

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

# **BALNEARIO PARACUELLOS DE JILOCA**

Este documento reúne requisitos y recomendaciones a aplicar por el Balneario de Paracuellos para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios provocados por el virus SARS-CoV-2. Sin perjuicio de la legislación vigente, este documento contempla, por una parte, requisitos y recomendaciones para el personal del balneario, para la prestación del servicio y para las instalaciones y equipamientos.

## **COVID19**

La 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.

Los grupos con mayor riesgo de desarrollar enfermedad grave por COVID-19 son las personas que tienen:

- más de 60 años
- enfermedades cardiovasculares e hipertensión arterial
- diabetes
- enfermedades pulmonares crónicas
- cáncer
- inmunodepresión
- embarazo

## **Comité de Gestión**

El Balneario de Paracuellos ha confirmado un Comité de Gestión del riesgo cuyos objetivos son los siguientes:

1. Establecer los objetivos a perseguir.
2. Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones.
3. Establecer la forma en la que se va a coordinar
4. Identificar los riesgos considerando la naturaleza del hotel balneario (afluencia de clientes, tipología de clientes, servicios que se presta, etc.)
5. Realizar un análisis de los mismos y extraer conclusiones.
6. Diseñar las medidas de protección necesarias, recogidas en un plan de contingencia.
7. Planificar la implementación del plan de contingencia.
8. 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.

### **Quienes configuran el Comité de Gestión:**

- Responsable y coordinador del Comité, Gerencia: Ramiro Pérez

- Gobernanta: Leoncia Franco
- Resp. Zona Termal: Diana Barb
- Dirección Hotel: Ana Peña
- Resp. Cocina: Kacimi Arezki

## **Objetivos**

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.

Evaluar la presencia en el entorno laboral de grupos vulnerables frente a el COVID-19 y determinar las medidas específicas de seguridad para este personal

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.

Proporcionar los EPIS adecuados previa evaluación de riesgos laborales

Determinar el aforo máximo de todas las zonas del hotel y zona termal y establecer las medias necesarias para asegurar el distanciamiento entre clientes y con los empleados

Adaptar el plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados.

Coordinación con el servicio médico la implementación de un plan de contingencia en caso de detección de cualquier posible síntoma de positivo en clientes o empleados.

## **Recopilación de información**

Todos los responsables de departamentos deberán supervisar personalmente la implementación del plan de actuación, comprobar su eficacia y recopilar los datos sobre dicha aplicación para su exposición al Comité semanalmente. En concreto se medirán los siguientes parámetros:

- Cumplimiento con el uso de los EPIS por parte de los empleados. Su uso correcto.
- Comprobación de toda la señalización de normas y consejos de higiene y limpieza por parte de clientes y empleados.
- Comprobación de los nuevos protocolos de limpieza, así como su frecuencia
- Comprobación de disponibilidad y uso de los medios de protección para clientes: guantes, toallitas, hidrogeles, etc.
- Informe generado por el servicio médico del Balneario sobre el reconocimiento a clientes a su llegada al Balneario.

### **Coordinación:**

El Comité se reunirá de forma recurrente cada semana. Adicionalmente cualquier detección de una desviación respecto al protocolo se comunicará de forma inmediata al responsable del Comité.

### **Identificación de riesgos:**

Los grupos con mayor riesgo de desarrollar enfermedad grave por COVID-19 son las personas que tienen:

- más de 60 años
- enfermedades cardiovasculares e hipertensión arterial
- diabetes
- enfermedades pulmonares crónicas
- cáncer
- inmunodepresión
- embarazo

Se prestará especial atención a los siguientes puntos calientes que determinan el riesgo por la actividad de Hotel y Balneario:

- Contacto entre empleados.
- Contacto entre clientes
- Contacto en superficies de uso de clientes: ascensores, habitaciones, mobiliario, pasamanos, interruptores, manillas, suelos, paredes, mostradores, etc
- Contacto con repartidores, proveedores y personal ajeno a la empresa.
- Contacto con clientes no alojados que hacen uso de servicios como: cafetería, restaurante o zona termal.

### **Medidas Generales para garantizar la distancia mínima.**



Todos los procesos y tareas, tanto en Hotel como en Balneario garantizarán la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias. Las medidas especiales para conseguir este objetivo serán las siguientes:

Recepciones:

- Sólo habrá un trabajador en cada turno, se evitará la coincidencia de varios trabajadores en los mostradores de ambas recepciones.
- Se establecerá una barrera física en ambos mostradores para evitar que los clientes se acerquen a menos de 1,5 metros del empleado
- Se dispondrán marcas en el suelo de ambas recepciones para establecer los puntos de espera de clientes para ser atendidos, dichas marcas se dispondrán a 2m una de otra y serán claramente visibles.

#### Cafetería:

- Sólo habrá un trabajador en cada turno, se evitará la coincidencia de varios trabajadores en el mostrador de la cafetería
- Se establecerá una barrera física para evitar que los clientes se acerquen a menos de 1,5 metros del empleado
- Se dispondrán marcas en el suelo a lo largo de la barra para evitar el contacto entre clientes, dichas marcas garantizarán una separación mínima de 1,5 metros entre personas.

#### Cocina:

- El responsable de cocina definirá tareas entre los trabajadores de cocina. Cada una de las mismas se desarrollará en un espacio diferente garantizando la distancia de seguridad entre compañeros. Cada trabajador deberá evitar el movimiento por la cocina a la vez que otro compañero, se delimitarán físicamente dichos puestos así como los pasillos por donde se desplazarán para desarrollar el correcto funcionamiento de la actividad.

#### Restaurante:

- Se reducirá el número de mesas de tal forma que se garantice el espacio mínimo de seguridad entre ellas.
- Todas las comidas serán servidas en mesa al cliente.
- Se ampliará el horario de apertura del restaurante para evitar la confluencia simultánea de muchos clientes simultáneamente.

#### Circuito Termal:

- Se limitará el aforo del Circuito Termal de 90 personas a tan sólo 30 personas simultáneamente. Esto supone que no deberían coincidir en un mismo tratamiento más de 5 personas al mismo tiempo. Un empleado supervisará el correcto desplazamiento de los clientes por el circuito así como el cumplimiento de la distancia de seguridad.

#### Consulta médica

- No se permitirá el uso de la zona de espera de la consulta médica. Se dispondrá un acceso a la consulta mediante cita previa proporcionada en la recepción del Hotel. El cliente podrá esperar en la habitación a ser avisado de que puede acceder a la consulta.

#### Terraza

- La disposición de mesas en la terraza garantizarán la distancia mínima de seguridad.

#### Lagos

- Las llamadas playas del lago dispondrán las hamacas de forma que exista una distancia mínima de 2,5 m entre ellas (en grupos de 2 o 1, en función de los ocupantes de las habitaciones)
- Se facilitarán indicaciones específicas para evitar la confluencia simultáneamente de varios clientes a la zona de baño.

### **MEDIDAS PREVENTIVAS EN RELACIÓN A LA SINTOMATOLOGÍA**

Para evitar la transmisión de esta enfermedad Covid-19 y otros procesos respiratorios infecciosos que generan incertidumbre, el personal o clientes que tenga síntomas como fiebre, tos o sintomatología de catarro, se recomienda no acudir al trabajo y quedarse en su domicilio en aislamiento preventivo siguiendo las recomendaciones que ha establecido el Ministerio de Sanidad ante la sospecha de ser un posible caso leve de COVID-19 (más información en el anexo de este documento).

Al quedarse en domicilio lo antes posible comunicará al personal del Balneario de Paracuellos esa ausencia al trabajo, o cancelará su reserva en caso de clientes, y procederá a llamar al teléfono habilitado de su Comunidad Autónoma que atiende dudas y proporciona información sobre su sintomatología.

Será en esta comunicación donde le indicarán el proceder en relación a la sintomatología que si a los síntomas iniciales de fiebre y tos le sobreviene una sensación de falta de aire, con empeoramiento y sensación de gravedad con cualquier otro síntoma, deberá llamar al 061. Si la sintomatología mencionada de fiebre (temperatura a partir de 37,5 °C), tos o proceso catarro aparece durante el horario laboral y la empresa dispone de mascarilla, se la deben proporcionar. Si se dispone de termómetro, se puede valorar tomar la temperatura por personal adiestrado de la empresa y objetivar la temperatura inicial.

### **MEDIDAS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL EN PERSONAS CON SÍNTOMAS**

Estas medidas se aplicarán a todas aquellas personas (clientes o trabajadores) que muestren SÍNTOMAS de estar contagiados. Los síntomas más comunes incluyen fiebre (más de 37,5°), tos seca, y sensación de falta de aire. En algunos de los casos también puede haber síntomas digestivos como diarrea y dolor abdominal.

Si ocurren antes de llegar al Balneario de Paracuellos, La persona deberá comunicarlo al Balneario, no acudir al Balneario y ponerse en contacto con los servicios sanitarios de su Comunidad Autónoma.

Si se trata de un trabajador, la empresa hará llegar a la persona trabajadora un justificante para la no asistencia al lugar de trabajo, con el fin de garantizar la seguridad y la salud del resto de personas trabajadoras.

La persona trabajadora deberá aportar el correspondiente parte médico de baja a la mayor brevedad posible.

Si los síntomas aparecen durante su estancia en el Balneario o jornada laboral en caso de ser un trabajador, siguiendo lo establecido por las autoridades sanitarias, se deberá tener en consideración:

Valorar si presenta CRITERIO CLÍNICO, es decir, SI PRESENTA SÍNTOMAS COMPATIBLES CON INFECCIÓN RESPIRATORIA AGUDA, DE CUALQUIER GRAVEDAD, SI TIENE FIEBRE, TOS SECA, DIFICULTAD RESPIRATORIA.

A partir de lo anterior, se considerará CASO de probable INVESTIGACION y se procederá a realizar

los siguientes pasos:

La persona abandonará el establecimiento, o su puesto de trabajo si se trata de un empleado, por indicación de la empresa, proporcionándole ésta los medios necesarios para no extender el virus, derivándola a su domicilio, evitando el contacto con otras personas en la empresa. En ambos casos la persona se pondrá en contacto con las Autoridades Sanitarias (Comunidad Autónoma correspondiente) a través del teléfono habilitado al efecto.

La persona seguirá las indicaciones de la autoridad sanitaria y mantendrá informada a la empresa.

**Limpieza y desinfección:** Se procederá a la limpieza y desinfección de las superficies con las que ha podido estar en contacto el caso en posible investigación. Dado que estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes usados por el público en general, se recomienda utilizar lejía diluida en agua y preparada recientemente, en proporciones adecuadas según las instrucciones que establezcan las autoridades sanitarias. El personal de limpieza que realice la misma, usará las prendas de protección individual necesarias en cada situación.

### **Medidas de protección para el personal**



Se facilitará información clara e inteligible 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 interpersonal y desecharla 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 o de uso de solución hidroalcohólica.
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución hidroalcohólica o con agua y jabón cuando sea factible,

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.

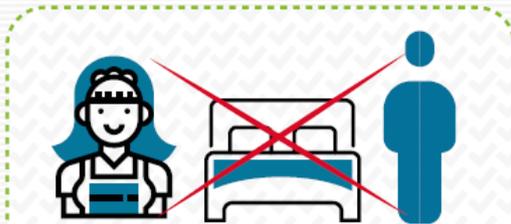
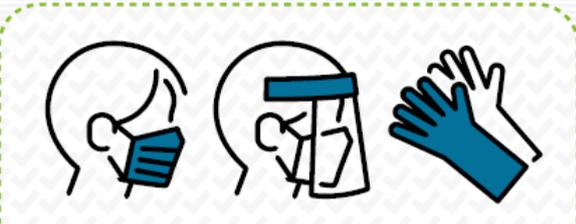
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el hotel debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.

- Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.

- Portar diariamente la ropa de trabajo limpia y lavada a más de 60°C



### Requisitos específicos para el área de pisos y limpieza

 <p>El personal del área de pisos y limpieza <b>no accede a prestar servicio en las habitaciones mientras el cliente permanece es su interior</b>, excepto por causa justificada</p>	 <p>El área de pisos utilizan un equipo de protección individual acorde con cada situación. Como mínimo utiliza mascarilla y guantes de vinilo/acrilonitrilo</p>
 <p>Los guantes y mascarillas deben <b>desecharse</b> en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen</p>	 <p>En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, <b>la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos</b></p>

El área de pisos y limpieza debe utilizar un 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. En caso de uso de guantes de látex, éstos deberían emplearse sobre otros de algodón.

Se recomienda el siguiente tipo de equipamiento:

- Guantes de nitrilo desechables o no (y en todo caso, adaptados a los trabajos a realizar).
- Protección respiratoria frente a partículas (mascarilla FFP2).
- Gafas de protección de montura integral.

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 las condiciones en las que se utilicen.

El personal del área de pisos y limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto por causa justificada.



### 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

- Utilizar mascarilla siempre que no pueda respetarse la distancia de seguridad con respecto a los compañeros de trabajo.
- Llevar el cabello recogido.
- Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.
- No portar anillos, pulseras, pendientes o similares.

Al entrar en cocina, debe lavarse las manos, al igual que antes y después de manipular/elaborar alimentos; cuando se cambie de alimentos a manipular/elaborar; después de manipular residuos; tras estornudar, sonarse la nariz o toser.

El personal de servicio de sala también debe portar mascarilla siempre que no sea posible mantener la distancia de seguridad con el cliente.



### Vestuarios y aseos



Se deben implementar las medidas pertinentes para mantener la distancia de seguridad y reforzar las medidas de limpieza.

La ropa de calle debe guardarse en bolsa de plástico o porta traje para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo, recomendándose la instalación de taquilla.

### Medidas informativas



Se informará a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento. También se debe informar a los proveedores y a los clientes de las medidas que les afecten directamente y que deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.)

La empresa informará al cliente antes de la confirmación de reserva de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.

En el propio establecimiento, las medidas informativas deben contemplar:

- Cartelería con medidas preventivas implantadas en el centro y pautas a seguir por los clientes.
- Indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas (p.e. en recepción, a la entrada al restaurante, etc.).
- Información sobre los centros de salud y hospitales más cercanos, así como de los teléfonos de emergencias.

El establecimiento debe instar a empleados y trabajadores a colaborar en el cumplimiento de las medidas que se desprendan del plan de contingencia y debe proporcionar a su personal la información necesaria relativa a las medidas preventivas e higiénicas y para el uso adecuado del material de protección.

### Servicio de recepción



**RECEPCIÓN**

Se establece un aforo máximo de la zona de recepción y medidas necesarias para asegurar el distanciamiento entre cliente y empleados. En caso de no ser posible entre empleados y clientes, se establecen medidas de seguridad adecuadas (p.e. pantalla protectora, mascarilla, gafas, etc.). En la zona de recepción y acogida se cuenta con solución desinfectante

Se evita compartir bolígrafos y en caso de hacerlo, se desinfecta tras su uso

**RECEPCIÓN**

Existen marcadores de distancia para evitar aglomeraciones y asegurar la distancia mínima de seguridad

Se fomenta el pago con tarjeta de crédito u otros medios electrónicos, preferiblemente *contactless*. Aplicable a todos los servicios de alojamiento. Se desinfecta el TPV tras cada uso

**RECEPCIÓN**

La limpieza del mostrador se realiza como mínimo una vez al día atendiendo a la afluencia de clientes

Se determina un aforo máximo de 15 personas de la zona de recepción. Se señala en el suelo para asegurar el distanciamiento entre clientes y con los empleados. Adicionalmente se provee a los empleados de medidas de protección (p.e. pantalla protectora, mascarilla).

- En la zona de recepción y acogida se debe contar con solución hidroalcohólica.
- Se debe evitar compartir bolígrafos. Si se presta, se deben desinfectar tras su uso.

- Debe asegurarse la distancia mínima de seguridad entre clientes y fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
- Debe fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos. Esto es aplicable a todos los servicios del alojamiento.
- Debe desinfectarse el TPV tras cada uso en el que exista contacto.
- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- Las tarjetas o llaves deben depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción.



- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (p.e teléfono) deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar la jornada de trabajo.

Se instalará un dispositivo desinfectante mediante ozono cuyo ciclo de desinfección será de 1h a 3h de la madrugada.

Se dispondrá de un termómetro sin contacto con el fin de realizar las comprobaciones oportunas en caso de clientes con sintomatología compatible con COVID-19.

La asignación de las habitaciones se realizará garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas.

Debe instarse al cliente el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless

Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.

Cuando el personal preste el servicio de transporte de equipaje del cliente, deberá realizarse en condiciones de seguridad. Para ello, este personal dispondrá de guantes desechables y/o toallitas desinfectantes para limpiar asas, manillas, etc.

Existirá una alfombra desinfectante a la entrada del Balneario.

#### **Restaurante:**

Todos los servicios en el restaurante se harán mediante el servicio en mesa. Las camareras irán adecuadamente protegidas con mascarillas FFP2.

También deben eliminarse de todas las tipologías de servicio los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos, etc.) y cualquier elemento decorativo.

Además, el establecimiento debería considerar, atendiendo a sus instalaciones, un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

Contar con gel hidroalcohólico en sitios accesibles para uso de clientes y, al menos, a la entrada de la zona de servicio. El personal debe instar a los clientes a hacer uso de dicho gel. Controlar el aforo resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad (entre clientes, mesas...)



Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso. En el caso de que no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios. Debe asegurarse la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes. La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran), según aplique, deben limpiarse después de cada uso. Evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, optando por “cantarla

- Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores. Se debe retirar de las mesas cualquier elemento decorativo.

- Si las características del servicio lo permiten se evitará tener las mesas montadas con el menaje sin proteger.



### Recepción de materias primas

Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC. Concretamente, debe existir un espacio reservado para la recepción/devolución de, situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas. El personal de reparto, que debería cumplir su propio protocolo de prevención e higiene, no debe superar esta área de recepción, y se supervisará el cumplimiento de la normativa de protección que le aplique.

En este espacio:

- Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas.
- Se debe llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
- Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambian del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.

Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y siempre deben permanecer en esta zona de recepción. Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc...) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. En caso de compartirlos, se deberán desinfectar después de cada uso.

Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.

### Cocina

Se debe tener implementado un sistema de APPCC actualizado al contexto COVID-19.

Se recomienda separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.

Antes de empezar cada servicio se debe realizar una desinfección general de las superficies de trabajo. Existirán dosificadores de jabón desinfectante al lado del lavamanos. Para secarse se utilizará papel, el cual se eliminará a un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual. Al finalizar la jornada, se debe realizar una limpieza de herramientas y equipos de trabajo con los productos recomendados.

### **Servicio en barra**

En cuanto al servicio en barra, se deberá respetar la distancia de seguridad entre cliente y personal, utilizándose, si esto no fuera posible, otras medidas de protección (mascarillas, pantallas faciales...). En caso contrario, el camarero debe portar una mascarilla.

Deberán establecerse las posiciones a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad entre los mismos. Los productos expuestos, en su caso, en barra, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado. No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.

### **Servicio en mesa**

Los camareros que realicen el servicio deben garantizar la distancia de seguridad o aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, evitar contacto físico, compartir objetos, etc.) En caso de no poder llevar a cabo estas cuestiones deberá disponer otras medidas de protección (pantallas faciales, mascarillas...)

### **Aseos**

Los aseos, tanto los de uso de clientes, deben contar, al menos, con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o gel desinfectante.

Se extremarán las medidas de limpieza elevando la frecuencia de las mismas, durante la apertura al público del establecimiento.

Las papeleras deben presentar apertura de accionamiento no manual y disponer de doble bolsa interior.

El establecimiento debe asegurar la reposición de consumibles (jabón desinfectante, toallas de papel...)

### **Alojamiento**



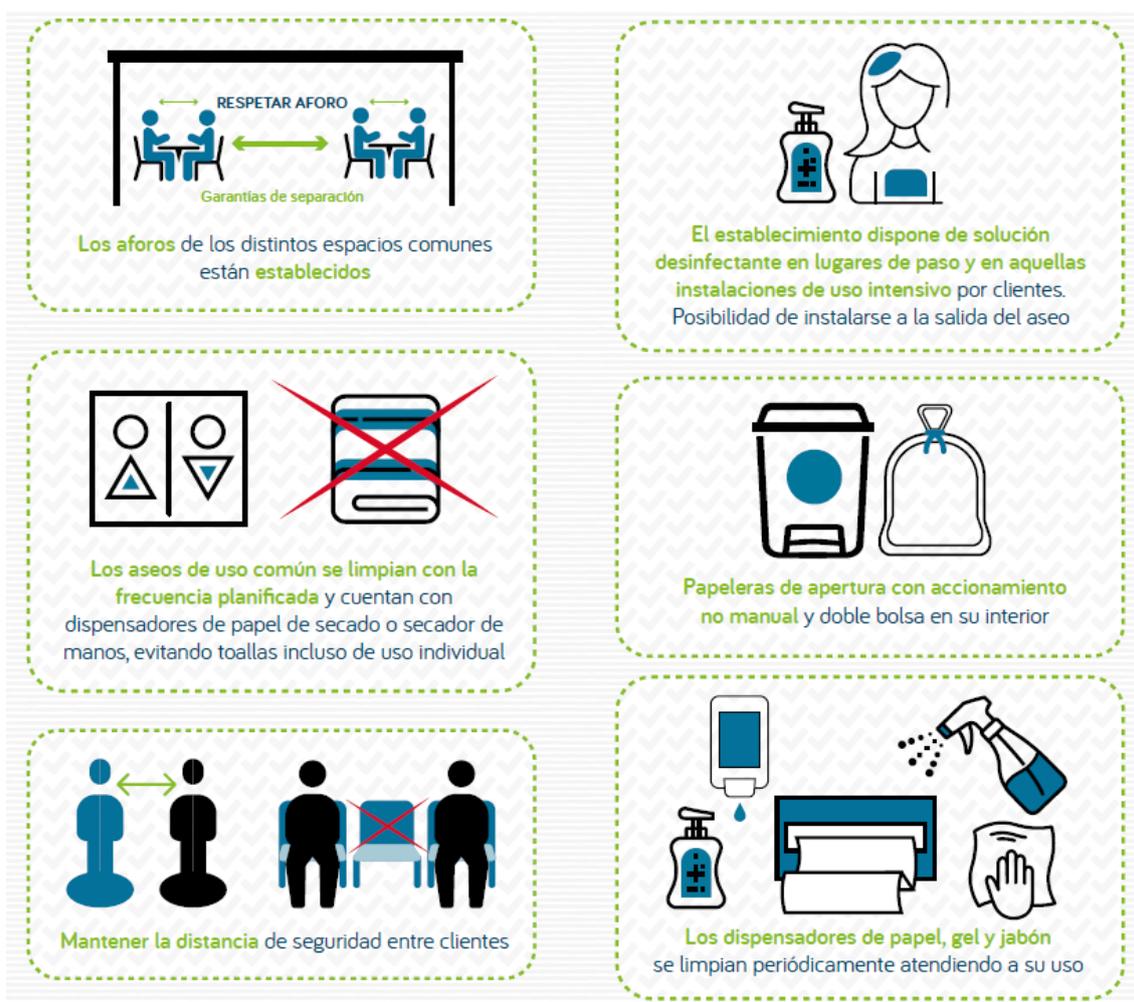
Las habitaciones, de forma específica, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Debe analizarse la reducción de textiles en la habitación, objetos de decoración y ammenities para actuar de acuerdo al plan de contingencia definido. La papelera del baño debe contar con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.
- Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas.
- Las perchas, en caso de que no se ofrezcan precintadas, deben ser desinfectadas a la salida del cliente.
- A la salida del cliente, se limpia el secador de pelo

Se recomienda eliminar la papelera de la habitación con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc. se concentre en una única papelera con tapa, minimizando los riesgos de transmisión y de manipulación.



### Zonas de uso común



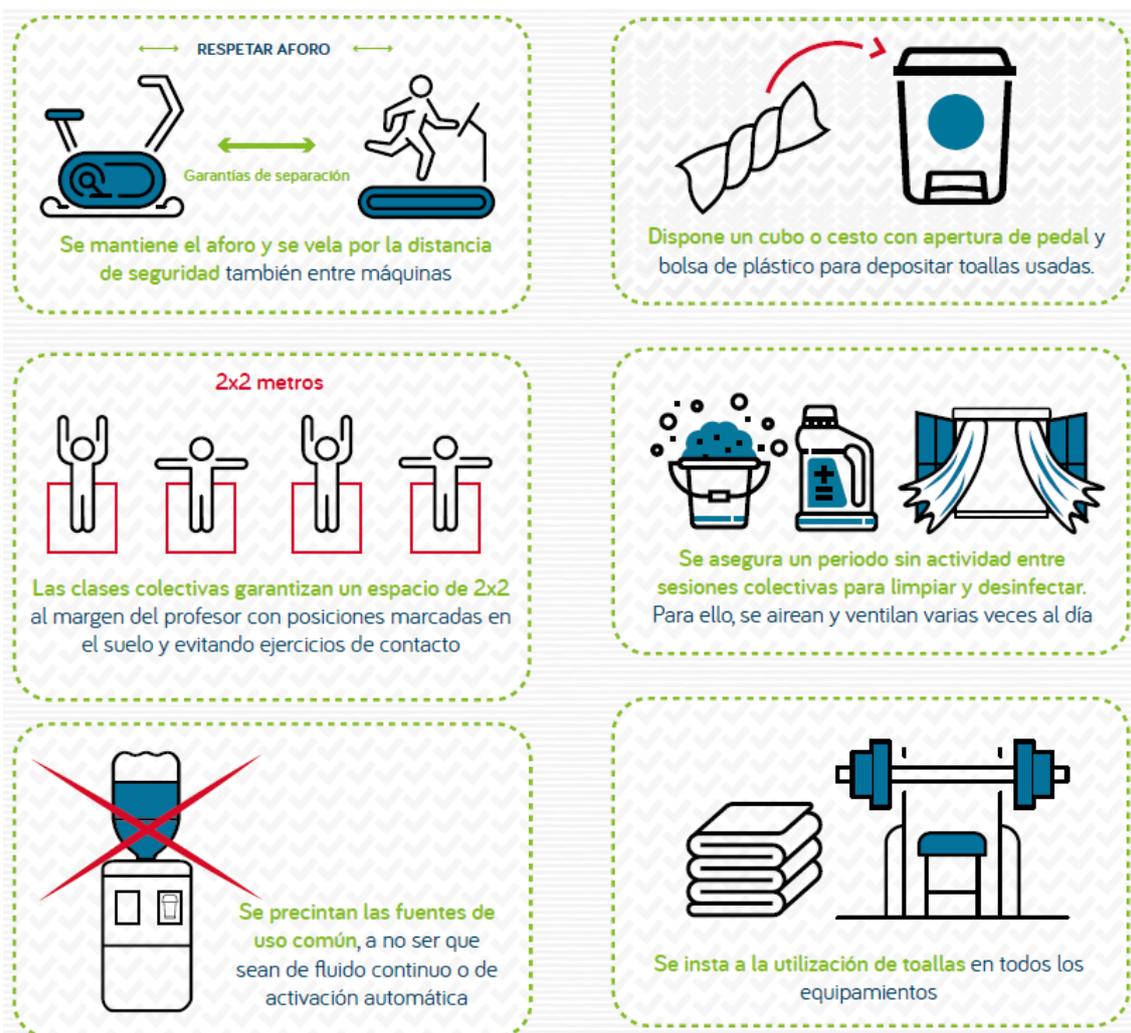
El establecimiento debe prestar una especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común. En concreto:

- El establecimiento debe disponer de solución hidroalcohólica en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes. Puede considerarse la instalación de solución hidroalcohólica a la salida del aseo.

- Los aseos de uso común deben contar con dispensadores de papel de secado o secador de manos
- Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa interior.
- El establecimiento debe velar por que los clientes respeten las distancias de seguridad.
- Debe asegurarse la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel...)
- Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse periódicamente, atendiendo al nivel de uso.



## Gimnasio



Se debe cumplir con los siguientes puntos:

- Se debe definir el aforo de la instalación de forma que se asegure la distancia de seguridad (también entre máquinas)
- Se deben precintan las fuentes de uso común, a no ser que sean de fluido continuo o de activación automática.
- Se debe instar a los usuarios a utilizar toalla en todos los equipamientos deportivos.
- Tras la utilización de cada una de las máquinas entre clientes, se procederá a su limpieza y desinfección.
- Se retirarán los elementos comunes de gimnasio como pueden ser pesas, bolas de fitness, mancuernas, etc. si no es posible la desinfección entre el uso por un cliente y otro.

Si no se puede garantizar la distancia de seguridad en este tipo de instalaciones, se recomienda cerrar la instalación temporalmente y ofrecer otras alternativas a los clientes (p.e. tablas personalizadas de ejercicios para realizar en zonas exteriores).



### Ascensores



Se debe determinar e informar a los clientes de la capacidad máxima en ascensores. Se aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares, salvo que se haga uso de mascarillas.

### Piscinas



Debido a la composición química del agua de nuestro Balneario la transmisión del virus a través del agua es alto improbable. No obstante se realizará una cloración de seguridad de en torno a 1,5 ppm.

Se limitará el aforo de las piscinas a los siguientes términos:

Piscina termal: 20 personas max

Pileta caliente: 4 personas max

Pileta fria: 2 personas max

Piscina exterior: 6 personas max.

Lago termal: 15 personas max.

### **MEDIDAS ANTES DE LA REAPERTURA DE LA INSTALACIÓN**

El objetivo de estas medidas es conseguir que tanto las instalaciones como el agua del vaso estén libres de microorganismos patógenos y de sustancias que puedan afectar negativamente la salud del usuario, y, en el caso de piscinas cubiertas, una calidad del aire adecuada en la que los usuarios puedan desarrollar sus actividades sin riesgos.

### **PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA SOCORRISTAS Y TRABAJADORES.**

En orden de prioridad, estas medidas incluyen: evaluar el riesgo de cada puesto de trabajo, proporcionar información y formación sobre cómo prevenir el contagio, distanciamiento físico de 2 metros, reforzar la higiene personal de lavado de manos e higiene respiratoria, limpieza y desinfección de los espacios y superficies y, en ciertas situaciones, el uso de equipos de protección, teniendo en cuenta que la mejor protección de los trabajadores se obtiene a través de una combinación de todas las medidas disponibles.

### **VENTILACIÓN DE ESPACIOS CERRADOS**

Un aspecto importante a tener en cuenta es la ventilación de los espacios cerrados, tales como vestuarios y baños, botiquín y salas técnicas. El hacinamiento y la ausencia de ventilación son factores que favorecen la transmisión del virus.

En la medida de lo posible se recomienda abrir puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire en el área. Esperar el tiempo que sea necesario antes de comenzar la limpieza y desinfección.

En el caso de que la ventilación se proporcione a través de medios mecánicos, estos deben conservarse en buen estado de mantenimiento, limpieza y grado de desinfección adecuado.

### **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MOBILIARIO**

Debemos diferenciar entre la finalidad de la limpieza, como medio de eliminar suciedad e impurezas, y para la cual nos ayudamos de productos como agua y detergentes; de la desinfección, destinada a eliminar o reducir significativamente la carga microbiana de las superficies.

Por ello, es muy importante que se realice una exhaustiva limpieza antes de proceder a la desinfección, ya que ésta carece de eficacia si la superficie no ha sido previamente desprovista de suciedad que puede servir de refugio a los microorganismos.

Es importante tener en cuenta lo siguiente:

- 1º. Identificar los diferentes equipos, materiales o instalaciones susceptibles de limpieza o de desinfección, como por ejemplo: vaso, escaleras de acero inoxidable, duchas, vestuarios, rejilla perimetral, botiquín, filtros de aire, paredes, taquillas, y cualquier otro en contacto con los usuarios, que forman parte de la instalación. Para cada tipo de área, material o equipo o parte de la instalación que hayamos considerado se asignará una frecuencia diaria de operaciones de limpieza y de operaciones de desinfección.
- 2º. Enumerar los utensilios empleados (cepillo, fregona, escoba, mangueras a presión, maquina barredora, etc.), así como los productos utilizados en cada caso. Estos deberán ser sometidos a un proceso de desinfección después del uso.
- 3º. Se dispone de la ficha de datos de seguridad, recomendaciones y medidas para un almacenamiento seguro de los productos empleados, siempre fuera del alcance de los usuarios y respetando las precauciones indicadas en el etiquetado. Es conveniente que dicha documentación esté siempre disponible y al alcance de los operarios durante dichas tareas.
- 4º. En el caso de instalaciones cubiertas y/o climatizadas, bañeras de hidromasaje, etc. se incluye también la prevención y control de Legionella según su propio procedimiento.
- 5º. Se recomienda la apertura secuencial de los grifos de duchas, fuentes, lavapiés, bar y servicios, dejando correr el agua para que se renueve toda la que había quedado retenida en las tuberías.

#### DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se dispone de un protocolo de limpieza y desinfección que responda a las características de la instalación y a la intensidad de uso; el titular tendrá a disposición de la autoridad sanitaria dicho protocolo, si se lo requiere.

- 1º. Barrer y limpiar las zonas húmedas de baños, duchas, vestuarios, lavapiés y zonas de tránsito de los bañistas.
- 2º. Preparar y aplicar detergente para realizar lavado del mobiliario, duchas, barandillas, y zonas de tránsito de los bañistas.
- 3º. Limpiar y enjuagar con abundante agua los productos aplicados en el lavado.
- 4º. Preparar aplicar solución desinfectante de acuerdo a los productos virucidas autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y según las especificaciones del fabricante.
- 5º. Limpiar y enjuagar la solución desinfectante aplicadas en la desinfección de las superficies.
- 6º. Inspección visual a cargo del responsable, para hacer la debida evaluación, control y seguimiento, comprobando que se ejecuten las anteriores actividades.

7º. Para las labores de limpieza y desinfección se utilizarán paños y materiales de un solo uso., o bien se procederá a la limpieza y desinfección adecuada de los mismos

8º. Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharan de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos

#### PRODUCTOS BIOCIDAS: DESINFECTANTES

Los biocidas a utilizar para la desinfección de superficies serán aquellos del tipo de producto 2, referidos en el anexo V del Reglamento 528/2012.

Se podrán utilizar desinfectantes como diluciones de lejía 1:50 recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

En el uso de estos productos siempre se respetarán las indicaciones de la etiqueta.

En las tareas de limpieza y desinfección se prestara especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuente como grifos, barandillas, pomos de puertas, etc.

#### TRATAMIENTO DEL AGUA DE LOS VASOS

- Depuración física y química del agua
- Renovación mediante adición de agua de aporte
- Realización de controles operativos o rutinarios que ponen de manifiesto la eficacia de las actuaciones:

#### MEDIDAS TRAS LA APERTURA DE LA INSTALACIÓN

El objetivo de estas medidas es mantener un adecuado nivel de higiene en las instalaciones y un correcto tratamiento del agua para asegurar que la piscina sea un lugar seguro tras su apertura.

No hay evidencia de que el virus que causa COVID-19 pueda transmitirse a las personas a través del agua en piscinas, jacuzzis o spas.

#### MEDIDAS BÁSICAS

1º. Cumplimiento de la normativa vigente nacional, autonómica o local relativa a estas instalaciones.

2º. Los usuarios y trabajadores de estas instalaciones tienen la responsabilidad de prevenir el contagio de la enfermedad poniendo los medios oportunos para evitar contagiar y ser contagiados. Por ello, todo usuario y/o trabajador de estas instalaciones deberá observar las medidas de distancia social y el resto de medidas recomendadas.

3º. Las personas vulnerables también podrán hacer uso de estas instalaciones, siempre que su condición clínica esté controlada y lo permita, y manteniendo rigurosas medidas de

protección.

4º. Todas las operaciones correspondientes que se lleven a cabo, debido al COVID-19 deberán quedar anotadas y descritas en los registros correspondientes, como operaciones ante situación excepcional de cierre por alerta sanitaria, dentro del documento de autocontrol de la instalación.

#### MEDIDAS DE AFORO Y CONTROL DE ACCESOS

1º. El acceso de los usuarios a las instalaciones se realizará teniendo en cuenta su aforo y siempre respetando la posibilidad de que dentro de la misma se asegure una distancia preventiva mínima de al menos 2 metros. Estas medidas se aplicarán especialmente en la zona de recepción, los vestuarios y duchas y guardando la distancia entre taquillas mediante el cierre de algunas de ellas.

2º. Se implanta como medida restrictiva de aforo al menos doblar la superficie por persona en los espacios al aire libre y triplicarla en los espacios cubiertos  
Para el acceso, dibujar o colocar bandas en el suelo de recepción que marquen las distancias mínimas entre personas (2 metros) que esperan en el mostrador. Poner las mismas indicaciones de mantener esa distancia en la puerta de entrada.

3º. La venta de abonos y entradas debe limitarse proporcionalmente al aforo permitido y definido en el punto 2º

4º. Una vez completo el aforo establecido, el usuario no podrá acceder a la instalación hasta que no salgan otros usuarios. Será el socorrista o el personal que designe el gestor de la instalación, el responsable de supervisar el número de bañistas en cada uno de los vasos y restringir los accesos a los mismos y de acuerdo con la legislación vigente en cada Comunidad Autónoma.

5º. Si la instalación lo permite, utilizar una puerta de entrada y otra de salida para intentar evitar al máximo los cruces.

#### MEDIDAS GENERALES PARA USUARIOS

Se pondrá a disposición de los usuarios:

1º. Sistemas para la desinfección de manos a la entrada de la instalación. Se recomienda incorporar un sistema de limpieza y desinfección de calzado a la entrada de la instalación y uso de calzado exclusivo dentro de la misma.

- 2º. Una bolsa de plástico para material desechable que deberá depositar convenientemente cerrada en un cubo de basura (con tapa y pedal) a la salida de la instalación.
- 3º. Se favorecerá el pago con tarjeta de crédito o a través de aplicaciones móviles. Tras la utilización por el usuario extremar las medidas de limpieza y desinfección del datáfono como la incorporación de guantes o bolsas que serán desinfectadas adecuadamente después de cada uso.
- 4º. Mensajes de prevención mediante carteles y/o megafonía. Los carteles recordarán a los usuarios de las piscinas que mantengan buenas prácticas de higiene pública, como ducharse antes de entrar a la piscina. Indicar también que ante cualquier síntoma deben abandonar la piscina. También se indicará que es recomendable lavar los trajes y las toallas de baño, para eliminar todas las bacterias o virus. 1

Todo el personal reforzará su higiene de manos mediante el lavado frecuente con agua y jabón y el uso de geles hidroalcohólicos.

#### VENTILACIÓN DE ESPACIOS CERRADOS

Antes de la apertura diaria de la piscina:

- 1º. La ventilación diaria deberá incrementarse, recomendando, siempre que sea posible, mantener una ventilación continuada de los espacios cerrados, tales como vestuarios, baños, botiquín y salas técnicas.
- 2º. Se tratará de abrir puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire en el área, antes de realizar la limpieza y desinfección de la misma.

#### MEDIDAS EN LAS ZONAS DE ESTANCIA O DE TRÁNSITO DE LOS BAÑISTAS

Se establece una distribución espacial para garantizar la distancia de seguridad de al menos 2 metros entre los usuarios mediante señales en el suelo limitando los espacios. Todos los objetos personales como toalla, botes de crema, calzado de uso exclusivo para las piscinas, mochilas, etc. deben permanecer dentro del perímetro de seguridad establecido, evitando contacto con el resto de usuarios.

Se realiza:

- 1º. Limpieza y desinfección de las zonas de estancia y de tránsito de los bañistas, al menos 2 veces al día, haciendo especial hincapié en las zonas más frecuentadas, vestuarios, aseos, taquillas, duchas y lavabos., utilizando para ello detergentes para eliminar las suciedades incrustadas y presentes en la superficie, seguido de una adecuada desinfección, utilizando para ello desinfectantes virucidas, tal como se cita en el apartado de Productos Biocidas.
- 2º. Limpieza y desinfección del mobiliario utilizado por los usuarios después de cada uso. Para la limpieza y desinfección de hamacas o sillas se utilizarán desinfectantes como lejía a una dilución 1:50, o desinfectantes con actividad virucida que se encuentran comercializados.

3º En aquellas superficies en contacto con las manos de los usuarios se deberá llevar a cabo una limpieza y desinfección más frecuente (pomos de las puertas de vestuarios, baños o duchas, barandillas, etc.).

4º. Se intensificará, adecuadamente en función de su uso, la limpieza de los aseos y se deberá verificar que, en todo momento, estén dotados de jabón y/ o soluciones hidroalcohólicas, papel desechable y que disponen de papeleras con tapadera y pedal, las cuales se vaciarán frecuentemente. Además, es recomendable que se coloque en lugar visible (por ejemplo, en espejos, pared frontal del lavabo) un cartel informativo con el correcto lavado de manos.

5º. Vestuarios: Se reducirá el aforo de los vestuarios y se organizará su distribución de forma que se pueda mantener la distancia interpersonal mínima de 2 metros.

#### CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA DEL VASO

La calidad del agua del vaso se controlará según lo dispuesto en el Real Decreto 742/2013 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, y la normativa sobre estas instalaciones, si la hubiera, de la Comunidad Autónoma y el municipio.

Con especial hincapié se controlarán los niveles de desinfectante residual, de manera que, en todo momento, el agua del vaso y duchas deberá estar desinfectada y ser desinfectante.

Para maximizar la seguridad se recomienda un control exhaustivo de las tres fases:

1. Regulación del pH. Una correcta regulación del pH es esencial para garantizar una desinfección eficaz.
2. Desinfección. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), una concentración residual de cloro libre de  $\geq 0.5$  mg/l en el agua de la piscina durante un mínimo de 30 minutos de contacto a un  $\text{pH} < 8$  es suficiente para eliminar virus envueltos como los coronavirus.

Tener en cuenta también que el mínimo residual de cloro libre recomendado depende del tipo de piscina o desinfectante utilizado; por ejemplo, las piscinas de spa necesitan 1-3 mg/L serían suficientes para la inactivación del virus, y por lo tanto, suficientes para evitar los riesgos de contaminación durante el baño.

Los derivados bromados también podrían ejercer una desinfección eficaz de balnearios urbanos siempre que se garanticen las condiciones mínimas de concentración establecidas por legislación

En el caso de parques acuáticos se deberán mantener el agua de las piscinas limpias y desinfectadas (1-10 ppm de cloro libre o 3-8 ppm de bromo libre y pH entre 7.2 y 8).

3. Medición constante del desinfectante residual. Debería ser al menos cada hora. La medición constante de los niveles de pH y de cloro así como la regulación controlada y fiable de estos parámetros es fundamental en toda clase de piscinas, independientemente de su aforo puesto

que es la principal medida preventiva. Específicamente se realizarán diariamente mediciones completas de desinfectantes antes de la apertura.

### Áreas de recreo infantiles



Se debe aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección en estas áreas, que en todo caso, se abrirán al público infantil de acuerdo a las directrices de las autoridades competentes. Las personas responsables del cuidado de los niños y niñas observarán una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos.

### Plan de limpieza



- Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, dispositivos de control horario, máquinas de gimnasios, barandas, perchas, etc.) De forma específica, debe desinfectarse 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 en las que haya habido clientes.



Ventilación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes



Los carros de limpieza se limpian y desinfectan tras cada uso diario

- El uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, por ejemplo, dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. Pueden emplearse otros métodos alternativos autorizados, pero en todo caso debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen y se utilizarlos de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos.



#### Limpeza de superficies con productos desinfectantes

Uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, p.e., dilución recién preparada de lejía concentración de cloro 1gr/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L.

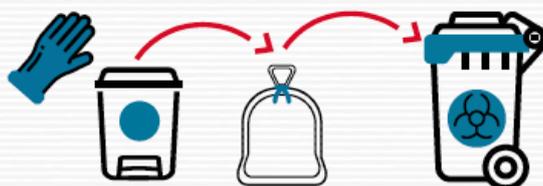
Uso de etanol 62-71% o peróxido hidrogénico al 0,5% en un minuto.

Se pueden utilizar otros medios alternativos autorizados, pero en todo caso debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen atendiendo a las fichas de datos de seguridad de los productos

- La limpieza de habitaciones en condiciones de seguridad.

Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras su uso diario.

La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos. Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.



La recogida de papeleras de zonas comunes se realiza en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.



Hay un registro diario de las limpiezas realizadas.

## Requisitos en la limpieza en habitaciones

La limpieza de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación, el remplazo de toallas y de lencería de cama. Todo ello, atendiendo a las frecuencias establecidas según categoría hotelera. 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.

La norma "ISO 22483 Turismo y Servicios Relacionados - Hoteles - Requisitos para la Prestación del Servicio" detalla requisitos de calidad en el proceso de limpieza de las habitaciones.

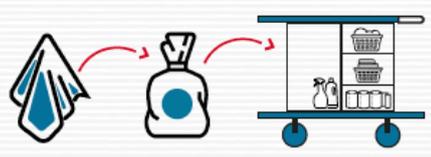


**Contempla de forma específica atendiendo a la frecuencia que por categoría tiene fijadas:**

- Aireado de la habitación.
- Remplazo de toallas y lencería de cama.
- Limpieza de paredes, suelos, techos.
- Limpieza de espejos y ventanas.
- Limpieza de muebles, equipos y elementos decorativos funcionales.
- Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso



**Poner la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación**



**La ropa sucia se introduce en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza**



**Evitar ofrecer servicio de minibar en el caso de no poder garantizar su limpieza entre clientes**

Se debe definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada, poniendo 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.

El personal del área de pisos y limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el/los clientes salgan de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales. Se informará anticipadamente a la clientela de esta medida.

### 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.

### 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 desechar el equipo de protección individual de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, 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.

### **Servicio médico**

La sala de consulta médica debe limpiarse y desinfectarse periódicamente. Durante el examen médico a los clientes se debe comprobar la temperatura corporal del paciente, y debe hacerse preferiblemente con termómetro sin contacto.

### **Área de tratamientos**

El balneario debe identificar qué técnicas de su catálogo va a aplicar en los distintos escenarios de evolución de las recomendaciones de las autoridades sanitarias en el contexto COVID-19, considerando los siguientes criterios:

- la existencia de estudios científicos que den cuenta del mayor o menor riesgo de contagio (p.e. no deben realizarse tratamientos por vía amniótica, como aerosoles o nebulizadores, mientras no se disponga de información sobre los riesgos inherentes a estos tratamientos en el contexto actual);
- la posibilidad de desinfección o esterilización de los materiales y cabinas;
- que sean técnicas de aplicación colectiva o individual (p.e. balneación en piscina o en bañera individual, etc.);
- otros criterios, como puede ser el resultado de estudios científicos que se realicen en torno al impacto de la COVID-19 en determinados tratamientos.

Cada técnica deberá analizarse pormenorizadamente. Algunas técnicas colectivas, en función del análisis, deben aplicarse de manera individual.

En el caso concreto de aplicación de barros o peloides, serán desechables de aplicación única o, si se reutilizan para el mismo cliente, la organización deberá identificar el peloide con su nombre. En el caso de los parafangos, no podrán utilizarse aquellos que hayan sido utilizados para otros clientes sin barrera física de protección en su aplicación.

### **Zona seca**

La zona seca debe encontrarse a una temperatura entre 23 y 26°C.

Todo el equipamiento de la zona seca (sofás, camas para la relajación, etc.) debe ser lavable y fácilmente desinfectable. El uso de toalla o albornoz debe ser obligado en el uso de todo equipamiento (sillas, tumbonas, etc.) para evitar el contacto físico entre los clientes y el equipamiento. Se desinfectará el equipamiento (sillas, tumbonas, etc.) periódicamente.

### **Zona húmeda**

En la zona húmeda se deben cumplir las siguientes medidas preventivas:

- se intensificará la desinfección del pasamanos.
- no se deben emplear alfombras ni moquetas;

Se debe contar con un espacio (p.e cubo, cesto, etc.) en el que los clientes puedan depositar las toallas usadas; se utilizarán recipientes con tapa y pedal, con bolsa interior para la colocación de toallas usadas.

- el tratamiento hidropínico debe ser asistido.
- el servicio complementario de agua tras los tratamientos se realizará mediante agua embotellada y no mediante fuentes de uso común (excepto si se trata de fuentes de fluido continuo, en cuyo caso se emplearían vasos desechables).

En cuanto a las piscinas, se determinarán las directrices y recomendaciones a aplicar de acuerdo a los resultados del informe científico solicitado sobre comportamiento del COVID-19 en el agua de piscinas tanto exteriores como cubiertas.

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;



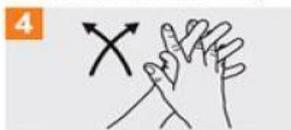
**1** Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



**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;



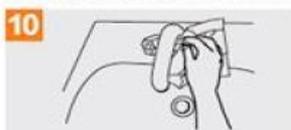
**7** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



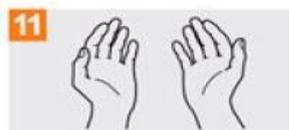
**8** Enjuáguese las manos con agua;



**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 al 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 60°C 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:



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.
- Evite 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  
PARAMOS  
UNIDOS**





#### **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.mschs.gov.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado\\_virucidas.pdf](https://www.mschs.gov.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf)