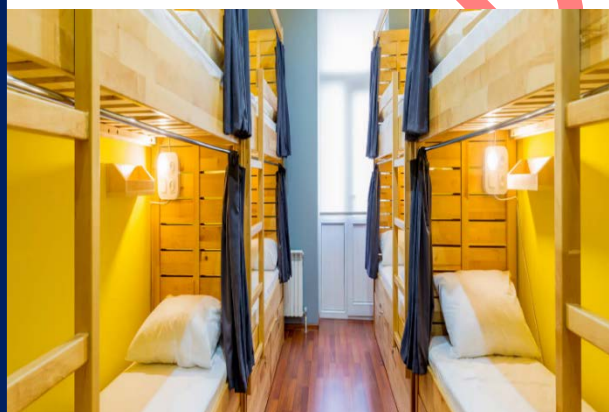


# Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19

BORRADOR



## Albergues / Hostels

Directrices y recomendaciones

**BORRADOR CONFIDENCIAL PENDIENTE DE VALIDACIÓN**

**BORRADOR**

**Elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con Agrupación Nacional de Hoteles y Albergues Turísticos (AGRUPHO), Red Española de Albergues Juveniles (REAJ), S.A Xacobeo y organizaciones y empresas del sector.**

# ÍNDICE

<b>0. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>4</b>
<b>1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN .....</b>	<b>4</b>
<b>2. NORMAS PARA LA CONSULTA .....</b>	<b>4</b>
<b>3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES .....</b>	<b>4</b>
3.1 Albergue	
3.2 COVID-19	
3.3 Riesgo	
3.4 Gestión del riesgo	
<b>4. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO.....</b>	<b>5</b>
4.1 Requisitos generales	
4.2 Comité de gestión	
4.3 Recursos materiales	
4.4 Medidas generales	
4.5 Medidas de protección para el personal	
4.6 Medidas informativas	
<b>5. REQUISITOS DE SERVICIO .....</b>	<b>11</b>
5.1 Recepción y acogida	
5.2 Alimentos y bebidas	
5.3 Alojamiento	
5.4 Aseos y duchas de uso común	
5.5 Zonas de uso común	
<b>6. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN .....</b>	<b>16</b>
6.1 Plan de limpieza	
6.2 Requisitos de limpieza de servicios de alimentos y bebidas	
6.3 Requisitos de limpieza en habitaciones	
6.4 Limpieza de textiles	
<b>7. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO .....</b>	<b>18</b>
7.1 Plan de mantenimiento preventivo	
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>20</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>21</b>

## 0. INTRODUCCIÓN

El turismo se configura como la principal industria en nuestro país. Sin embargo, el actual contexto COVID-19 obliga a establecer protocolos para que la reapertura de las instalaciones no aumente el riesgo de contagio comunitario, así como establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en este sector. Por este motivo, la Secretaría de Estado de Turismo ha acordado con las Comunidades Autónomas coordinar un protocolo sanitario único frente al COVID-19 para preparar la reapertura del sector turístico conforme se suavicen las medidas de confinamiento. Para la elaboración de este protocolo homogéneo que recoge los requisitos que cada subsector o actividad turística se ha contado con el Instituto para la Calidad Turística Española, que ha desarrollado esta herramienta para ayudar a los albergues turísticos a identificar y analizar los riesgos inherentes en sus establecimientos, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con su personal para hacer frente al virus.

### 1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este documento reúne requisitos y recomendaciones a aplicar por los albergues turísticos para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios provocados por el COVID-19. Sin perjuicio de la legislación vigente, este documento contempla directrices y recomendaciones para gestionar los riesgos, a cumplir por el personal del albergue turístico y para las instalaciones y equipamientos.

Este documento es de aplicación a albergues independientemente de su tipología, categoría o tamaño.

La entrada en funcionamiento de los diferentes servicios se realizará conforme al calendario publicado por el gobierno o de acuerdo a las modificaciones que pueda haber en el futuro.

### 2. NORMAS PARA LA CONSULTA

Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19 en servicios de restauración (ICTE, 2020).

## 3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

### 3.1 Albergue

Establecimiento público o privado reconocido por la administración que, con carácter temporal o permanente, ofrece servicio de alojamiento en habitaciones privadas y/o con capacidad múltiple, con o sin servicios complementarios.

### 3.2 COVID-19

El COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire. Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarrea, vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto.

(Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020).

### 3.3 Riesgo

Efecto de la incertidumbre sobre los objetivos.

(UNE-ISO 31000:2018)

### 3.4 Gestión del riesgo

Actividades coordinadas para dirigir y controlar la organización en relación al riesgo.

(UNE-ISO 31000:2018)

## 4. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

### 4.1. Requisitos generales

El albergue debe asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo.

La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos de la organización; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

### 4.2. Comité de gestión

La dirección del albergue debe conformar un comité para la gestión del riesgo en caso de no disponer de un comité de seguridad y salud que asuma este papel. De ser así, y que este último no exista, la representación

legal de los trabajadores formará parte del comité de gestión. Este comité asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

En concreto, este comité debe:

- Establecer los objetivos a perseguir.
- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, representantes de los trabajadores si los hubiere, empleados, especialistas, etc.)
- Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, representantes de los trabajadores, entre los empleados y con las autoridades competentes en cada materia, con proveedores y subcontratas).
- Identificar los riesgos considerando la naturaleza del albergue (afluencia de clientes, servicios que se presta, etc.) En función de la tipología o tamaño del establecimiento, si éste cuenta con servicio de prevención de riesgos laborales propio o ajeno, será éste el que realice esta evaluación. Para ello, seguirá el "Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2", elaborado por el Ministerio de Sanidad.
- Los riesgos identificados deben considerar al menos siguientes puntos críticos: zonas de uso común, ascensores, cocinas, aseos, garajes de bicicletas, lavanderías, almacenes, etc.
- Realizar un análisis de los mismos y extraer conclusiones.
- Diseñar, de acuerdo a dichas conclusiones, un plan de contingencia que pueda considerar varias fases de evolución con posibles restricciones.
- Garantizar que los trabajadores reciben la información y formación suficiente y adecuada para la implementación del plan de contingencia.
- Planificar la implementación del plan de contingencia.
- Implementar el plan de contingencia en función del tamaño y complejidad de la empresa y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

Este plan de contingencia debe incluir como mínimo:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- La asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.

- La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación el uso de Equipos de Protección Individual (EPIS) atendiendo a las necesidades derivadas del análisis previo y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales.
- La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que se observen clientes o empleados con sintomatología compatible con COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de las autoridades sanitarias. El albergue debe contemplar, si sus infraestructuras lo permiten, la posibilidad de disponer de un espacio o habitación destinado a personas.
- La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales frente al COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes.

### 4.3. Recursos materiales

El albergue debe diseñar las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos previstos en el plan de contingencia, así como de los recomendados por las autoridades sanitarias (p.e. mascarillas, guantes, etc.)

El albergue debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones, valorando en su caso otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas, siempre consensuadas con la representación legal de los trabajadores (en su caso), que sean factibles.

Si algún momento se detecte falta de recursos materiales, el comité de gestión deberá analizarlo y registrarlo para la salvaguarda del albergue y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

### 4.4. Medidas generales

El albergue debe:

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.), en el centro de trabajo debe adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto. En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos. Igualmente,

si el personal precisa cambiarse de ropa, debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia interpersonal o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si lo hubiere. Además, se debe mantener el distanciamiento social en reuniones internas.

- Debe evaluar la presencia en el entorno laboral de grupos vulnerables frente a la COVID-19 y deberá determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.
- Si no puede asegurarse la desinfección del método de control horario con contacto (huella, dígitos) en caso de que lo hubiere, debe implementarse un método de control horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados. En caso de que se opte por la desinfección tras cada uso, debe asegurarse la disponibilidad de solución hidroalcohólica.
- Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de solución hidroalcohólica.
- Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar ayudado con cartelería.
- Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.
- Proporcionar los EPIs adecuados previa evaluación de riesgos laborales. En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.
- Establecerse normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (p.e en ascensores, comedores, accesos, zonas comunes).
- Proceder a la ventilación diaria de las distintas áreas del establecimiento.

De acuerdo a criterios sanitarios establecidos por las autoridades sanitarias y el servicio de vigilancia de la salud del servicio de prevención, se recomienda disponer de termómetro sin contacto, así como la realización de tests a los empleados.

Además:

- En todas las actividades se deben respetar las distancias de seguridad interpersonal. Para ello y cuando sea necesario, se deberá el correspondiente control de aforos. En caso de que no sea posible, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios.



- Se deben analizar en el comité de gestión las necesidades formativas de los profesionales del albergue para reforzarlas a través de formación (p.e. uso y mantenimiento de equipos de protección individual) conforme a la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Debe quedar registro de esta formación.

## 4.5 Medidas de protección para el personal

### 4.5.1 Requisitos generales

El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.

Concretamente, el personal debe:

- Contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.
- Utilizar mascarilla en los casos en que el procedimiento específico del puesto de trabajo y la evaluación de riesgos así lo determine y siempre que no pueda respetarse la distancia de seguridad, desechándola al finalizar su vida útil según las instrucciones indicadas por el fabricante.
- Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables- de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual.
- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.). No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos ateniendo a las características de la instalación, por ejemplo, cuando por las características físicas del edificio no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente. En ese caso, se deberá asegurar el uso de solución hidroalcohólica.
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón cuando sea factible, o con una solución hidroalcohólica en su defecto, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.)

Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.

- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el albergue debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.
- Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.
- Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.

#### 4.5.2 Requisitos específicos para el personal de limpieza

El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes. Los guantes deberían ser de vinilo/acrilonitrilo.

Se recomienda el siguiente tipo de equipamiento:

- Guantes de nitrilo desechables o no (en cualquier caso, adecuados a la actividad que se realice).
- Protección respiratoria frente a partículas (mascarilla FFP2).
- Gafas de protección de montura integral.
- Mandil desechable.

Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes y mascarilla, el personal de limpieza debe realizar una completa higiene de manos, con agua y jabón.

Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y de las condiciones en las que se utilicen.

En caso de que este servicio esté subcontratado, el albergue supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

#### 4.5.3 Requisitos específicos para el personal de cocina

El personal que elabore y/o manipule alimentos debe, de forma específica, y sin perjuicio de las medidas adoptadas en su sistema de APPCC:

- Llevar el cabello recogido.
- Portar diariamente la ropa de trabajo limpia.
- No portar anillos, pulseras, pendientes o similares.

- Llevar las uñas cortadas y cuidadas.
- Utilizar mascarilla siempre que no sea posible respetar la distancia de seguridad con respecto a los compañeros de trabajo.
- Al entrar en cocina, lavarse las manos, al igual que antes y después de manipular/elaborar alimentos.

El personal de servicio de sala también debe portar mascarilla siempre y cuando no sea posible mantener la distancia de seguridad.

El establecimiento debe remitirse a las Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19 en servicios de restauración (ICTE, 2020).

#### 4.6. Medidas informativas

Los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.) Las medidas informativas deben contemplar:

- Información expuesta con medidas preventivas e higiénicas implantadas por el albergue (cartelería, plano guía de las distintas pautas de uso de las instalaciones, etc.) y que el cliente deba cumplir durante su estancia.
- Marcado en el suelo de distancia de seguridad si es necesario (p.e. en recepción, entrada al comedor, etc.);

En la medida de lo posible, debe evitarse el uso de folletos, cartelerías u otras medidas informativas en documentos de uso compartido, promoviendo en su caso la información a través de medios digitales.

El establecimiento debe informar al cliente antes de la confirmación de reserva (si se aceptan reservas) de las condiciones de servicio y medidas de prevención e higiene establecidas, para su aceptación. Si no se aceptan reservas, debe informarse al cliente a la llegada del mismo al albergue.

### 5. REQUISITOS DE SERVICIO

#### 5.1. Recepción y acogida

Debe cumplirse con las siguientes medidas preventivas:

- En la zona de recepción y acogida se debe contar con gel hidroalcohólico y pulverizador con desinfectante para la desinfección de zapatos, mochilas, bicicletas, etc.

- Si no es posible guardar la distancia de seguridad entre el personal y los clientes en la zona de recepción se deben instalar elementos físicos (pantalla protectora o similar) que aseguren la protección del personal de recepción, de fácil limpieza y desinfección, o bien utilizar mascarilla.
- Debe asegurarse la distancia mínima de seguridad entre clientes fijándose de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones. Se deben establecer aquellas medidas que eviten la formación de colas en la zona de recepción (p.e. fomentar el check-in online, comunicación con la recepción vía telefónica), fomentando medidas que eviten que el cliente vaya a la recepción.
- Eliminar, en la medida de lo posible, elementos decorativos.
- Debe fomentarse el auto-checking, así como el pago con tarjeta u otros medios electrónicos.
- Debe desinfectarse el TPV tras cada uso en el que exista contacto.
- Debe evitarse compartir bolígrafos si es posible o bien, disponer de bolígrafos para uso exclusivo de los clientes.
- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica y al menos diariamente, considerando en todo caso la mayor o menor afluencia de clientes.
- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (p.e. teléfono, ordenador, etc.) debe limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar la jornada de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.

El albergue debe evitar la manipulación directa de las mochilas y otras pertenencias de los clientes. Se recomienda ofrecer bolsas de plástico o similares a los clientes en las que puedan depositar sus mochilas, botas u otros objetos potencialmente contaminados.

Se deben definir los aforos de las distintas instalaciones del albergue (aseos, duchas, zonas comunes, etc.) y determinar cómo se va a asegurar el cumplimiento de las medidas preventivas y de higiene.

Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de los establecimientos.

## 5.2. Alimentos y bebidas

### 5.2.1 Requisitos generales

Debe cumplirse con las siguientes medidas preventivas, ya sea cocina de uso de cliente o servicio de restauración ofrecido por el albergue:

### Zona de comedor

- En la zona de comedor debe establecerse un aforo máximo de forma que se respete la distancia de seguridad entre clientes.
- En el comedor debe ponerse a disposición de los clientes solución hidroalcohólica para que se desinfecten las manos al entrar.
- Debe retirarse de las mesas cualquier elemento decorativo y productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando las monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- Debe usarse preferentemente menaje desechable, incluyendo mantelería.
- Debe evitarse el sistema buffet, excepto en el caso de que se establezcan medidas para evitar aglomeraciones, mantener la distancia de seguridad y evitar manipular de enseres de uso común.

### Servicio de restauración

Si se presta el servicio de restauración:

- Debe determinarse cómo informar al cliente de la oferta gastronómica disponible, precios y alérgenos, de tal manera que se minimice el riesgo de contagio porque distintos clientes utilicen una misma carta o menú. Se recomienda evitar en la medida de lo posible el uso de cartas o menús de uso rotatorio, pero si se utilizan, éstas deben plastificarse y desinfectarse después de cada uso.
- Si no se asegura la distancia mínima de seguridad entre cliente y personal, el personal debe portar mascarilla.
- Tras cada comida que se preste (desayuno, almuerzo, cena) debe ventilarse el espacio (siempre que se disponga de ventanas) y llevarse a cabo una limpieza de las superficies de la mesa y sillas que entran en contacto con los clientes.
- El personal de sala debe lavarse periódicamente manos con agua y jabón y, cuando esto no sea posible, desinfectárselas con solución hidroalcohólica.

En todo caso, el establecimiento debe remitirse a las Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19 en servicios de restauración (ICTE, 2020).

### **5.2.2. Cocina**

#### Cocina del servicio de restauración

Aquellos albergues que ofrezcan servicio de restauración deberán tener implementado un sistema de APPCC adaptado a su actividad y actualizado a las nuevas circunstancias por COVID-19.

#### Cocina de uso compartido (cocina de uso del cliente)

Si la cocina de uso compartido está disponible para uso del cliente debe asegurarse con personal del establecimiento la desinfección del menaje, equipamiento (neveras, microondas, etc.) y del espacio después de cada uso. En caso de que no se pueda garantizar, deberá permanecer clausurada. En consecuencia, se recomienda que el albergue facilite un espacio para consumo individual o comedor sujeto a las reglas de distancia de seguridad y de desinfección aplicable a comedores.

### 5.3. Alojamiento

#### Requisitos generales

- El albergue debe tratar de organizar las camas y habitaciones de forma que se permita un plazo de “reposo” del equipamiento entre un cliente y otro, si fuera posible. En todo caso, debe asegurarse su limpieza y desinfección.
- Debe disponerse de solución hidroalcohólica en la zona de acceso a las habitaciones.

Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de las habitaciones.

#### Habitaciones de uso compartido

- Debe asegurarse la distancia de seguridad entre camas ocupadas. De no ser posible, se debe disponer de una barrera de protección de fácil limpieza y desinfección.
- En habitaciones compartidas se debe instar a los clientes a hacer sus propias camas, así como a que no toquen camas o literas de otros clientes. El albergue debe facilitar la lencería al cliente embolsada o empaquetada garantizando así al cliente que ésta se encuentra limpia y evitando la contaminación en caso de que otros clientes hagan uso o toquen la litera con anterioridad a la llegada del cliente.

Se recomienda contar con algún tipo de armario/estantería para guardar los zapatos de los clientes fuera de las habitaciones.

#### Habitaciones de uso no compartido

- Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas.
- Los aseos deben disponer de papelera con bolsa en su interior y accionamiento no manual.

## 5.4. Aseos y duchas de uso común

Los servicios sanitarios del albergue deben cumplir con las siguientes medidas:

- dispensadores de gel y de papel de secado;
- no disponer de alfombrillas;
- disponer de un dispensador con solución hidroalcohólica.

Se recomienda el uso de calzado apropiado para el uso de duchas comunes.

## 5.5. Zonas de uso común

El albergue debe identificar los aforos de las distintas zonas de uso común y establecer la sistemática para el control de dichos aforos, de forma que se garantice la distancia de seguridad.

En concreto:

- El albergue debe disponer de solución hidroalcohólica en lugares de paso y en aquellas instalaciones de mayor uso por los clientes.
- Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer de bolsa interior.
- El albergue debe desechar productos y enseres cedidos por los clientes que abandonan el albergue.
- El albergue debe retirar libros de consulta, guías, etc. o gestionar su uso informando al cliente de la necesidad de desinfección de manos antes y después de su consulta.
- Si se dispone de máquina de vending, debe facilitarse solución hidroalcohólica o guantes junto a ésta, indicando al cliente la obligación de desinfectarse, o bien de ponerse los guantes.

Además:

- El albergue debe velar por que los clientes respeten las distancias de seguridad; en caso de que no sea posible, se debe informar al cliente de la necesidad del uso de mascarilla.
- Debe asegurarse la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel, etc.)
- Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse periódicamente, atendiendo al nivel de uso.

- Si se dispone de ascensor, el albergue debe determinar e informar a los clientes de su capacidad máxima. Se aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares/grupos, salvo que se haga uso de mascarillas.

## 6. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### 6.1. Plan de limpieza

El albergue debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo:

- Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, zonas comunes, lavabos, grifería, manivelas, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones/aparato de entrada con código, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, barandas, lavadoras, secadoras, electrodomésticos de la cocina de uso para el cliente, equipamiento de habitaciones compartidas, literas, etc.) El plan de limpieza debe incidir de forma específica en la limpieza e higiene de duchas y aseos de uso compartido (en su caso). Al menos en estas instalaciones deben aumentarse las frecuencias en función de su uso, asegurando la ausencia de humedades, vaciado de papeleras diario, desinfección de superficies, etc. El establecimiento debe prestar una especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común.
- La desinfección de la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (p.e. mostrador de recepción, caja, etc.)
- La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común.
- La limpieza profunda y en mojado de los colchones tras su uso.
- El uso de productos que aseguren la desinfección y que se encuentren debidamente autorizados. Éstos deben utilizarse de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos.
- La inclusión de limpiezas específicas para aseos y duchas comunes, extremando las medidas en franjas horarias de especial afluencia.

Los carros de limpieza (en caso de que se disponga de éstos) deben limpiarse y desinfectarse tras su uso diario.



La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse de forma que las bolsas queden selladas y trasladadas al punto de recogida.

## 6.2. Requisitos de limpieza de servicios de alimentos y bebidas

Se deben aplicar los criterios definidos en el sistema de APPCC.

Además:

- Si se pone a disposición del cliente una máquina de *vending*, ésta debe ser desinfectada siguiendo lo establecido en el plan de limpieza.
- El equipamiento del comedor para uso del cliente debe desinfectarse después de cada uso.

En todo caso, el establecimiento debe remitirse a las Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19 en servicios de restauración (ICTE, 2020).

## 6.3. Requisitos de limpieza en habitaciones

La limpieza de habitaciones debe realizarse en condiciones de seguridad, evitando la presencia de clientes. El albergue debe determinar una franja horaria al día dedicada a las limpiezas en profundidad de las habitaciones sin presencia de clientes.

La limpieza de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación diaria y el remplazo de toallas y de lencería de cama (a cada salida de cliente y al menos una vez cada tres días para un mismo cliente).

Además, se prestará especial atención a lo siguiente:

- Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales
- Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso.

Se debe definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada, colocando la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación (habitaciones de uso no compartido).

## 6.4. Limpieza de textiles

Se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Los textiles “sucios” debe recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
- Se debe evitar sacudir los textiles sucios. En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo de la habitación o baño.
- Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal debe lavarse las manos.

Los textiles “sucios” debe lavarse a  $>60^{\circ}$ . Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida.

Se debe definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada, colocando la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación. La ropa sucia debe introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza (si los hubiere). También se puede facilitar una bolsa a cada cliente para que él mismo retire introduzca en dicha bolsa su ropa de cama y toalla en su caso.

## 7. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

### 7.1. Plan de mantenimiento preventivo

El personal de mantenimiento entrará en las habitaciones cuando el cliente no se encuentre en la habitación, excepto causa justificada. Así:

- El personal de mantenimiento debe protegerse con el equipo de protección individual definido.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal debe desinfectarse las manos y proceder con el equipo de protección individual de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- Si el cliente se encuentra en la habitación, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación.
- Evitar cualquier contacto físico (saludos, entrega de albaranes, etc.)

De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.

Adicionalmente al resto de mantenimientos obligatorios del establecimiento se debe insistir en la importancia de contemplar de forma específica la revisión periódica el equipamiento utilizado para la prevención de COVID-19 (dispensadores de papel, gel desinfectante, mamparas etc.).

Todas las tareas de mantenimiento deben quedar registradas.

BORRADOR

## BIBLIOGRAFÍA

- [1] UNE-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.
- [2] Especificación Técnica de Calidad de Albergues Turísticos/Hostels (ICTE, 2019)
- [3] UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.
- [4] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.
- [5] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.
- [6] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar social (2020). Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID-19.

BORRADOR

## ANEXO I:

## RECOMENDACIONES DE LA OMS PARA EL LAVADO DE MANOS

## ¿Cómo lavarse las manos?

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



**0** Mójese las manos con agua;



**1** Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;



**3** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



**4** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



**5** Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



**6** Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



**7** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



**8** Enjuáguese las manos con agua;



**9** Séquese con una toalla desechable;



**10** Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



**11** Sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente  
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES  
Clean Your Hands

## ANEXO II: USO ADECUADO DE EPI

## MASCARILLA

De acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 773/1997, el equipo deberá estar certificado en base al Reglamento (UE) 2016/425 relativo a los equipos de protección individual, lo cual queda evidenciado por el marcado CE de conformidad (debe tenerse algún material como las mascarillas higiénicas no son considerados EPI y no les afectaría esta normativa).

De forma general, la recomendación es utilizar EPI desechables, o si no es así, que puedan desinfectarse después del uso, siguiendo las recomendaciones del fabricante.

Los EPI deben escogerse de tal manera que se garantice la máxima protección con la mínima molestia para el usuario y para ello es crítico escoger la talla, diseño o tamaño que se adapte adecuadamente a mismo.

La correcta colocación los EPI es fundamental para evitar posibles vías de entrada del agente biológico; igualmente, importante es la retirada de los mismos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso.

También se tendrá en cuenta desecharlos de manera segura, en bolsas de basura cerradas que se eliminarán en el contenedor de restos (no en el de reciclaje).

### Mascarillas

Las mascarillas recomendadas para autoprotección en entornos laborales en el contexto de la actual epidemia de COVID-19 son las higiénicas (no reutilizables, fabricadas según UNE 0064-1 y con uso limitado a 4 horas, o reutilizables, fabricadas según UNE 0065, y que deben ser lavadas a 60oC tras periodo de uso similar). También podrá hacer uso de mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683) aunque estas son preferibles reservarlas para personal contagiado o sospechoso de estarlo.

En todo caso, y como norma general, no es necesario utilizar mascarillas en un entorno donde no hay evidencia de persona o superficies contagiadas por SARS-CoV-2, ni hay presencia de personas a menos de un metro.

En caso de acceder a zonas con presencia de contagiados o superficies potencialmente contaminadas, será suficiente usar mascarillas higiénicas en caso de que no haya acercamiento a menos de dos metros ni se vaya a permanecer en la misma estancia cerrada más de 15 minutos, y siempre que la persona contagiada use mascarilla quirúrgica.



En caso de no cumplirse alguna de las tres condiciones descritas, se deberá hacer uso de mascarillas de protección respiratoria (tipo FFPII o FFPIII).

En ningún caso deberá tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada.

## Mascarillas higiénicas en población general

La mayoría de las personas adquieren la COVID-19 de otras personas con síntomas. Sin embargo, cada vez hay más evidencia del papel que tienen en la transmisión del virus las personas sin síntomas o con síntomas leves. Por ello, el uso de mascarillas higiénicas en la población general en algunas circunstancias podría colaborar en la disminución de la transmisión del virus.

Esto es así, sólo si se hace un uso correcto y asociado a las medidas de prevención y se cumplen las medidas para reducir la transmisión comunitaria:



Si tienes síntomas, quédate en casa y aíslate en tu habitación



Mantén 1-2 metros de distancia entre personas



Lávate las manos frecuentemente y meticulosamente



Evita tocarte ojos, nariz y boca



Cubre boca y nariz con el codo flexionado al toser o estornudar



Usa pañuelos desechables



Trabaja a distancia siempre que sea posible

Una mascarilla higiénica es un producto no sanitario que cubre la boca, nariz y barbilla provisto de una sujeción a cabeza u orejas

Se han publicado las especificaciones técnicas UNE para fabricar mascarillas higiénicas:

- Reutilizables (población adulta e infantil)
- No reutilizables (población adulta e infantil)

**¿A QUIÉN se recomienda su uso?**

A la población general sana

**¿CUÁNDO se recomienda su uso?**

- Cuando no es posible mantener la distancia de seguridad en el trabajo, en la compra, en espacios cerrados o en la calle.
- Cuando se utiliza el transporte público.

**Haz un uso correcto para no generar más riesgo:**

-  Lávate las manos antes de ponerla.
-  Durante todo el tiempo la mascarilla debe cubrir la boca, nariz y barbilla. Es importante que se ajuste a tu cara.
-  Evita tocar la mascarilla mientras la llevas puesta.
-  Por cuestiones de comodidad e higiene, se recomienda no usar la mascarilla por un tiempo superior a 4 horas. En caso de que se humedezca o deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra. No reutilices las mascarillas a no ser que se indique que son reutilizables.
-  Para quitarte la mascarilla, hazlo por la parte de atrás, sin tocar la parte frontal, deséchala en un cubo cerrado y lávate las manos.
-  Las mascarillas reutilizables se deben lavar conforme a las instrucciones del fabricante.

21 abril 2020

Consulta fuentes oficiales para informarte

[www.mscbs.gob.es](http://www.mscbs.gob.es)

@sanidadgob

**#ESTE VIRUS  
LO PÁRAMOS UNIDOS**



GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE SANIDAD

*Mascarillas higiénicas en población general (Ministerio de Sanidad, 2020)*

### ANEXO III: USO ADECUADO DE EPI. GUANTES

Los guantes de protección deben cumplir con la norma UNE- ISO 374.5:2016. Se recomiendan que sean de vinilo o nitrilo, pero pueden usarse otros materiales más resistentes si la actividad que se vaya a realizar lo requiere.

Los guantes pueden crear una falsa sensación de protección, por ello, es muy importante la higiene de manos antes y después de su uso, sobre todo si se han tocado superficies potencialmente contaminadas.

Los guantes deberán cambiarse con la frecuencia indicada según su uso y siguiendo las indicaciones del fabricante. En todo caso, se puede aplicar higienizante sobre ellos para alargar su uso, pero ante cualquier signo de deterioro (perforación, rasgado, etc.) deben ser sustituidos.

La manera correcta de quitarse los guantes sin contaminar las manos es siguiendo los siguientes pasos:



*Procedimiento para los servicios de prevención de riesgos laborales*

*(Ministerio de Sanidad, 2020)*

*Aprende a quitarte los guantes desechables sin riesgos*

*(Organización Colegial de Enfermería, 2020)*



## ANEXO IV:

### MODO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PERSONAL INFECTADO O DE RIESGO

Conocimientos básicos sobre Covid-19 a tener en cuenta de cara a su prevención:

- Los síntomas del Covid-19 son tos, fiebre y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.
- El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.
- Si una persona trabajadora empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma o centro de salud correspondientes, asimismo lo pondrá en conocimiento de la empresa. Si la sintomatología se iniciara en el puesto de trabajo, pondrá esta situación en conocimiento con su responsable inmediato. Por su parte, el establecimiento procederá a su notificación al servicio de prevención si lo hubiere para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad.
- Por parte de la empresa, se debe elaborar y aplicar un protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras, siguiendo con el “Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COVID-2”.
- Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo por el servicio de prevención, para considerar la conveniencia o no de recomendar su “aislamiento preventivo” en caso de no poder realizar su trabajo por teletrabajo, siguiendo el procedimiento antes referido.

## ANEXO V: DISTANCIAS DE SEGURIDAD

### Recomendaciones de la OMS

- Distancia mínima entre personas/grupos de personas\*: Al menos 1 metro
- Distancia mínima entre mesas: Al menos 1,5 metros
- Distancia mínima entre mesas altas: Al menos 1 metro

Nota: \*Cuando se produzca la asistencia de un grupo a un establecimiento se entenderá que la distancia de seguridad será entre el grupo y el resto de clientes y no entre integrantes de ese grupo.

## ANEXO VI: PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### Listado de virucidas

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado\\_virucidas.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf)