



**PREVINCO**

# **INSTRUCCIÓN TÉCNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO**

**EMPRESA: IBERHOSTELERIA Y  
OCIO S.L.  
COLEGIO MAYOR  
AMERICA**

Rev.	Descripción	Fecha	
			La información contenida en este documento es confidencial y propiedad únicamente de IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L. No debe ser utilizada para ningún otro propósito distinto de aquél para el que ha sido suministrada.
0	Primera edición	07/2020	
NOMBRE DOCUMENTO <b>INSTRUCCIÓN TÉCNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO</b>			



# INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCION FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

**IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.**

## 1. OBJETO

Esta instrucción técnica tiene por objeto definir las pautas de actuación para la prevención frente al Coronavirus COVID-19.

Estas medidas tratan de anticiparse para evitar la eventual difusión del coronavirus y, específicamente, evitar posibles exposiciones al mismo por parte del personal de **IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.**

## 2. ALCANCE

Afecta a todos los centros de trabajo operativos de **IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.** Las recomendaciones incluidas en el presente documento están en continua revisión en función de la evolución y nueva información que se disponga de la infección por el nuevo coronavirus (SARS-COV-2)

## 3. INFORMACION PRELIMINAR

El COVID-19 se trata de un virus de la familia Coronaviridae aparecido probablemente en la provincia Wuhan a finales del 2019 en un mercado mayorista de marisco, pescado y animales. COVID son las siglas en inglés de corona (CO-Crown), virus (Vi-Virus) y enfermedad (D-disease) y 19 por el año en que se ha descubierto; denominación escogida por la OMS para eliminar el de "fiebre de Wuhan" para evitar que se estigmatizara a la ciudad china.

Los coronavirus son una amplia familia de virus que pueden causar infección en los seres humanos y en una variedad de animales, incluyendo aves y mamíferos como camellos, gatos y murciélagos. Se trata de una enfermedad zoonótica, lo que significa que en ocasiones pueden transmitirse de los animales a las personas. El nuevo coronavirus SARS-CoV-2 es un nuevo tipo de coronavirus, que afecta a los humanos y se transmite de persona a persona. Aún hay muchas cuestiones que se desconocen en relación al virus y a la enfermedad que produce: COVID-19.

### **3.1. Síntomas**

Los síntomas no son específicos ni difieren mucho de una gripe o de otros procesos catarrales o alérgicos. Los síntomas más comunes incluyen fiebre, tos y sensación de falta de aire. En algunos casos también puede haber disminución del olfato y del gusto, escalofríos, dolor de garganta, dolor de cabeza, debilidad general, diarrea o vómitos. Se han observado también lesiones variadas en piel, en el pecho o en los dedos de manos o pies, generalmente en niños y adolescentes sin otros síntomas.

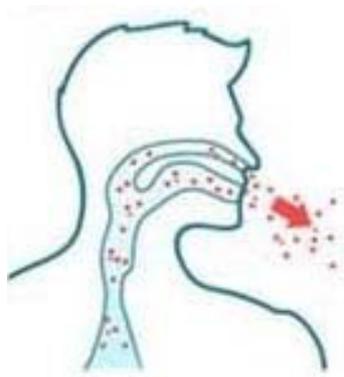
La mayoría de los casos son leves. En casos más graves, la infección puede causar neumonía, dificultad importante para respirar, fallo renal e incluso la muerte. Los casos más graves generalmente ocurren en personas de edad avanzada o que padecen alguna enfermedad crónica, como enfermedades del corazón, del pulmón o inmunodeficiencias.

### **3.2. Cómo se trasmite la enfermedad**

No teniendo evidencias de su transmisión originaria de animales a personas se ha confirmado que este patógeno puede contagiarse de persona a persona por las siguientes vías

#### **3.2.1. POR AIRE**

Como muchos otros virus de la especie tiene una transmisión por vía aérea respiratoria es decir, por hablar o estornudar y por gotitas respiratorias de más de 5  $\mu$  de diámetro



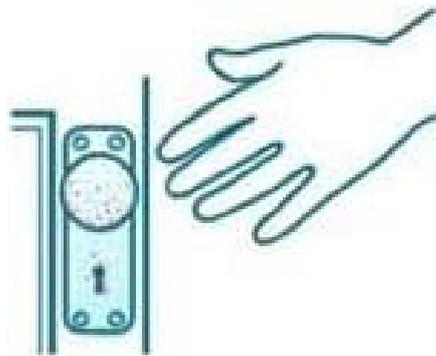
### **3.2.2. POR CONTACTO DIRECTO**

Contacto con personas infectadas.



### **3.2.3. POR CONTACTO INDIRECTO**

Contacto con elementos que hayan sido tocados por personas infectadas con el virus o secreciones de enfermos (“fomites”).





## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

#### 4. TRABAJADORES ESPECIALMENTE SENSIBLES

Con la evidencia científica disponible a fecha 2 de junio de 2020, el Ministerio de Sanidad ha definido como grupos vulnerables para COVID-19 las personas con enfermedad con enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, diabetes, insuficiencia renal crónica, inmunodepresión, cáncer en fase de tratamiento activo, enfermedad hepática crónica severa, obesidad mórbida (IMC>40), embarazo y mayores de 60 años.

El servicio sanitario de servicio de prevención de riesgos laborales (SPRL) de cada empresa deberá evaluar la existencia de trabajadores especialmente sensibles a la infección por SARS-CoV-2 y, en consecuencia, se determinarán las medidas de prevención, adaptación y protección adicionales necesarias.

#### 5. MEDIDAS DE PREVENCIÓN

##### 5.1. DESPLAZAMIENTO AL TRABAJO

- Si se presenta cualquier sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, etc.) que pudiera estar asociada con el COVID-19 NO se deberá acudir al trabajo y se deberá contactar con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la empresa o con el teléfono de atención al COVID-19 de la comunidad autónoma o con el centro de atención primaria y se deberá seguir las instrucciones. NO se deberá acudir al centro de trabajo hasta que se confirme la ausencia de riesgo propio o para terceros.
- Si se ha estado en contacto estrecho (convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar con una persona que presentaba síntomas a una distancia menor de 1.5 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos) o con una persona afectada por el COVID-19, NO se deberá acudir al puesto de trabajo, incluso en ausencia de síntomas.
- Los desplazamientos al centro de trabajo deberán ser preferentemente de forma individualizada.
- Se utilizarán las opciones de movilidad que mejor garanticen una distancia interpersonal de aproximadamente 1,5 metros.
- Guardar siempre la distancia de seguridad durante el desplazamiento al trabajo.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- Extremar las medidas de limpieza de los vehículos.
- Cuando se comparta vehículo para el desplazamiento, se hará uso de mascarilla de protección (excepto personas convivientes).
- En caso de hacer uso el transporte público será obligatorio el uso de mascarilla de protección (quirúrgica o higiénica). Seguir las medidas e instrucciones dadas por el personal de la empresa de transportes correspondiente.

### 5.2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN ORGANIZATIVAS

- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas, la distribución de espacios, la organización de los turnos, y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro deben modificarse, en la medida necesaria, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad mínimas exigidas en cada momento por el Ministerio de Sanidad.
- 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 de seguridad o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si lo hubiere.
- Aquellas zonas que no estén en uso deberán contar con una clara identificación de acceso restringido o clausurado.
- Disponer en el centro de un termómetro sin contacto.
- Deben existir carteles informativos en los idiomas habituales de los clientes con las condiciones de uso y normas de higiene de las instalaciones.
- Se debe garantizar que el cliente este informado sobre las condiciones restrictivas en el uso de las instalaciones, informándole antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia.
- Es preciso proveer al personal de los productos de higiene necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta. Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento adecuado de jabón, solución hidroalcohólica o geles desinfectantes autorizados por el Ministerio de Sanidad, y pañuelos desechables.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCION FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- Hay que mantener un aprovisionamiento suficiente del material de limpieza para poder acometer las tareas de higienización reforzada a diario. Entre ellos lejía y productos autorizados por el Ministerio de Sanidad para desinfectar.
- La empresa deberá facilitar equipos de protección individual cuando los riesgos no puedan evitarse o no puedan limitarse suficientemente por medios técnicos de protección colectiva o mediante medidas o procedimientos de organización del trabajo. Los equipos de protección individual serán adecuados a las actividades y trabajos a desarrollar.
- Todos los trabajadores deberán mantener entre si una distancia mínima de 1,5 metros en todo el recinto de trabajo.
- Las reuniones de trabajo se realizarán preferiblemente por teléfono o videoconferencia.
- Si es indispensable celebrar la reunión presencialmente, se mantendrá la distancia de seguridad mínima de 1,5 metros de forma obligatoria. Si no se puede garantizar esta medida, la reunión se hará por teléfono en todo caso.
- En caso de que se prevean aglomeraciones o colas se marcarán en los suelos los espacios de manera que se respeten la distancia mínima de un metro y medio.
- Se evitarán sistemas de fichado por huella dactilar, habilitándose otras vías para evitar el contacto de los trabajadores con una misma superficie. De no ser posible, mantener la higiene del dispositivo después de cada uso.
- Se informará a los trabajadores sobre los riesgos derivados de SARS-CoV-2 y las medidas a implementar, con especial atención a las medidas de prevención y protección adoptadas. Se consultará a los trabajadores y se considerarán sus propuestas.
- Informar a todos los trabajadores del presente procedimiento.
- Informar periódicamente a la plantilla sobre las indicaciones de las Autoridades Sanitarias de forma actualizada.
- La jornada de trabajo del personal se realizará preferentemente de forma continuada y por turnos, con aquellos descansos establecidos en la legislación vigente.
- Evitar puestos de exposición al riesgo de coronavirus a trabajadores especialmente sensibles.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCION FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- Limitar visitas de representantes de productos y otras empresas, salvo en casos que resulten imprescindibles para el normal funcionamiento del centro de trabajo. En todo caso, si fuese necesario, puede realizarse por vía telemática.
- Llevar una agenda (control horario y de asistencia) en relación con las visitas presenciales de asesores comerciales en el centro.
- Restringir las visitas de proveedores a las instalaciones.
- Para el caso de recepción de materiales/productos en los establecimientos se adoptarán, entre otras, las siguientes medidas:
  - Se informará, con antelación suficiente, a los proveedores sobre aquellas medidas que se hayan adoptado excepcionalmente en relación con la recepción de mercancía y otras generales que deban conocer.
  - Se organizará la recepción de los materiales para que no coincidan diferentes suministradores a la vez.
  - Se realizará la descarga de material en zonas específicas evitando la concurrencia de trabajadores (salvo con los que sea imprescindible).
  - Cuando sea personal propio quien descargue el material, el conductor/proveedor deberá permanecer en el interior del vehículo.
  - Cuando sea el proveedor el que realice la carga/descarga de la mercancía, esta se dispondrá en lugares específicos para llevar a cabo la operación sin entrar en contacto con ninguna persona del centro o manteniendo una distancia de 1,5 metros.
  - Se fomentará, en todo caso, la descarga mecanizada del material debiendo evitar el uso de los equipos destinados a tal fin por parte de varios trabajadores distintos o debiendo limpiarse y desinfectarse estos adecuadamente tras cada uso. Esto se aplicará, igualmente, en aquellos casos en que se cedan los equipos al transportista para que sea el mismo quien los utilice.
  - Se acordarán con el suministrador de material, previamente, formas alternativas para la entrega y recepción de los albaranes para evitar el contacto con personal (por ejemplo: correo electrónico, teléfono, etc.).



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- Limpiar/desinfectar las cajas, packs antes de colocarlas en su lugar de almacenamiento.
- Requerir a las empresas concurrentes en el centro de trabajo (en caso de existir) la comunicación de este procedimiento y la adopción de estas medidas por sus trabajadores para la Coordinación de Actividades Empresariales.
- Se recomienda que una única persona en cada turno atienda el terminal de teléfono y al finalizar su jornada, lo deberá higienizar con los productos de limpieza adecuados. Se debe evitar compartir teléfonos, y en caso de hacerlo desinfectarlo tras cada uso.
- Se deberán poner a disposición de clientes y trabajadores dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en la entrada del local, y deberán estar siempre en condiciones de uso.
- Cuando se manipulen objetos, comida, etc. el personal deberá hacer uso de mascarilla y guantes.
- El servicio de aparcamiento se limitará de forma que los trabajadores no manipulen los coches de los clientes.
- Si se dispone de aparcamientos propios para sus empleados y clientes, se establecerá un control de accesos para mejor seguimiento de las normas de aforo. En la medida de lo posible, las puertas que se encuentren en el recorrido entre el aparcamiento y el acceso dispondrán de sistemas automáticos de apertura o permanecerán abiertas para evitar la manipulación de los mecanismos de apertura.
- En la medida de lo posible, se retirarán o reducirá la presencia de todos aquellos elementos decorativos y objetos que no sean funcionales.
- Se recomienda colocar alfombras/felpudos desinfectantes a la entrada del establecimiento e indicar a los clientes que hagan uso de las mismas con su calzado.
- Se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizar ascensor y/o montacargas, su uso se limitará al mínimo imprescindible. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de al menos 1,5 metros entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Será obligatorio para las personas de seis años en



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

adelante el uso de mascarillas en los ascensores o montacargas, salvo en los supuestos previstos en el artículo 6.2 del Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio.

- Solicitar a clientes/as que no acudan y/o la cancelen la reserva, si presentan cualquier síntoma compatible con COVID-19.

### **Medidas en la recepción/conserjería:**

- Se informará a los clientes a su llegada de todas las medidas preventivas del establecimiento.
- Garantizar la debida distancia de seguridad en todo momento entre clientes y personal mediante marcas en el suelo, barreras, señalización vertical y/u horizontal, delimitación de zonas, etc. En caso de no poder cumplirse esto, se deberán utilizar los equipos de protección adecuados (ver apartado 5.4.1 Equipos de protección individual)
- En la recepción se contará con dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, y se recordará a los clientes que los utilicen a su entrada del centro.
- Se colocarán carteles visibles con las medidas preventivas y pautas a seguir durante el uso de las instalaciones.
- Siempre que sea posible, se recomienda el uso de mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección de forma que una vez instalada quede protegida la zona de trabajo. En el caso de que estos elementos sean transparentes, estarán debidamente señalizados, con pegatinas o bandas, para evitar golpes. En caso de que se instalen dichas barreras, la distancia interpersonal mínima será de un metro.
- Preferiblemente utilizar medios de pago telemáticos, como datáfonos, que deben ser desinfectados antes y después de cada uso.
- Si es posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de un metro y medio entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo trabajador.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- Evitar que se formen aglomeraciones tanto dentro como fuera del establecimiento.
- Disponer tanto en el mostrador como en las distintas áreas de los mínimos elementos/objetos posibles con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes.
- En los intercambios de las llaves/tarjetas de las habitaciones se deberá asegurar que sean convenientemente desinfectadas.

### **Medidas en las zonas comunes:**

- En las zonas comunes se garantizará la separación mínima interpersonal de 1,5 metros.
- Las actividades de animación o clases grupales deberán diseñarse y planificarse con un aforo máximo de veinticinco personas y respetando la distancia mínima interpersonal. Las actividades de preferentemente serán al aire libre y se evitara el intercambio de objetos.
- Gimnasio del hotel:
  - El aforo máximo permitido será del 75 por ciento siempre que sea posible garantizar la distancia de seguridad (1,5 metros) entre usuarios. En caso contrario se reducirá el aforo a efectos de cumplir dicha distancia.
  - El acceso será preferentemente mediante cita previa. Se organizaran turnos horarios, fuera de los cuales no se podrá permanecer en la instalación.
  - Se permitirá la práctica deportiva individual o por un máximo de dos personas en el caso de modalidades así practicadas siempre que siempre sin contacto físico y manteniendo la distancia de seguridad.
  - Se recordara a los usuarios mediante cartelera o megafonía las normas de higiene y prevención, señalando la necesidad de abandonar las instalaciones ante cualquier síntoma compatible con el COVID-19.
  - Únicamente podrán acceder con los deportistas un entrenador, si está debidamente acreditado. Se exceptúan personas con discapacidades, o niños, que podrán ir con un acompañante.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCION FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- El uso de los aseos, vestuarios, o similares esté permitido por clientes, visitantes o usuarios/as debe garantizarse la distancia de seguridad de, al menos, 1,5 metros y el uso obligatorio de mascarillas.
- Piscinas y spa:
  - El aforo máximo permitido será del 65 por ciento de la capacidad, siempre que sea posible garantizar la distancia de seguridad (1,5metros) entre usuarios. En caso contrario se reducirá el aforo a efectos de cumplir dicha distancia.
  - El acceso será preferentemente mediante cita previa.
  - Se recordara a los usuarios mediante cartelera o megafonía las normas de higiene y prevención, señalando la necesidad de abandonar las instalaciones ante cualquier síntoma compatible con el COVID-19.
  - En las zonas de estancia de los usuarios se garantizara la distancia de seguridad mediante señales en el suelo limitando los espacios. Todos los objetos personales permanecerán dentro de ese perímetro.
  - No se podrá hacer uso de las duchas de los vestuarios ni de las fuentes de agua.
  - El uso de los aseos, vestuarios, o similares esté permitido por clientes, visitantes o usuarios/as debe garantizarse la distancia de seguridad de, al menos, 1,5 metros y el uso obligatorio de mascarillas.

### **Medidas para el servicio a habitaciones:**

- Los trabajadores que realicen acceso a las habitaciones harán uso obligatorio de equipos de protección individual según las indicaciones dadas en el apartado de este documento.
- Se establecerá un sistema similar a la entrega de comida a domicilio para el servicio a habitaciones de los clientes.
- Se le indicará al cliente, previamente las normas para la entrega/recepción del servicio solicitado (p. ej.: comida, lavandería):



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- Se informara al cliente que deberá permanecer en el interior de la habitación manteniendo en todo momento distancia interpersonal mínima de 1,5 metros con el personal del hotel.
- El personal dejará, en el suelo, delante de la puerta el pedido a entregar y se retirará
- Una vez se haya apartado de la puerta, se le indicará al cliente que ya puede recoger su pedido.
- Como norma general, no accederá personal ajeno al centro para hacer entregas a huéspedes. Esas entregas las realizará el personal del centro o se deberán realizar en el exterior de las instalaciones.

### **Medidas en la limpieza y mantenimiento:**

- El personal no accederá a prestar servicios en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto causa justificada.
- Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno que se hayan utilizado.
- La recogida de papeleras debe hacerse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- Debe quedar registro diario de la limpieza realizada.
- Definir un sistema 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.
- 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 siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.
- Evitar cualquier contacto físico.

### **Medidas preventivas servicios de restauración y cafetería:**

- A lo largo de la jornada, se procederá a un cierre del local para proceder a tareas de mantenimiento, limpieza y reposición. Esto además serviría de recuperación del



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

personal por los sobreesfuerzos realizados y la tensión sufrida en esta situación excepcional. Estos horarios de cierre por limpieza deberán ser conocidos por los clientes.

- Restringir la atención al público a lo establecido por la legislación vigente.
- Siempre que sea posible, facilitar entregas a domicilio.
- Se establecerá un sistema de cita para la recogida de los pedidos en el local. Las citas se tramitarán vía telemática (telefónica o email).
- Se recomienda que una única persona atienda el terminal de teléfono y al finalizar su jornada, lo deberá higienizar con los productos de limpieza adecuados. Se debe evitar compartir teléfonos, y en caso de hacerlo desinfectarlo tras cada uso.
- El personal trabajador que realice el servicio en mesa y en barra deberá procurar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio. En cualquier caso, será obligatorio el uso de mascarilla para el personal de estos establecimientos en su atención al público.

### Medidas en la cocina:

- El personal deberá hacer uso de mascarilla para evitar posibles transmisiones a objetos manipulados, comida, etc.
- El acceso a la cocina quedará restringido al personal de la misma, evitando que camareros y/o terceras personas transiten por esta zona.
- Se dispondrá una zona, en donde el personal de cocina depositará los pedidos para que el resto de personal los recoja y pueda proceder a su entrega.
- Se lavará y desinfectará convenientemente toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas a una temperatura mínima de 60°C, incluso aquella que no se haya usado, pero haya podido entrar en contacto con las manos de alguna persona.
- Antes de empezar cada servicio se debe realizar una desinfección general de las superficies de trabajo. Al finalizar la jornada, se debe realizar una limpieza de herramientas y equipos de trabajo con los productos recomendados.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

### Medidas para el consumo la cafetería/restaurante:

- Se limitara su aforo, asegurándose que mantienen la debida distancia física interpersonal de metro y medio entre las mesas contiguas o, en su caso agrupaciones de mesas.
- Está permitido el consumo en barra siempre que se garantice una separación mínima de metro y medio (1,5) metros entre clientes o grupos de clientes.
- Los alimentos expuestos en la barra se mantendrán en todo momento aislados del público mediante vitrinas, film transparente o cualquier otro medio que impida el contacto directo con los clientes, no estando permitido el autoservicio.
- El consumo dentro del local se realizara preferentemente mediante reserva previa.
- Los productos de libre servicio para la disposición de los clientes deberán estar asistidos con pantalla de protección (emplatados individualmente y/o monodosis).
- Mantener la distancia de seguridad en todo momento entre clientes y personal.
- Se evitará el uso de manteles y servilletas de tela, dando prioridad a los de papel desechable. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de mantelería y salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60º y 90ºC.
- Se evitara el uso de cartas en común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de las zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Se eliminaran los productos de autoservicio (palilleros, servilleteros, aceiteras,...), priorizando monodosis desechables o su servicio mediante petición del cliente.
- Establecer un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entere clientes.
- Utilizar medios de pago telemáticos, como datáfonos, que deben ser desinfectados antes y después de cada uso.
- Recordar a los clientes que deben desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCION FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- Disponer en las distintas áreas de los mínimos elementos/objetos posibles con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes.
- La empresa debe establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento (mesas y sillas), con el fin de que dicho equipamiento pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.

### Medidas para la recogida de los pedidos en la cafetería/restaurante:

- Los clientes podrán realizar los pedidos en el propio establecimiento, telefónicamente o por medios telemáticos.
- El establecimiento debe contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos
- Los clientes se citarán de manera que:
  - ✓ El aforo máximo permita cumplir con el requisito de distancia mínima interpersonal.
  - ✓ Enviar al cliente un mensaje con las instrucciones para acudir a recoger el pedido, recomendando que los clientes acudan haciendo uso de guantes y mascarillas, y vengan sin acompañantes si no es indispensable.
  - ✓ Solicitar a los clientes/as que no acudan a recoger pedidos, si presentan cualquier síntoma compatible con COVID-19.
- Los establecimientos que dispongan de puntos de solicitud y recogida de pedidos para vehículos, el cliente podrá realizar los pedidos desde su vehículo en el propio establecimiento y proceder a su posterior recogida.
- Utilizar medios de pago telemáticos, como datáfonos, que deben ser desinfectados antes y después de cada uso.
- Recordar a los clientes que deben desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada.
- Mantener la distancia de seguridad en todo momento entre clientes y personal mediante marcas en el suelo, barreras, señalización vertical y/u horizontal, delimitación de zonas, etc.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCION FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- Siempre que sea posible, se recomienda el uso de mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección de forma que una vez instalada quede protegida la zona de trabajo.
- En los establecimientos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de metro y medio entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo trabajador.
- Evitar que se formen aglomeraciones tanto dentro como fuera del establecimiento.
- Disponer en las distintas áreas de los mínimos elementos/objetos posibles con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes.
- Mantener la distancia de seguridad en todo momento entre clientes y personal mediante marcas en el suelo, barreras, señalización vertical y/u horizontal, delimitación de zonas, etc.
- Siempre que sea posible, se recomienda el uso de mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección de forma que una vez instalada quede protegida la zona de trabajo.
- En los establecimientos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de un metro y medio entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo trabajador.
- Evitar que se formen aglomeraciones tanto dentro como fuera del establecimiento.
- Disponer en las distintas áreas de los mínimos elementos/objetos posibles con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCION FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

### Medidas para la atención de mesas en terraza al aire libre (espacio no cubierto o rodeado máximo por dos paredes)

- Los establecimientos que dispongan de terrazas deberán garantizar que el aforo máximo permita cumplir el requisito de distancia mínima interpersonal, así como las medidas establecidas en cada momento por las Autoridades Sanitarias.
- Se limitara a las mesas permitidas, asegurándose que mantienen la debida distancia física de metro y medio entre las mesas o, en su caso agrupaciones de mesa.
- La ocupación máxima entre mesa o agrupaciones de mesas, permitirá que se respete la distancia mínima de seguridad interpersonal.
- Se colocarán carteles visibles con información a los clientes sobre las medidas establecidas para el uso de la terraza.
- Recordar a los clientes que deben desinfectar sus manos con el gel desinfectante a la entrada de la terraza.
- Mantener la distancia de seguridad en todo momento entre clientes y personal.
- Se evitará el uso de manteles y servilletas de tela, dando prioridad al los de papel desechable. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de mantelería y salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60º y 90ºC.
- Se evitara el uso de cartas en común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de las zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Las mesas de la terraza dispondrán de los mínimos objetos posibles. Se retirarán servilleteros, palilleros, aceiteras, papeleras de su superficie, y similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- Para la entrega de los pedidos a los clientes, el personal colocará el pedido sobre la mesa, manteniendo siempre la distancia mínima interpersonal.
- Tras cada servicio se realizará una exhaustiva limpieza de todas las superficies de contacto.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCION FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- La empresa debe establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas), con el fin de que dicho equipamiento pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.

### 5.3. MEDIDAS PREVENTIVAS DE HIGIENE EN LOS LUGARES DE TRABAJO

- Realizar la limpieza y desinfección de las instalaciones una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:
  - Previa apertura será necesario realizar una limpieza general de las instalaciones.
  - Se limpiaran y desinfectaran durante sus correspondientes periodos de usos todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser manipuladas o contaminadas.
  - Se utilizarán 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. Si se utiliza un desinfectante comercial se respetarán las indicaciones de la etiqueta.
  - Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual de un solo uso utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Aquellos que vayan a ser reutilizados deben descontaminarse y tratarse debidamente antes de su almacenamiento. El método deberá estar validado para asegurar que la reutilización no compromete su eficacia protectora.
- Se realizará una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno, con especial atención a mostradores, mamparas, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aquellos utilizados por más de un trabajador.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTA AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- Desinfectar los objetos tras su manipulación por el cliente o entre trabajadores, y se dispondrá de geles hidroalcohólicos o desinfectantes.
- Se realizara una limpieza y desinfección del equipamiento entre un cliente y otro.
- Será obligatorio el uso de guantes y mascarilla para el personal que realice las tareas de limpieza.
- Los productos de limpieza y desinfección que contiene alcohol o cloro tienen capacidad suficiente para eliminar el coronavirus.
- La limpieza se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias.
- Disponer de jabón y papel desechable, nunca de toallas.
- Disponer de papeleras con tapa y pedal para depositar pañuelos y otro material desechable que deberán ser limpiadas de forma frecuente.
- Se debe revisar al menos diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías. Se recomienda disponer de un registro de estas acciones.
- Hay que mantener un aprovisionamiento suficiente del material de limpieza para poder acometer las tareas de higienización reforzada a diario. Entre ellos lejía y productos autorizados por el Ministerio de Sanidad para desinfectar.
- Se garantizará una ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
- Ajustar los sistemas de acondicionamiento ambiental de los centros de trabajo para garantizar el máximo de renovación de aire, se recomienda desactivar la recirculación de aire y desinfectar o sustituir con mayor periodicidad los filtros.
- El uso de electrodomésticos comunes (cafeteras, microondas, hervidores, etc.) deberán mantenerse higienizados tras cada uso. Evitándose en lo posible, el uso de la clientela de este tipo de electrodomésticos.
- Los establecimientos y locales deberán poner a disposición dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en la entrada del local, y deberán estar siempre en condiciones de uso.
- Delimitar las zonas de acceso de clientes para evitar que entren en contacto con elementos expuestos.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- Si se facilita revistas, prensa, juegos de mesa, tabletas digitales o cualquier elemento que pueda pasar de un cliente a otro, debe disponerse de geles hidroalcohólicos y cartelería que indiquen que las personas usuarias de ellos mismos deben lavarse las manos antes y después de su uso.
- Limitar la zona de exposición de productos a la venta, haciéndola solo accesible al personal del centro de trabajo.
- Colocar información visual (carteles, folletos...) en los lugares estratégicos de cada centro de trabajo para proporcionar las instrucciones sobre higiene de manos e higiene respiratoria.
- Todo personal propio y toda subcontrata y trabajadores autónomos susceptibles de prestar servicios en el centro de trabajo de la empresa deberán ajustarse a las medidas exigidas en cada momento y seguir las indicaciones y recomendaciones del Ministerio de Sanidad y/o Consejería de Sanidad de cada Comunidad Autónoma.
- En cuanto al uso de aseos por parte de clientes (excepto los propios de las habitaciones), debe garantizarse la distancia de seguridad de, al menos, 1,5 metros y el uso obligatorio de mascarillas, salvo en los supuestos previstos en el artículo 6.2 del Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio.
- Deberá procederse a hacer una limpieza y desinfección de dichos aseos. Deberá reforzarse la limpieza de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
- Se indicará a los clientes que en sus entradas del centro deberán realizar una correcta limpieza de manos con los geles hidroalcohólicos con actividad virucida dispuestos en la entrada del centro.
- Se analizará reducir los textiles, incluidas las alfombras de las habitaciones.
- Las mantas y almohadas se deberán encontrar protegidas en los armarios.
- Para la limpieza de textiles:
  - Los textiles “sucios” deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
  - Se debe evitar sacudir textiles sucios. En el caso de la lencería, debe evitar depositarse en el suelo.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal debe realizar higiene de manos.
- Los textiles “sucios” debe lavarse a  $T \geq 60^{\circ}\text{C}$ . Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida.

### **Medidas preventivas durante la limpieza de habitaciones:**

- La limpieza de las zonas comunes del centro (ascensores, pasillos y zonas de paso, recepción...) deberá reforzarse de forma que se realice más veces al día.
- En los carros de limpieza, se dispondrán de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.
- No se introducirá el carro de limpieza a la habitación, sólo los útiles necesarios para cada tarea de limpieza. Finalizada la tarea se desinfectarán los útiles utilizados antes de devolverlos al carro.
- Los trabajadores que realicen las tareas de habitaciones harán uso obligatorio de equipos de protección individual según las indicaciones dadas en el apartado de este documento.
- Para realizar la limpieza de la habitación el cliente debe haberla abandonado previamente.
- Lo primero que se realizará es la ventilación de la estancia.
- Se vaciarán las papeleras siguiendo las indicaciones del apartado “GESTIÓN DE LOS RESIDUOS EN LOS CENTROS DE TRABAJO” de este documento.
- Se retirará la ropa de las camas y toallas para enviarla a la lavandería. La ropa se deberá lavar mediante ciclos de lavado completos entre  $60-90^{\circ}\text{C}$ .
- Se deberá evitar acercarse al cuerpo la ropa retirada de las camas.
- Se procederá a la limpieza de todas las superficies de la habitación, con especial a aquellas susceptibles de mayor contacto con las manos.
- Se recomienda que las habitaciones sólo dispongan de una papeleras (con tapa y bolsa de plástico) para que todos los desechos se concentren en un mismo lugar.
- Si se dispone de secador de pelo en las habitaciones se deben limpiar (incluido el filtro) a la salida del cliente.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCION FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- Las perchas, en caso de que no se ofrezcan precintadas, deben ser desinfectadas a la salida del cliente.

### **Medidas de higiene en vehículos:**

- Se recomienda facilitar a los trabajadores agua embotellada, avituallamiento y otros enseres necesarios.
- Se facilitará un kit de higiene personal para cada transportista (agua y jabón o gel hidroalcohólico, pañuelos desechables, etc.).
- El habitáculo del vehículo se deberá ventilar periódicamente.
- Se recomienda el uso individualizado de los vehículos. Cuando no sea posible, se limpiarán y desinfectarán adecuadamente todas las superficies con las que haya entrado en contacto el conductor en los usos que haya podido dar (volante, palanca de cambios, mandos/pulsadores del vehículo, manetas/tiradores de las puertas, llaves, etc.).
- Se vaciarán las papeleras del vehículo periódicamente (siempre entre usos por distintos conductores) y se limpiarán y desinfectarán adecuadamente. Los residuos deberán ser correctamente desechados siguiendo las indicaciones dadas en el apartado de “GESTION DE LOS RESIDUOS EN LOS CENTROS DE TRABAJO” de este documento.
- Las tareas de limpieza se realizarán siempre en adecuadas condiciones de seguridad y siguiendo las indicaciones de uso de cada producto utilizado.

### **5.4. MEDIDAS PREVENTIVAS DE HIGIENE PERSONAL**

- Higiene de manos frecuente. Lavado con agua y jabón o desinfección con soluciones alcohólicas. El haber utilizado guantes no exime de realizar la correcta higiene de manos tras su retirada.
- Para un correcto lavado de manos debemos de emplear abundante jabón y agua caliente y frotarlas bajo el grifo durante más de 20 segundos sobre todas las superficies de la mano, no sólo sobre palmas o dorso sino también entre los dedos y actuando también sobre las muñecas, al menos en sus primeros 10 cm iniciales. La



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCION FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

cadencia de lavado debe ser frecuente, pero se recomienda después de tocar cualquier superficie común, realizar una reunión o tener un encuentro en condiciones de proximidad con una persona de riesgo. Se debe de utilizar prioritariamente Gel Hidroalcohólico, en caso de utilizar jabón deberá de prestarse atención a las posibles dermatitis asociadas a un lavado excesivo. (ANEXO I)

- Tomarse la temperatura en casa y, al menor síntoma, quedarse en el domicilio comunicándolo inmediatamente al responsable de la empresa.
- Adoptar medidas de higiene respiratoria:
  - ✓ Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo; tirar el pañuelo inmediatamente y lavar las manos con un desinfectante de manos a base de alcohol, o con agua y jabón.
  - ✓ En el caso de sufrir un acceso de tos inesperado y cubrirse accidentalmente con la mano, evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca. Lavarse las manos de manera inmediata.
  - ✓ Usar pañuelos desechables y tirarlos tras su uso.
- Si se presentan síntomas respiratorios, evitar el contacto cercano, dejando un metro y medio (1,5) de distancia en el trato con otras personas.
- Evitar el contacto estrecho con personas que muestren signos de afección respiratoria, como tos o estornudos.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz, y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión.
- Recoger el cabello largo.
- Las uñas deben de llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de adornos como anillos, pulseras, relojes.
- Evitar el uso de lentillas, utilizar gafas.
- Evitar saludos que impliquen contacto físico.
- No compartir objetos personales (vasos, toallas, etc.).
- Procurar mantener una distancia mínima de 1,5 metros en las comunicaciones personales.
- Evitar el uso compartido de materiales o equipos de trabajo. En caso de que sea necesario, se desinfectarán tras su uso y se procederá igualmente al lavado de manos.



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- No se compartirán los equipos de protección individual.
- Se realizará un lavado de manos exhaustivo con agua y jabón (anexo I) antes de colocarse el equipo de protección individual y después de su retirada.
- Extremar las precauciones durante la retirada de los EPIS, al objeto de no contaminarse durante la acción. (Anexo II).
- Lavado y desinfección diaria de los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90°C.

### 5.4.1. Equipos de Protección Individual

La empresa deberá facilitar equipos de protección individual cuando los riesgos no puedan evitarse o no puedan limitarse suficientemente por medios técnicos de protección colectiva o mediante medidas o procedimientos de organización del trabajo. Los equipos de protección individual serán adecuados a las actividades y trabajos a desarrollar.

- ✓ Mascarilla con filtrado mínimo FFP2 (Los profesionales sanitarios del servicio de prevención de riesgos laborales indicarán, en cada caso, el uso de mascarillas en aquellas situaciones en las que se considere necesario).
- ✓ Guantes. Recomendable usar un par de guantes por servicio, y cambiar siempre que se humedezca, manche o deteriore.
- ✓ Lavado y desinfección diaria de los uniformes, o de las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con los clientes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90 °C. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a esa temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección.
- ✓ Se recomienda usar un calzado distinto al de calle, preferiblemente lavable, o usar cubre-zapatos plásticos.

### **Equipos de protección individual en caso de acceso a una habitación en la que haya estado o está alojada una persona infectada por COVID-19:**

- ✓ Si el cliente se encuentra en el interior deberá llevar puesta una mascarilla en todo momento (en ningún caso será una mascarilla con válvula de exhalación)



## INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO

NUEVA NORMALIDAD

IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.

- ✓ Mascarilla con filtrado mínimo FFP2 (Los profesionales sanitarios del servicio de prevención de riesgos laborales indicarán, en cada caso, el uso de mascarillas en aquellas situaciones en las que se considere necesario).
- ✓ Protección ocular
- ✓ Gorro desechable
- ✓ Guantes
- ✓ Patucos cubre-calzado desechables

### 5.5. MEDIDAS EN CASO DE CONTAGIO O SOSPECHA

El servicio sanitario del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de cada empresa será el encargado de establecer los mecanismos para la investigación y seguimiento de los contactos estrechos y del personal sintomático en el ámbito de sus competencias, de forma coordinada con las autoridades de Salud Pública.

Si un trabajador empieza a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactara de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente y, en su caso, con el servicio de prevención de riesgos laborales. Siempre que sea posible el trabajador se colocara una mascarilla, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorad por un profesional sanitario.

### 5.6. GESTIÓN DE LOS RESIDUOS EN LOS CENTROS DE TRABAJO

- La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.
- Se recomienda que los pañuelos desechables que el personal emplee para el secado de manos o para el cumplimiento de la “etiqueta respiratoria” sean desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y, a ser posible, accionados por pedal.
- Todo material de higiene personal (mascarillas, guantes de látex, etc.) debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).



## **INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCION FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO**

**NUEVA NORMALIDAD**

**IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.**

- El material de protección desechable individual se ubicará en contenedores, preferentemente con tapa y pedal en la zona de vestuario dentro de una bolsa.
- En caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, será preciso aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura, con cierre, para su depósito en la fracción resto.
- En caso de los uniformes de trabajo y/o materiales textiles, serán embolsados y cerrados, y se trasladarán hasta el punto donde se haga su lavado habitual, recomendándose un lavado con un ciclo completo a una temperatura de entre 60 y 90 grados.
- De igual forma se procederá con los manteles y servilletas de tela, en caso de que se usen, pero se recuerda que debe darse prioridad al uso de productos de papel desechables.



## **INSTRUCCION TECNICA DE PREVENCION FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19 EN CENTROS DE TRABAJO**

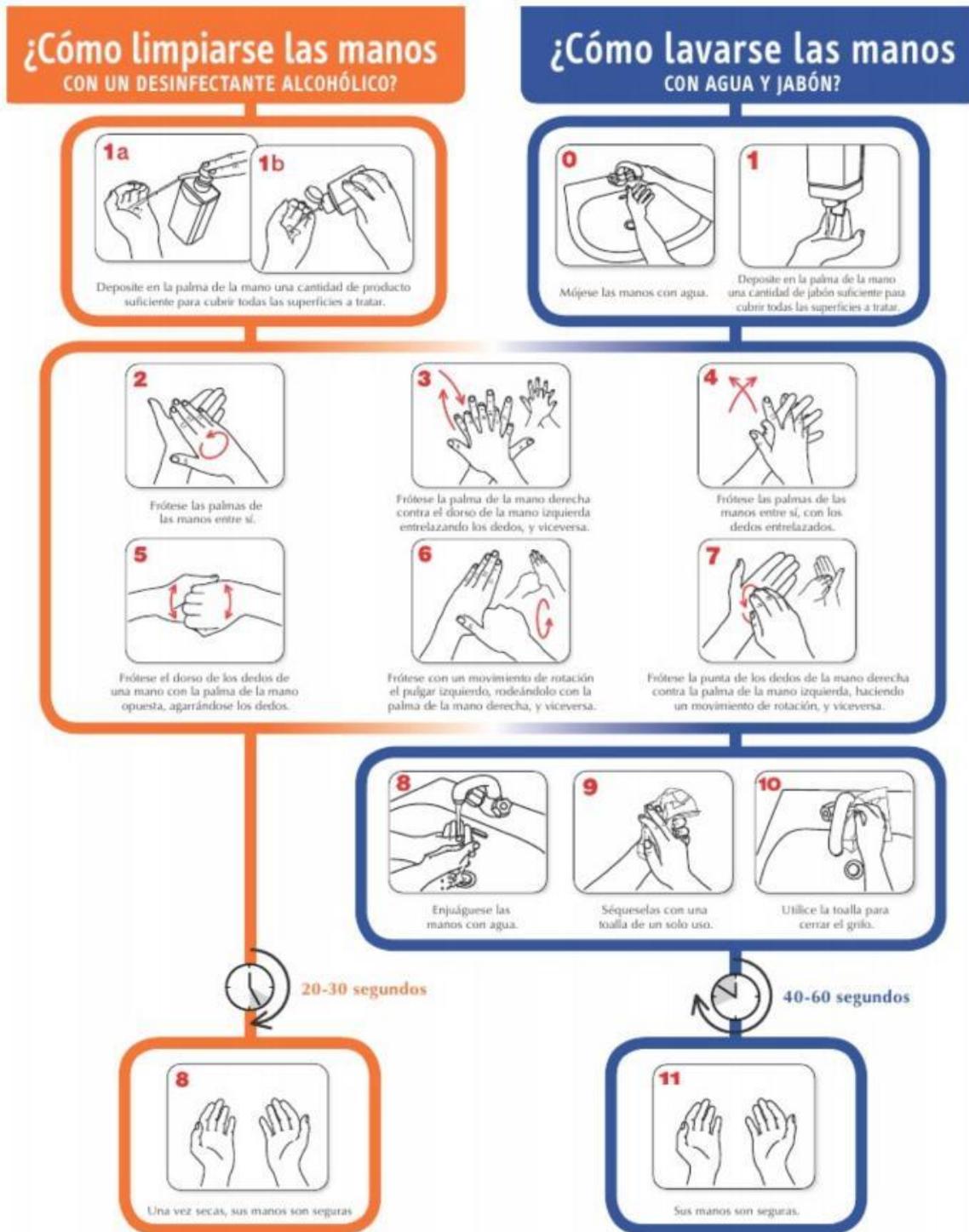
**NUEVA NORMALIDAD**

**IBERHOSTELERIA Y OCIO S.L.**

### **6. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA**

- Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-COV-2). Ministerio de Sanidad.
- Resolución de 19 de junio de 2020, de la consjería de Salud, por la que establecen medidas urgentes de prevención, contención y coordinación necesarias para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el Covid-19 tras la expiración de la vigencia del estado de alarma.
- Medidas para la reducción del contagio por coronavirus en Hoteles y apartamentos turísticos (directrices y recomendaciones). Ministerio de Industria, comercio y turismo, y Ministerio de Sanidad.
- Guía de Buenas prácticas en los centros de trabajo para prevenir los contagios del COVID 19.
- Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial. Ministerio de Sanidad.
- Directrices de buenas prácticas para los establecimientos de trabajadores del sector turístico. Medidas para la prevención de contagios SARS-COV-2. Ministerio de Sanidad y Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
- Directrices de buenas prácticas en el transporte, reparto y carga/descarga de mercancías. Medidas para la prevención de contagios SARS-COV-2 26.04.2020. Ministerio de Sanidad e Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el trabajo.

**ANEXO I: TÉCNICA CORRECTO LAVADO DE MANOS**

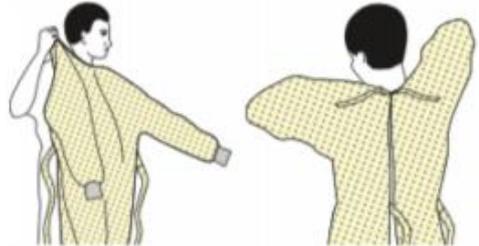


## **ANEXO II**

### **SECUENCIA DE COLOCACIÓN DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL**

#### **1. Bata**

- Cubrir con la bata por delante de cuello a rodillas, los brazos hasta las muñecas y rodear el tronco hasta la espalda.
- Atarla por detrás a la altura de cuello y cintura.



#### **2. Protección respiratoria**

- Asegurarse los cordones o la banda elástica en mitad de la cabeza y cuello.
- Ajustarse la banda flexible en el puente de la nariz.
- Ajustarla a la cara por debajo del mentón.
- Respirador: verificar el ajuste del mismo.



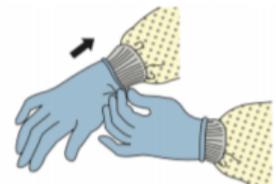
#### **3. Protector ocular**

- Colocar sobre la cara y ajustar.



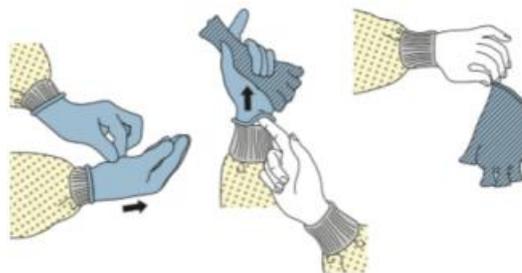
#### **4. Guantes**

- Extender los guantes. Si también se hace uso de la bata, extenderlos hasta cubrir el puño de la bata de aislamiento.



**RETIRADA DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL DE FORMA SEGURA****1. Guantes**

- Agarrar la parte exterior del guante con la mano opuesta (aun con el guante) y quíteselo.
- Sostener el guante que se quitó (con la mano enguantada).
- Deslizar los dedos de la mano son guante por debajo del guante que no se ha retirado aun, a la altura de la muñeca.
- Retirar el guante de manera que acabe cubriendo al primero.
- Arrojar ambos en el recipiente de desechos.

**2. Protección ocular**

- Para la retirada, tomarlas por la parte de banda de la cabeza o de las piezas de las orejas.
- Colocar la protección ocular en el recipiente designado para reprocesar materiales o de material de desecho.

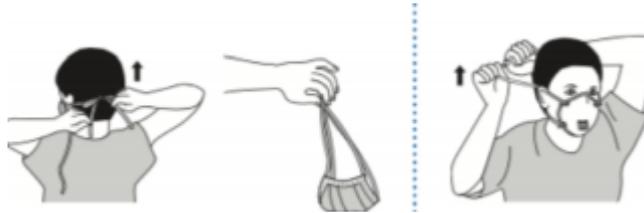
**3. Batas**

- Desatar los cordones.
- Tocar solamente el interior de la bata, pasarla por encima del cuello y hombros.
- Dar la vuelta a la bata
- Doblarla o enrollarla, y desecharla.



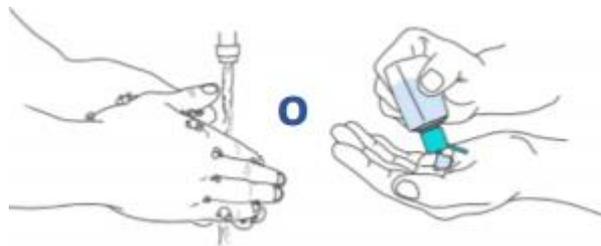
#### **4. Protección respiratoria**

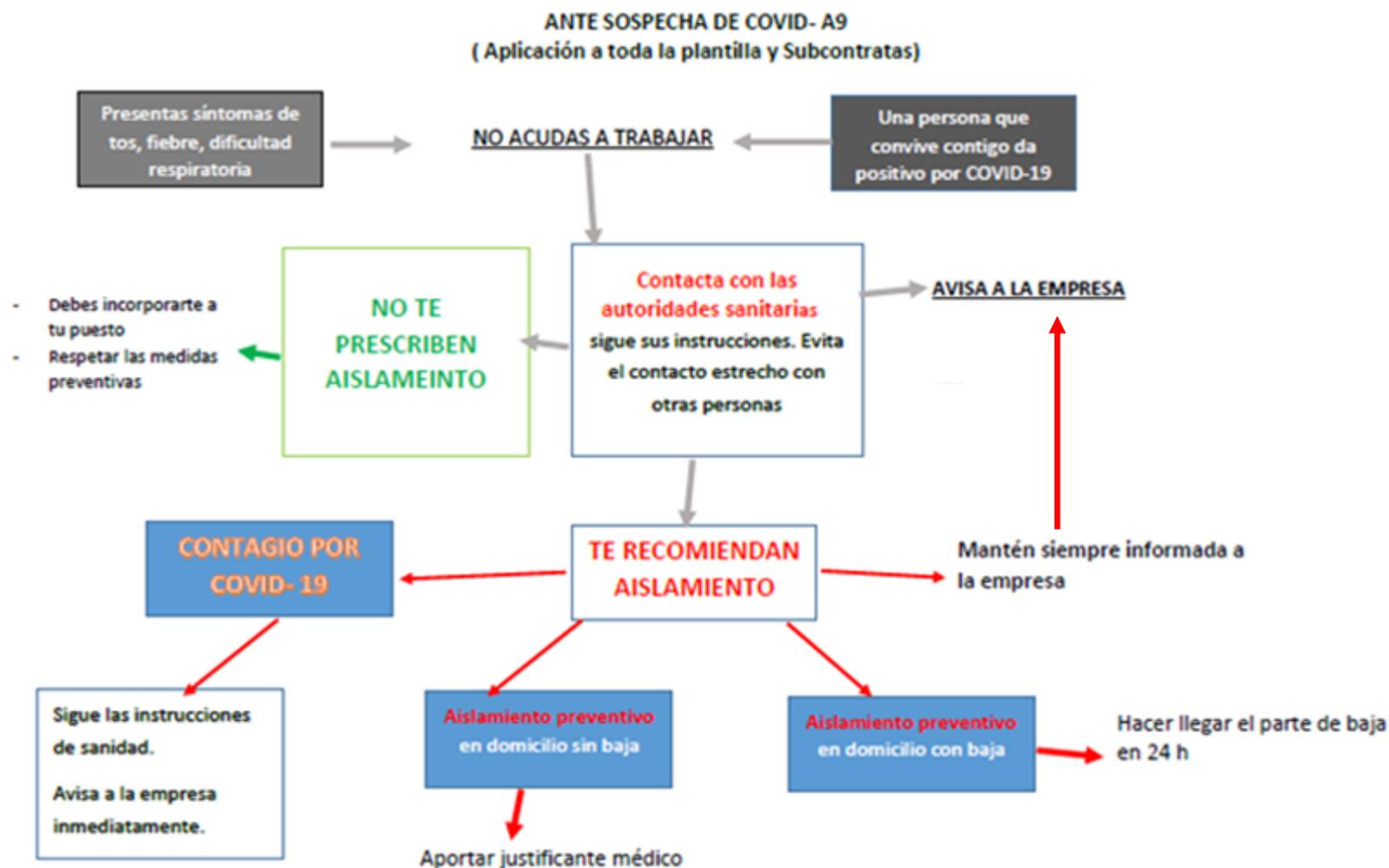
- Desatar primeramente la parte de abajo, luego los cordones o banda elástica de arriba, y por última retirarla con cuidado.
- Arrojar la protección respiratoria al recipiente de desechos.



#### **5. EFECTUE LA HIGIENE DE MANOS INMEDIATAMENTE DESPUES DE QUITARSE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL.**

Si en alguno de los pasos tuviese contacto con partes contaminadas del EPI, hacer higiene de manos antes del siguiente.





## Nuevo coronavirus: Qué hacer

Si presentas **alguno** de los siguientes **síntomas**:

**Fiebre**



**Tos**



**Quédate en casa y llama al teléfono habilitado en  
tu Comunidad Autónoma**

**Si tienes:**

**Sensación de  
falta de aire**



**Empeoramiento**

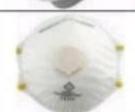
**Sensación de  
gravedad**



**Llama al 112**  
Es un teléfono de urgencias.  
Su buen uso depende de todos.

Andalucía	900 400 061 / 955 545 060
Aragón	976 696 382
Asturias	900 878 232 / 984 100 400 / 112 marcando 1
Cantabria	900 612 112
Castilla La Mancha	900 122 112
Castilla y León	900 222 000
Cataluña	061
Ceuta	900 720 692
C. Madrid	900 102 112
C. Valenciana	900 300 555
Extremadura	112
Galicia	900 400 116
Islas Baleares	061
Canarias	900 112 061
La Rioja	941 298 333
Melilla	112
Murcia	900 121 212
Navarra	948 290 290
País Vasco	900 203 050



<u>Equipo</u>	<u>Tipo</u>	<u>Foto</u>	<u>Protección del personal que la lleva contra organismos infecciosos</u>	<u>Barrera para no contagiar / evita emisión de organismos infecciosos al ambiente</u>	<u>Observaciones</u>
Mascarillas auto filtrantes desechables (Reutilizables solo las marcadas con "R" (solo algunos modelos de FFP2 y FFP3). Modelos "NR" (no reutilizable) de uso para un solo turno.	FFP1 sin válvula de exhalación			 sin certificación EN 14683	Es un equipo de protección pero su eficacia de filtración mínima (78%) no garantiza protección suficiente frente a organismos infecciosos. Limita la propagación del contagio (sin certificación EN 14683)
 <p>Diseñadas para trabajar de fuera hacia dentro Norma EN 149 FFP1: 78% filtración mínima 22% fuga hacia interior máxima FFP2: 92% filtración mínima 8% fuga hacia interior máxima FFP3: 98% filtración mínima 2% fuga hacia interior máxima</p>	FFP2 y FFP3 sin válvula de exhalación			 sin certificación EN 14683	Protege y limita (sin certificación EN 14683) la propagación del contagio.
	FFP3 con válvula de exhalación				Protege pero no limita la propagación del contagio, excepto que sea un modelo con válvula con membrana o "tapada" (sin certificación EN 14683).
	FFP2 con válvula de exhalación				Protege pero no limita la propagación del contagio, excepto que sea un modelo con válvula con membrana o "tapada" (sin certificación EN14683).
	Mascarilla dual. Bidireccional desechable. EPI y barrera / Norma EN 149 Norma EN 14683	EN149: FFP1/FFP2/FFP3 EN14683: II y IIR			
Mascarilla quirúrgica NO EPI desechable Norma EN 14683. Trabaja de dentro hacia fuera. Eficacia filtración bacteriana (EFB): tipo I >95%, tipo II y IIR >98%. Tipo IIR resistente a salpicaduras	I, II, y IIR				No es un equipo de protección. No protege pero limita la propagación del contagio. El tipo I sólo debe ser utilizado por pacientes, no por personal médico.
Mascarillas higiénicas NO EPI desechable (mascarilla sin marcado CE, no conforme a norma).	N.A.				No es un equipo de protección. No protege pero podría limitar la propagación del contagio. No sujeto a norma, eficacia no testada.
<u>Semimáscara buconasal con filtros</u> (diseñadas para trabajar de fuera hacia dentro) EN 140/143 (máscaras/filtros)	Diferentes modelos				Todas disponen de válvula de exhalación. Protege (excepto si se montan con filtro P1) pero no limita la propagación del contagio. Reutilizable

Nota: la válvula de exhalación, excepto que sea una válvula con membrana o "tapada", permite que el aire sea exhalado directamente al ambiente sin ningún tipo de retención y se favorecería, en su caso, la difusión del agente. Por lo tanto, no se puede garantizar la total limitación de la propagación del contagio, pero se limitará bastante con respecto a no usar mascarilla.

Autor: Pablo Medina Sánchez, Técnico Superior PRL, Bureau Veritas. pablo.medina@bureauveritas.com