/músico, hasta

un máximo de 40 cantantes o músicos. Estos grupos tienen que ser estables y plenamente identificables.

3. En general las medidas de capacidad máxima de la instalación donde se haga la actividad, el aforo y la agrupación de personas, tanto en el interior como el exterior, se tienen que atender a lo establecido en función del nivel de alerta sanitaria vigente a la unidad territorial donde se ubique el establecimiento.
4. Los cantantes y los músicos tienen que emplear mascarillas, salvo los músicos de instrumentos de viento. En el caso de los cantantes, la mascarilla tiene que ser obligatoriamente del tipo FFP2.
5. Las actuaciones y los ensayos se tienen que hacer preferentemente al aire libre y se tiene que asegurar que se respeta en todo momento la distancia mínima interpersonal de un metro y medio entre los integrantes de la banda de música y entre estos y el público.
6. Si las actuaciones o ensayos tienen lugar en espacios interiores, se tiene que mantener una distancia mínima de tres metros entre los músicos de instrumentos de viento o cantantes y los miembros del público y el resto de componentes de la banda.
7. Además, se tiene que asegurar una ventilación frecuente de los espacios utilizados para los ensayos, con un mínimo de una pausa para la ventilación de espacios cada sesenta minutos, salvo los casos en que se cuente con un sistema automático de renovación de aire. Se tiene que asegurar también que se ventila el espacio al acabar el ensayo o actuación, antes de que se utilice nuevamente.

19. Instalaciones destinadas a actividades deportivas, piscina y spa

En general se tendrán que respetar las medidas de seguridad e higiene establecidas por las autoridades sanitarias para la prevención de la COVID-19, en particular, las relativas al mantenimiento de una distancia mínima de seguridad de un metro y medio, y en caso de no ser posible adoptar medidas alternativas de protección física, de higiene de manos y etiqueta respiratoria. Por este motivo se tiene que disponer y actuar de acuerdo con un protocolo propio de la empresa que prevea las normas básicas de prevención e higiene, así como medidas de limitación de acceso, de capacidad, de organización interna, protección de los usuarios y personal de la instalación.

Las medidas de capacidad máxima de la instalación donde se haga la actividad, aforo y agrupación de personas, tanto en el interior como el exterior, se tienen que atender a lo establecido en función del nivel de alerta sanitaria vigente a la unidad territorial donde se ubique el establecimiento.

En general, la capacidad máxima de los espacios deportivos en las instalaciones, se establece en función de la tipología del espacio y el tipo de práctica que se lleva a cabo. Así pues, la capacidad máxima sin restricciones de los espacios tiene que ser la siguiente:

- Para la práctica de actividades estáticas en sala, entre las cuales se incluyen las actividades dirigidas y las salas de musculación, se requiere un mínimo de cuatro metros cuadrados por persona.
- Para la práctica de actividades dirigidas en piscinas, se requiere un mínimo de cuatro metros cuadrados por persona.
- En los vestuarios, se requiere que la ocupación permita un mínimo de tres metros cuadrados por persona.

El titular de la instalación tiene que disponer y actuar de acuerdo a un protocolo propio que prevea las normas básicas de prevención e higiene, así como medidas de limitación de acceso, de capacidad, de organización interna y de protección de los usuarios y personal de la instalación basándonos en las medidas que dictan las autoridades sanitarias.

Se tiene que habilitar un sistema de acceso y control que evite la acumulación de personas tanto en el acceso como en el lugar de práctica deportiva, y garantizar que no se supera la capacidad máxima permitida y que se mantiene la distancia de seguridad de un metro y medio entre personas.

En los espacios cerrados de las instalaciones deportivas se tienen que garantizar los procedimientos de ventilación, limpieza y desinfección de estas instalaciones de acuerdo con la frecuencia de uso. Se tienen que ventilar de forma periódica las instalaciones y, como mínimo, de manera diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire. Respecto de los sistemas de ventilación y climatización mecánica, se tienen que utilizar sistemas que permitan la renovación del aire de manera controlada. En todo caso, se tienen que reforzar la limpieza y desinfección y el mantenimiento de los filtros de aire de los circuitos, de acuerdo con las recomendaciones del instalador y del servicio de prevención, y optar, en caso de que sea posible, por equipos con filtros con eficacia demostrada como barrera de partículas víricas que garanticen el mismo caudal de aire nominal del equipo.

Para verificar que la ventilación es suficiente es obligatorio el uso de medidores de CO₂. La concentración de CO₂ no tiene que superar en ningún momento los 800 ppm. En caso de que se supere, se tiene que incrementar la ventilación o bien disminuir la cabida hasta que se sitúe por debajo de este indicador. Estos equipos se tienen que instalar en lugares visibles para el público usuario del espacio.

En el caso de espacios en que no se pueda conseguir el nivel de ventilación exigido se puede optar por equipos purificadores de aire fijos o portátiles con filtros de alta eficacia HEPA de calificación igual o superior a H13, que tienen que proporcionar un caudal de aire limpio suficiente para, al menos, cinco renovaciones por hora de todo el aire del espacio. Se tienen que instalar de forma que puedan llegar a todos los puntos del local.

Es obligatorio exponer al público en la entrada de cada sala y establecimiento la capacidad máxima en número de personas de estos espacios. Se tiene que colocar cartelería visible u otros medios informativos que recuerden las normas de higiene y prevención que se tienen que cumplir.

Las actividades estáticas en sala, entre las cuales se incluyen las actividades dirigidas de intensidad mediana y alta, por ejemplo a las salas de musculación, se clasifican de acuerdo con su nivel de riesgo y se tienen que adoptar las medidas de capacidad máxima establecidas en función del nivel de alerta sanitaria vigente en la unidad territorial y la clasificación de riesgo.

Estas medidas de capacidad máxima también son de aplicación para **piscinas y spa**.

Así mismo, para las **piscinas y spa**, se tiene que colocar cartelería visible u otros medios informativos que recuerden las normas de higiene y prevención que se tienen que cumplir. El establecimiento determinará las directrices y recomendaciones para su uso, de acuerdo con las normas de prevención e higiene establecidas por las autoridades sanitarias.

Se puede tener en cuenta el documento técnico del Ministerio de Sanidad de recomendaciones para la apertura de la actividad de las piscinas de 14 de mayo de 2020, que se puede descargar en el enlace siguiente:

www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/recomendacionesAperturaPiscinas.pdf

Para poder acceder a la piscina y al spa, se establecerán los mecanismos de control adecuados que permitan una utilización de acuerdo con los principios preventivos para evitar aglomeraciones y control del aforo. Los clientes tienen que estar informados y conocer el procedimiento de utilización de la instalación.

Sin perjuicio de la aplicación de las normas técnico-sanitarias vigentes, en las piscinas de uso colectivo se tiene que llevar a cabo la limpieza y desinfección de las instalaciones y mobiliario, con especial atención a los espacios cerrados, como por ejemplo vestuarios o baños, con carácter previo a la apertura de cada jornada.

Se permite el uso de las duchas, con una ocupación máxima de una persona, excepto en el supuesto de personas que puedan requerir asistencia. Se entienden las duchas exteriores, abiertas y situadas alrededor de la piscina.

Se establecerá el uso de la mascarilla para la realización de actividades físicas en el interior del establecimiento según el nivel de alerta sanitaria vigente. No es obligatorio usarlas en piscinas, siempre que la afluencia de personas en estos espacios permita el mantenimiento de la distancia interpersonal.

20. Información para las personas trabajadoras

Información para las personas trabajadoras sobre cómo actuar si presentan síntomas compatibles con la COVID-19

La COVID-19 es una enfermedad infecciosa causada por el coronavirus SARS-CoV-2.

Los **síntomas** más comunes de la COVID-19 son **fiebre, tos y sensación de falta de aire**. Otros síntomas pueden ser: falta de olfato o gusto, dolor de garganta, dolor muscular, diarrea, dolor en el pecho o de cabeza, entre otros.

Si **antes de ir al trabajo** presenta síntomas que podrían estar asociados con la COVID-19, no acudirá a su centro de trabajo, lo comunicará a la empresa y pedirá cita en su centro de salud llamando al 971 43 70 79 o 902 079 079. Solo si los síntomas son graves llamará al 061.

Se recomienda que no salga de su domicilio y realice un aislamiento preventivo. No acudirá a su centro de trabajo hasta que se confirme que no hay riesgo de presentar la COVID-19.

- ❖ Si **mientras está en el trabajo** presenta síntomas que podrían estar asociados a la COVID-19, contactará con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la empresa.

Nombre del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.....

Número de contacto.....

Se le proporcionará una mascarilla quirúrgica (en caso de no llevarla) y se le facilitará lavarse las manos, incrementando las precauciones de distancia de seguridad interpersonal hasta que pueda realizar un aislamiento provisional en su domicilio.

Pedirá cita a su centro de salud llamando al 971 43 70 79 o 902 079 079. Solo si los síntomas son graves llamará al 061.

- ❖ Si **vive con una persona que tiene COVID-19** o ha estado en contacto estrecho con una persona con COVID-19, no acudirá a su centro de trabajo y se lo comunicará a la empresa y al Servicio de Prevención de Riesgos Laborales. Si desde la Central COVID no se han puesto en contacto con usted, tiene que llamar al 900 100 971 (Info COVID) donde le indicarán las pautas a seguir.

21. Decálogo de medidas preventivas generales para las personas trabajadoras

Si usted vive o ha vivido con una persona que ha contraído la infección por coronavirus y desde la central de COVID no se han puesto en contacto con usted, lo notificará al equipo de Info COVID y llamará al 900 100 971.

Si detecta en casa los síntomas respiratorios típicos de esta enfermedad: tos, dificultad respiratoria o fiebre, no acudirá al centro de trabajo, lo notificará a la empresa y llamará al 902 079 079, 971 43 70 79 y, solo si los síntomas son graves, puede llamar al 061, en todos ellos le indicarán las pautas a seguir. Se recomienda no salir del domicilio, adoptar un aislamiento preventivo y, si convive con otras

personas y comparte zonas comunes, se tiene que poner una mascarilla quirúrgica.

En el trabajo cumpla los protocolos y las recomendaciones preventivas establecidas por la empresa.

En el entorno laboral, el uso de mascarilla es obligatorio en los centros de trabajo, tanto si son de titularidad pública como privada, siempre que concurra con otras personas en el mismo espacio, con la excepción de los espacios abiertos al aire libre, en los cuales se tiene que garantizar la distancia interpersonal de un metro y medio entre los trabajadores. En cualquier caso, es obligatorio utilizarla cuando se circula por los espacios comunes.

Se seguirá la norma de la etiqueta respiratoria: se cubrirá la nariz y la boca con la cara interior del codo o con un pañuelo desechable al toser y estornudar, y a continuación se lanzará a un contenedor o papelería preferentemente con tapa de accionamiento no manual.

Se tiene que lavar las manos con frecuencia en las áreas habilitadas por este propósito, es importante enjabonarse las manos con agua caliente, frotándolas durante al menos 40 segundos.

Se lavarán siempre después de estornudar, toser o tocar la cara, al inicio y al final de la jornada, entre diferentes tareas, antes y después comer, fumar o de los descansos; después de haber ido al baño y de haber tocado residuos y después de la retirada de los guantes de protección. También se lavará las manos después de haber tocado diferentes objetos que puedan estar contaminados: llaves, teclados o después de haber tenido un contacto próximo con alguien que presente síntomas de contagio.

Si durante el transcurso de sus tareas no dispone de una palangana fácilmente accesible, utilice solución hidroalcohólica. Para lograr el efecto adecuado de desinfección, las manos no deben estar sucias cuando se aplica la solución.

Siga el modo de empleo de colocación de los EPI o mascarilla y de la retirada y eliminación de manera higiénica.

Evite en todo momento tocarse la cara con las manos, especialmente los ojos, la boca y la nariz, incluso si usted está utilizando sus guantes.

Evite llevar los cabellos sueltos, mejor llévelos recogidos.

No olvide cumplir las medidas de prevención establecidas en las zonas de descanso y baños de personal, con el uso correcto de la mascarilla y mantenimiento de la distancia interpersonal.

Evite compartir objetos y material de escritorio con otros trabajadores o clientes. Si no es el caso, desinfectese las manos después del intercambio.

Tome medidas extremas de limpieza para las herramientas que maneja, especialmente si las utilizan varias personas. Es preferible que las herramientas sean de uso individual.

Si las circunstancias exigiesen la utilización de guantes de protección por varias personas, se adoptarán las medidas necesarias para que esto no origine ningún problema de salud o de higiene a los diferentes usuarios. Se recomienda que se ponga antes unos guantes de látex o nitrilo, según las alergias, para la realización de su actividad.

<u>Etiqueta respiratoria y EPI frente a la COVID-19</u>	Mascarilla higiénica o quirúrgica	Protección respiratoria (EPI)	Guantes	Otros
Proveedores y empresas de mantenimiento externas	Siempre, aunque se pueda mantener la distancia de seguridad	Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad y el otro trabajador no lleve mascarilla	No se prevé	Disponer de solución hidroalcohólica
Clientes	Las personas usuarias de la instalación de más de seis años tienen que llevar mascarilla en todo momento, tanto en la vía pública o en espacios al aire libre como también en espacios cerrados de uso público o en zonas de atención al público de edificios, tanto de titularidad pública como privada, cuando se pueda concurrir en el mismo espacio con otras personas no convivientes. Excepciones: situaciones de consumo de alimentos y bebidas, durante la práctica de actividad física, actividades acuáticas y en las piscinas siempre que la afluencia de personas en estos espacios permita el mantenimiento de la distancia interpersonal	No se prevé	No se prevé	Disponer de solución hidroalcohólica
Recepción-conserjería, relaciones públicas, administración y gestión	Siempre aunque se pueda mantener la distancia de seguridad	Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad y el cliente u otro trabajador no lleve mascarilla	No se prevé	Disponer de solución hidroalcohólica
Restauración, terrazas y zonas comunes	Cuando no tenga que atender a los clientes y concurra con otras personas trabajadoras en el mismo espacio, aunque mantenga la distancia de seguridad	Cuando tengan que atender al cliente, aunque se mantenga la distancia de seguridad.	No se prevé	Disponer de solución hidroalcohólica
Cocina	Siempre, aunque se pueda mantener la distancia de seguridad	Cuando la evaluación del riesgo lo determine	No se prevé	Disponer de solución

				hidroalcohólica
Camarero/ras de servicio de restaurante o bar	<p>Cuando no tenga que atender a los clientes y concurra con otras personas trabajadoras en el mismo espacio, aunque mantenga la distancia de seguridad</p>	<p>Cuando tengan que atender al cliente, aunque se mantenga la distancia de seguridad</p>	No se prevé	Disponer de solución hidroalcohólica
Limpieza	<p>Cuando concurra con otras personas trabajadoras en el mismo espacio, manteniendo la distancia de seguridad</p> <p>Cuando trabajen sin sacudir la ropa</p> <p>Cuando no se den los supuestos indicados por la utilización de los EPI</p> <p>En general se tendrá que evaluar según las tareas</p>	<p>Limpieza en zonas de casos afectados por la COVID-19 o en periodo de aislamiento preventivo, aunque no esté presente el cliente</p> <p>Cuando concurra con los clientes en el mismo espacio, aunque se mantenga la distancia de seguridad</p> <p>En caso de sacudir la ropa de las habitaciones</p>	<p>Limpieza en zonas con presencia de casos afectados por la COVID-19 o en periodo de aislamiento preventivo</p>	<p>Gafas de protección ocular, bata y/o delantal</p> <p>Disponer de solución hidroalcohólica</p>
Mantenimiento interno y servicios auxiliares	<p>Siempre excepto cuando se trabaje a solas o en el exterior y se pueda mantener la distancia de seguridad</p> <p>En general se tendrá que evaluar según las tareas</p>	<p>Trabajos en zonas de casos afectados por la COVID-19 o en periodo de aislamiento preventivo, aunque no esté presente el cliente</p> <p>Cuando concurra con los clientes en el mismo espacio, aunque se mantenga la distancia de seguridad</p>	<p>Trabajos en zonas de casos afectados por la COVID-19 o en periodo de aislamiento preventivo, aunque no esté presente el cliente</p>	<p>Gafas de protección ocular</p> <p>Disponer de solución hidroalcohólica</p>

22. Fuentes de información

Este documento tiene en cuenta toda la información publicada por las autoridades competentes hasta la fecha de su elaboración. Se destacan los siguientes documentos de referencia:

- **Acuerdo del Consejo de Gobierno de 27 de noviembre de 2020** por el que se establecen los niveles de alerta sanitaria y se aprueba el nuevo Plan de Medidas Excepcionales de Prevención, Contención y Coordinación para Hacer Frente a la Crisis Sanitaria Ocasionada por la COVID-19. (BOIB n.º 201 de 28/11/2020)
- **Acuerdo del Consejo de Gobierno de 26 de febrero de 2021** por el que se establecen los niveles de alerta sanitaria por islas que estarán vigentes en la comunidad autónoma de las Illes Balears, se establecen medidas excepcionales de prevención del contagio de la COVID-19 aplicables temporalmente a las islas de Mallorca, Menorca y Formentera, y se prorrogan medidas aplicables en la isla de Eivissa. (BOIB n.º 28 de 27/02/2021)

- **Corrección de erratas del Acuerdo del Consejo de Gobierno de 26 de febrero de 2021**, por el cual se establecen los niveles de alerta sanitaria por islas que tienen que estarán vigentes en la comunidad autónoma de las Illes Balears, se establecen medidas excepcionales de prevención del contagio de la COVID-19 aplicables temporalmente en las islas de Mallorca, Menorca y Formentera, y se prorrogan medidas aplicables en la isla de Ibiza. (BOIB n.º 30 de 02/03/2021)
- **Acuerdo del Consejo de Gobierno de 12 de marzo de 2021** por el que se establecen los niveles de alerta sanitaria por islas que estarán vigentes en la comunidad autónoma de las Illes Balears y se establecen medidas excepcionales de prevención del contagio de la COVID-19 aplicables temporalmente en las islas. (BOIB n.º. 35 de 13/03/2021)
- **Acuerdo del Consejo de Gobierno de 15 de marzo de 2021** por el que se rectifican determinados errores del Acuerdo de Consejo de Gobierno de 12 de marzo de 2021, por el que se establecen los niveles de alerta sanitaria por islas que estarán vigentes en la comunidad autónoma de las Illes Balears y se establecen medidas excepcionales de prevención del contagio de la COVID-19 aplicables temporalmente en las islas. (BOIB n.º. 36 de 16/03/2021)
- **Acuerdo del Consejo de Gobierno de 24 de marzo de 2021** por el que se establecen medidas excepcionales y temporales de prevención del contagio de la COVID-19 aplicables a la isla de Mallorca (BOIB n.º. 041 de 25/03/2021)
- **Ley 2/2021, de 29 de marzo**, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19. (BOE n.º 76 de 30/3/2021)
- **Acuerdo del Consejo de Gobierno de 9 de abril de 2021** por el que se establecen los niveles de alerta sanitaria por islas que estarán vigentes en la comunidad autónoma de las Illes Balears, se establecen medidas excepcionales de prevención del contagio de la COVID-19 aplicables temporalmente en las islas y se introducen modificaciones puntuales en el Plan de Medidas Excepcionales de Prevención, Contención y Coordinación para Hacer Frente a la Crisis Sanitaria Ocasionada por la COVID-19, aprobado por Acuerdo del Consejo de Gobierno de las Illes Balears de 27 de noviembre de 2020. (BOIB núm. 48 de 10/04/2021)
- **Acuerdo del Consejo de Gobierno de 23 de abril de 2021** por el que se establecen los niveles de alerta sanitaria por islas que estarán vigentes en la comunidad autónoma de las Illes Balears, se establecen medidas excepcionales de prevención del contagio de la COVID-19 aplicables temporalmente a las islas y se introducen modificaciones puntuales en el Plan de Medidas Excepcionales de Prevención, Contención y Coordinación para Hacer Frente a la Crisis Sanitaria Ocasionada por la COVID-19, aprobado por Acuerdo del Consejo de Gobierno de las Illes Balears de 27 de noviembre de 2020. (BOIB núm. 54 de 24/04/2021)
- Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-CoV-2). Ministerio de Sanidad.

- Estrategia de detección precoz, vigilancia y control de COVID-19. Ministerio de Sanidad. Medidas higiénicas para la prevención de contagios del COVID-19. Ministerio de Sanidad.
- Guía de buenas prácticas en centros de trabajo para prevenir los contagios de la COVID-19. Ministerio de Sanidad.
- Medidas higiénicas para la prevención de contagios del COVID-19. Ministerio de Sanidad. <https://www.caib.es/sites/ibassal/ca/covid-19/>
- Listado de virucidas autorizados en España para uso ambiental (PT2), industria alimentaria (PT4) e higiene humana (PT1). Ministerio de Sanidad.
- Prevención de riesgos laborales vs. COVID-19 - Compendio no exhaustivo de fuentes de información -. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST).
- Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2: Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones. Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
- Directrices de buenas prácticas en actividades de restauración (14.09.20). INSST

Puede consultar más información del riesgo de exposición laboral al SARS-CoV-2 en el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo: www.insst.es
 IBASSAL información COVID-19: <https://www.caib.es/sites/ibassal/es/covid-19/>
 Infografías: www.caib.es/sites/coronavirus/CA/infografies