

MAYO DE 2020



# COGITIM

Colegio Oficial de Graduados  
e Ingenieros Técnicos  
Industriales de Madrid

# ECITi

Entidad Colaboradora  
Urbanística (ECU) del  
Ayuntamiento de Madrid



## **GUIA DE MEDIDAS A ADOPTAR EN LOS ESTABLECIMIENTOS ANTE LA COVID-19 (Versión 1.0)**

COGITIM - ECITI  
c/ Jordán 14. 28010 Madrid

## OBJETIVO DE LA GUÍA / INTRODUCCIÓN

La pandemia de la COVID-19 representa una de las crisis más importantes de nuestra historia reciente, con un gran impacto desde el punto de vista sanitario, social y económico. Con el fin de frenar su expansión y de evitar el desbordamiento de los sistemas sanitarios, los distintos países han ido adoptando un conjunto creciente de medidas centradas en reforzar la respuesta en el ámbito de la salud y reducir las tasas de contagio mediante la contención de la movilidad de las personas y la separación física en el ámbito social y económico.

Se redacta esta guía tratando de aclarar las condiciones que deben adoptar los locales de actividad para limitar la propagación del virus.

## ANTECEDENTES

El 31 de diciembre de 2019, las autoridades chinas informaron sobre un grupo de 27 casos de neumonía de etiología desconocida, incluyendo siete casos graves, con una exposición común a un mercado de marisco, pescado y animales vivos en la ciudad de Wuhan. El primer caso se detectó el 8 de diciembre: fiebre, tos seca, disnea y hallazgos radiológicos de infiltrados pulmonares bilaterales. El 7 de enero de 2020, las autoridades chinas identificaron como agente causante del brote un nuevo tipo de virus de la familia Coronaviridae —que ha sido denominado nuevo coronavirus 2019 (n-CoV)— cuya secuencia genética fue divulgada por las autoridades chinas el 12 de enero.

El Comité de Emergencias del Reglamento Sanitario Internacional declaró el actual brote de como Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional (ESPII) en su reunión del 30 de enero de 2020. La OMS ha denominado a esta nueva enfermedad COVID-19.

Según los datos actuales, se calcula que el período de incubación de COVID-19 es de 2 a 12 días, y el 50% comienza con síntomas a los 5 días de la transmisión. Por analogía con otros coronavirus se estima que este período podría ser de hasta 14 días.

## LICENCIAS

Las licencias urbanísticas (o declaraciones responsables) son actos administrativos de autorización mediante las cuales la Administración Municipal realizan un control de legalidad sobre las obras, las actividades o los usos del suelo.

Poseen, entre otras, las siguientes características:

- necesidad,  
Son obligadas.
- Carácter reglado  
Controlan si la actuación solicitada por el promotor se ajusta o no a la legalidad urbanística. No otorgan nuevos derechos, sino que efectúan una declaración de derechos preexistentes ya otorgados por el planeamiento vigente.
- Carácter real y transmisibilidad.  
Se centran en el objeto en el que recaen y no en las circunstancias personales del solicitante, de ahí que puedan ser transmisibles.

Por lo indicado, las licencias (y las declaraciones responsables) se pueden seguir tramitando y concediendo con toda normalidad independientemente de las medidas, de carácter provisional, que puedan acordar las autoridades sanitarias para limitar la transmisión de la enfermedad.

## PRINCIPIOS

Los principios generales que deben regir las actuaciones ante la pandemia se basan en tres criterios:

a) Limitar el contacto entre personas.

Se sabe que el virus se propaga utilizando como vector transmisor los fómites que emitimos al hablar, toser o estornudar, si estos entran en contacto con las mucosas de nariz o boca y, en menor medida, ojos. Hay cierto consenso entre las autoridades sanitarias que en ambientes con aire en reposo es preciso establecer una distancia mínima entre personas de 1.5-2 m. Esto afecta directamente a los aforos que deben admitir los establecimientos.

b) Purificación del aire.

Se trata de evitar la acumulación de los virus en el sistema de climatización de los locales. Las dos medidas fundamentales a este respecto son la ventilación de los locales, para limitar la carga vírica que pudiera existir, y la limpieza concienzuda de filtros de los equipos del sistema de tratamiento de aire del local.

c) Exposición a superficies contaminadas.

Los fómites pueden posarse sobre las superficies de los objetos y permanecer activos durante varias horas. El eventual contacto de las manos con esos objetos y, posteriormente, el contacto de las manos con las mucosas de la cara puede trasladar los virus al interior del cuerpo. Las medidas fundamentales para evitar este tipo de contagio se basan en protocolos de limpieza concienzuda y sistemática de los objetos, así como de medidas de higiene personal. También de barreras de protección individual como mascarillas y guantes de vinilo/acrilonitrilo.

Los virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/l). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse su eficacia.

Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90°C. Para la manipulación de las prendas textiles "sucias" se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

Puesto que esta guía se limita a la influencia de la enfermedad sobre los locales e instalaciones, nos limitaremos a analizar los principios a) y b)

## RESUMEN DE FASES DE DESESCALADA

Las autoridades sanitarias han proyectado un plan de 5 etapas que, en principio, deben ir adoptándose sucesivamente cada 15 días.

Como régimen común aplicable a todas las actividades tenemos:

- Cualquier actividad deberá desarrollarse en condiciones de seguridad, autoprotección y distanciamiento social. El uso de las mascarillas fuera del hogar es conveniente y altamente

recomendable cuando no pueda garantizarse el distanciamiento social. Igualmente, se deberá facilitar la disponibilidad y el acceso a soluciones hidroalcohólicas para practicar una higiene de manos frecuente.

- Todos los establecimientos, así como su equipamiento, de las actividades permitidas deberán ser periódicamente desinfectados e higienizados.

La descripción resumida de las fases es la siguiente:

- Fase 0: **Preparación** para la desescalada medidas de alivio comunes para todo el país, permitiendo cierta movilidad fuera del domicilio y medidas con un riesgo asociado de contagio muy bajo o nulo, siempre que se cumplan las indicaciones de seguridad:
  - Actividad deportiva individual sin contacto y paseos.
  - Atención de huertos familiares,
  - Algunas actividades económicas con control de aforo.
- Fase 1 **Inicial**  
Apertura parcial de actividades, económicas como pudieran ser entre otras:
  - Apertura del pequeño comercio con cita previa o servicio en mostrador.
  - Restaurantes y cafeterías con entrega para llevar
  - Actividades agrarias
  - Actividades deportivas profesionales
  - Alojamientos turísticos sin utilización de zonas comunes y con restricciones.
- Fase 2 **Intermedia**  
Apertura de locales con limitación de aforo:
  - Restaurantes con servicio de mesa.
  - Terrazas.
  - Zonas comunes de alojamientos turísticos.
  - Grandes superficies comerciales.
- Fase 3 **Avanzada**  
Apertura de todas las actividades manteniendo medidas de seguridad y distancia:
  - Apertura de todo el comercio minorista, aunque con limitaciones de aforo
  - Bares y discotecas con aforo muy limitado.
  - Museos y espectáculos culturales con aforo muy limitado.
- **Nueva normalidad**  
Fin de las restricciones sociales y económicas manteniendo la vigilancia epidemiológica y la autoprotección de la ciudadanía.

Medidas más concretas se pueden leer en la [Previsión orientativa del Ministerio de Sanidad](#).

Debido al desconocimiento sobre la evolución de la nueva enfermedad, estas medidas están sujetas a variaciones, tanto en su periodo de aplicación como en sus características, en función de la evolución, comportamiento y control de la pandemia.

## MEDIDAS ESPECÍFICAS A ADOPTAR SEGÚN EL TIPO DE ACTIVIDAD

### COMERCIO

#### Objetivo

Identificar los elementos que, en todo tipo de actividad comercial tanto de productos como de servicios, pueden quedar comprometidos en lo concerniente a seguridad e higiene a causa del COVID-19.

Así mismo se proponen un conjunto de medidas que ofrezcan garantías a trabajadores y clientes ante la reapertura de este tipo de actividad

#### Medidas generales a adoptar

Las recomendaciones generales para el distanciamiento entre personas son de 2 m y el uso de medios de contención como pueden ser mamparas o mascarillas cuando no sea posible cumplir estas medidas.

La higiene de manos es una medida sencilla y eficaz para prevenir la transmisión de microorganismos incluido el Covid-19 debido a su envoltura lipídica que es desactivada con las sustancias surfactantes de los jabones. Por tanto, en cualquier caso, se debe procurar la higiene de manos con agua y jabón y, en defecto de estos, con una solución hidroalcohólica.

Si las manos están sucias, es imprescindible la limpieza con agua y jabón antes de aplicar la solución hidroalcohólica. No hace falta utilizar jabones desinfectantes; el jabón corriente de manos sea sólido o líquido, es suficiente. Lo importante es la duración de la fricción que debe ser como mínimo de 40-60 segundos.

Limpieza y desinfección periódica de los objetos de uso personal como: gafas, móviles, teclados, ratón, tarjetas, etc.

Medidas preventivas a adoptar en zonas comunes como son: la adecuada ventilación, la limpieza diaria de las superficies de contacto frecuente o la utilización de guantes de un solo uso.

#### Medidas generales de higiene y/o protección de las personas trabajadoras

El titular de la actividad se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos para la limpieza de manos o cuando no sea posible el lavado frecuente con agua y jabón.

El uso de mascarillas será recomendado cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de 2 m u otras medidas de barrera entre el trabajador y el cliente o entre dos trabajadores.

Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección. Lo anterior será también aplicable al personal encargado de la limpieza, mantenimiento, reposición, reparto o seguridad del establecimiento o local comercial minorista, ya sea propio o empleado mediante una subcontrata, que también deberá disponer de todos los productos adecuados para proceder a la misma.

En la organización del trabajo, establecer garantías para que durante la jornada laboral se pueda realizar un lavado de manos frecuente con agua y jabón y, en defecto de estos, con una solución hidroalcohólica.

En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos por el desempeño de la tarea, se deberá disponer de gel o solución alcohólica sustitutiva en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo y así mantener la higiene adecuada.

Evitar la entrada al establecimiento de clientes que presenten síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril).

En caso de que algún cliente con síntomas haya entrado al local, realizar una desinfección de todos los puntos como estanterías, carros etc., con los que haya podido tener contacto.

Se recomienda evitar compartir objetos (por ejemplo, dinero, tarjetas de pago, bolígrafos...etc.) con clientes u otros empleados. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará una desinfección de manos después de dicho intercambio.

Cuando no pueda garantizarse la distancia mínima de seguridad entre el personal y no pueda eliminarse la función de un trabajador concreto, al ser esta imprescindible, se deberá proveer al personal de dichas áreas o trabajos, además de la mascarilla quirúrgica o higiénica, otras medidas de protección individual adicionales, como pantallas de protección facial o guantes de protección, de acuerdo a la norma UNE-EN ISO 374.5:2016.

#### Ropa de trabajo

- Para la limpieza de la ropa de trabajo, esta debe manipularse lo menos posible, ser suavemente enrollada y llevar directamente a la lavadora o colocar en una bolsa para su traslado al lugar de lavado.
- La ropa debe lavarse a una temperatura de, al menos, 60°C durante, al menos, 30 minutos, o con cualquier otro método que garantice la correcta higienización.
- Se recomienda la higienización o limpieza diaria de los uniformes por lo que podría valorarse el aumento de dotación de los mismos. Si esto no fuera posible, se recomienda cubrir los uniformes con batas, guardapolvos o similares.
- Ante la imposibilidad de cumplir con todo lo señalado anteriormente, podría suspenderse la obligatoriedad del uso de uniformes de manera que al llevar la vestimenta propia del trabajador se puedan garantizar las medidas de higiene y su desinfección diaria.
- Se prestará igualmente atención a la desinfección de las toallas y similares con las mismas recomendaciones en cuanto a su lavado y se deberán depositarse en algún lugar aislado hasta que se proceda a su lavado. Se recomienda el reemplazo de toallas por papel.

#### Medidas de higiene y protección en el establecimiento

- Cada local dispondrá de un protocolo de limpieza que responda a sus características e intensidad de uso

- Los establecimientos y locales comerciales que abran al público realizarán, al menos dos veces al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto más frecuente como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, etc. utilizando para ello desinfectantes como diluciones de lejía (1gr/l) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad viricida que se encuentran en el mercado y han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
- Se realizará una limpieza por la mañana, antes de la apertura del establecimiento, y una segunda limpieza a lo largo de la jornada (preferentemente a mediodía). Es muy recomendable realizar una pausa al mediodía en la apertura, dedicada a realizar las tareas de mantenimiento, limpieza, desinfección y reposición de productos sin la presencia de clientes.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- Se realizará una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo por la mañana y en cada cambio de turno, con especial atención a mostradores, mamparas en su caso, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación.
- Cuando en el establecimiento vaya a permanecer más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán no solo a la zona comercial, si no también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.
- Se reforzarán las condiciones de limpieza de aseos y zonas comunes para cuyo acceso se establecerán turnos de entrada para evitar aglomeraciones.
- No se utilizarán los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes, salvo en caso estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios y grifos.
- En la medida de lo posible se colocarán dispensadores o se facilitará, individualmente, gel hidroalcohólico para la desinfección de las manos.
- Los establecimientos y locales deberán disponer de papeleras con tapa y a ser posible con pedal o basculante en los que poder depositar pañuelos y otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.
- Los carros, cestas, las escaleras mecánicas y los ascensores serán objeto de atención y limpieza continua. Podrán facilitarse al cliente guantes o bolsas de plástico asimilables que puedan usarse como guantes y toallitas desinfectantes para la limpieza de carritos o cestas de la compra antes y después de su uso.
- En la medida de lo posible, siempre que no contravenga ninguna norma sectorial o de seguridad, mantener las puertas abiertas con cuñas y otros sistemas, para evitar el contacto de las personas con las manetas y pomos.
- En caso de considerarlo conveniente y según el tipo de establecimiento, se dispondrá de felpudos humedecidos con una solución de agua y lejía al 2% en las entradas y salidas al centro de trabajo.

## Recomendaciones específicas para distintos sectores comerciales

### Alimentación

- Se reiteran las medidas de seguridad aprobadas y adoptadas hasta este momento por el comercio alimentario y su experiencia en este periodo.
- Si el producto se encuentra expuesto directamente al cliente sin envasar, se deberá proteger en vitrinas, plástico, cristal, metacrilato o cualquier otro material que garantice su higiene.
- En el caso de productos de la pesca, carne, charcutería, pollería o de frutas y verduras y hortalizas en despacho asistido podrá establecerse una distancia de seguridad entre el cliente y los productos adaptada al tamaño del establecimiento.
- En el caso de frutas y verduras en autoservicio deberán recogerse recomendaciones respecto al lavado y tratamiento del producto y el uso obligatorio de guantes desechables. En el autoservicio de otros productos a granel deberán habilitarse las medidas de seguridad adaptadas al tipo de productos.
- Utilización de guantes tanto para el vendedor como para el cliente que manipulen productos no envasados.
- Se recomienda que el vendedor utilice guantes, cumpliendo con la reglamentación sobre manipulación de alimentos. De no contar con ellos, se extremarán las medidas de seguridad y la frecuencia en la limpieza y desinfección.

#### Textil.

- En los establecimientos del sector comercial textil y de arreglos de ropa y similares, el uso de probadores deberá ser limitado al máximo, la zona de probador deberá ser limpiada y desinfectada tras cada uso. Dada la variedad de tejidos existentes y procedimientos de desinfección, el establecimiento dispondrá de una estrategia de tratamiento y/o desinfección de las prendas probadas y/o devueltas tras su adquisición.
- Los probadores deberán higienizarse tras cada uso. Asimismo, deberá garantizarse la higienización y/o cuarentena de las prendas probadas y/o devueltas tras su adquisición.
- Con objeto de limitar el uso de los probadores con el fin de cumplir las medidas de distanciamiento interpersonal e higiene, se recomienda que se valore la posibilidad de cierre temporal o apertura parcial de los probadores alternando, por ejemplo, uno abierto con uno cerrado.
- Se establecerá un control de entrada en la zona de probadores y contarán con la asistencia de personal interno de tienda, todo ello con el fin de garantizar las medidas de seguridad e higiene.
- En caso de que el acceso al probador sea mediante cortina, esta se tocará solo con guantes o bien con el codo. Las cortinas deberán ser desinfectadas, así como el interior de los probadores, especialmente suelos y mobiliario. Se evitará la existencia de mobiliario y decoración no imprescindible para su uso.
- En la medida de lo posible, se facilitarán guantes a los clientes a la hora de tocar las prendas.

#### Calzado.

- Se recomienda que las pruebas del producto se realicen mediante calcetines desechables o bolsa plástica proporcionados por el comercio.
- Limpieza y desinfección del producto probado y no comprado y el devuelto.

#### Joyerías, relojerías y similares.



- Por las especiales características y valor de los artículos a la venta y con aras a mantener las medidas básicas de seguridad del establecimiento se podrán pedir al cliente que se descubra de la mascarilla al pedir entrar en el establecimiento para su identificación más clara y una vez permitido su acceso pueda volver a usarla.
- El cliente no deberá tocar ninguna superficie, vitrina o catálogos salvo con guantes nuevos proporcionados por la tienda o aquellos que aporte la clientela y que sean lavados con gel hidroalcohólico. No podrá tocar las mercaderías, sino que será el comerciante quien se las enseñe.
- Todo el muestrario deberá estar desinfectado y se realizará la desinfección de cada una de las piezas cada vez que se toque o se prueben.
- Si se realizan pruebas de artículos, el vendedor deberá usar mascarilla y guantes y el cliente mascarilla y desinfectarse con gel hidroalcohólico las manos o la parte del cuerpo donde vaya a realizarse la prueba. Otra alternativa sería usar una cubierta de plástico desechable (por ejemplo, film) que cubra la parte necesaria del cuerpo (mano, brazo, escote...etc.) dependiendo de dónde se pruebe la sortija, reloj, collar, etc.
- Se recomienda como productos desinfectantes el agua y jabón de manera general.
- También el alcohol propílico de 70º frotándolo con una toallita o disco de algodón evitando su aplicación en aquellas joyas que puedan ser dañadas por el alcohol (como perlas) en cuyo caso se recomienda el uso de peróxido de hidrógeno (agua oxigenada) o realizar un baño de vapor con dicho compuesto. Igualmente, se recomienda la desinfección con radiación ultravioleta.

#### Tecnología, telefonía y cultura (libros, cd's, películas y similares)

- Se proporcionará a los clientes guantes desechables en la entrada del establecimiento o área siendo obligatorio su uso para la manipulación de los productos.
- Se limpiarán frecuentemente expositores y productos expuestos.
- En caso de devolución de productos, se actuará como se recoge en el apartado de medidas generales de higiene y protección de los clientes.
- No se desinfectarán los libros.
- Teniendo en cuenta que los materiales que componen los libros y publicaciones en papel están compuestos por materiales variados (papel, cartón, plástico, tela, cuero, pegamento, hilo, etc.), se recomienda que, en los casos de devoluciones, éstas se depositen en un lugar apartado y separadas entre sí durante 14 días, de manera que pueda garantizarse que no están infectados cuando vuelvan al canal librero.

#### Muebles

- En la medida de lo posible, los clientes recogerán los productos de forma individual o bien con la adecuada protección si se requiere ayuda para su carga en el vehículo.
- Los repartidores a domicilio y los montadores de las tiendas deberían llevar cantidad suficiente de elementos de protección individual (mínimo dos pares de guantes y 2 de mascarillas por persona) por si resultan dañados en alguna manipulación y también geles desinfectantes para antes y después de cada entrega.

- Los sofás, sillas, colchones o cualquier mueble o accesorio que para su venta requiera de contacto físico, será cubierto con protectores o cubre canapés que se desecharán o desinfectarán una vez terminada la prueba.

#### Tiendas de cerámica, baños, cocinas y reformas en general

- En la presentación de muestras, a la hora de testar la textura de los materiales, se indicará al cliente la zona donde realizar la prueba y a continuación se someterá la pieza al oportuno proceso de desinfección.
- A la hora de trabajar con catálogo físico, o bien lo presenta el vendedor u ofrece guantes protectores y desechables al cliente para su utilización.
- Se fomentará la relación con el profesional contratado por el cliente para poder apoyar la coordinación de la obra evitando al máximo la movilidad del cliente.
- El suministro de los productos se realizará directamente al destino de la obra bajo el procedimiento de suministro que asegure la higiene y desinfección de los espacios transitados.
- Para mayor seguridad, en los mostradores de albaranes es recomendable que se utilicen mamparas y en lo posible protección por parte de los trabajadores.

#### Tiendas de sombreros o tocados

- Cuando se realicen pruebas de accesorios de cabeza, se usarán gorros desechables de celulosa que se tirarán una vez terminada la prueba.

#### Gasolineras

- Asegurar el uso de guantes desechables y el mantenimiento de la distancia interpersonal de 2 metros utilizando surtidores alternos para repostaje de carburante siempre que no pueda cumplirse la distancia interpersonal de 2 metros. Mantener la zona de repostaje limpia y desinfectada.

#### Puestos de venta al público

- Dentro de un mismo puesto las personas vendedoras deberán guardar entre sí una distancia mínima de 2 metros, quedando restringida la actividad comercial a un único operador en caso de que las medidas del puesto no hagan posible esta separación física.
- Los ayuntamientos deberán establecer directrices que aseguren la distancia mínima exigida entre vendedores y clientes.
- Únicamente las personas vendedoras del puesto de venta podrán tocar los productos. Lo harán siempre con guantes de protección, así como mascarilla y siguiendo las instrucciones y recomendaciones de higiene frente al Covid-19. Evitar la manipulación simultánea de alimentos y dinero u otros medios de pago, fomentando el pago por tarjeta y extremando la limpieza del TPV tras cada uso, especialmente si ha sido manipulado por el cliente.
- Los puestos de venta deben ser limpiados y desinfectados con frecuencia. Al final de la jornada se limpiará y desinfectará toda la maquinaria, dispositivos y otros elementos del puesto ambulante, teniendo en cuenta las superficies que hayan podido ser tocadas, y siguiendo las instrucciones de limpieza y desinfección dictadas para hacer frente a la pandemia del Covid-19.
- Disponer de gel hidroalcohólico, pañuelos desechables y papeleras con tapa y bolsa (preferiblemente con pedal o basculante), para depositar residuos

como pañuelos y otro material desechable. Estas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente.

- Mantener el puesto ordenado, con los productos dispuestos de forma higiénica, adecuadamente separados por categorías y dando una imagen de limpieza segura en todo momento.
- En el caso de devolución de productos, se debe realizar su desinfección o mantenerlos en cuarentena antes de ponerlos nuevamente a la venta. Así mismo, se aconseja proceder a su recogida con guantes desechables.

#### Medidas de higiene y seguridad en vehículos de transporte y venta ambulante

- Realizar limpieza y desinfección frecuente del vehículo de carga con especial atención a superficies, volante, pomos etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico diluida en agua, o cualquiera de los desinfectantes virucidas existentes en el mercado que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
- Después de cada jornada, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, mostradores, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.

## **OFICINAS**

### Elementos de comunicación para el personal

- Informar y formar sobre los riesgos de la exposición al coronavirus (modos de transmisión, prevención, uso de EPIs y colocación, medidas para personal especialmente sensible, etc.).
- Informar a los trabajadores de que deben mantener distanciamiento social de 2 metros y reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Se potenciará el uso de carteles y señalización que fomente las medidas de higiene.
- Informar a los trabajadores de que la higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección y que deben realizar periódicamente una higiene de ellas para la prevención y control de la infección.
- Implementar las medidas técnicas necesarias para minimizar el contacto entre las personas trabajadoras y entre estas últimas y los potenciales clientes o público que puedan concurrir en su lugar de trabajo. Preferiblemente barreras físicas.
- Ante la imposibilidad de mantener la distancia de seguridad de 2 metros utilizar mascarilla quirúrgica y guantes de protección.

### Protocolos de trabajo

- Las mesas se dispondrán de tal forma que la distancia entre trabajadores sea de 2 metros. En los casos que sea posible se reubicarán en mesas vacías y en los casos que no, se dispondrán de mamparas de protección.
- Los trabajadores se dispondrán en las mesas de trabajo en el lado más lejano al de sus compañeros de al lado y en lado opuesto a su compañero de enfrente.
- En los movimientos por la oficina en los que no se puedan mantener la distancia de seguridad de 2 metros, como en pasillos, pasos entre mesas, el trabajador que se traslade se deberá poner la mascarilla.

- Para evitar contactos, se evitará coincidir por los pasillos, permitiendo el paso del trabajador que ya esté en los pasillos o pasos.
- Se evitará pararse en los pasillos o pasos en los que no se pueda garantizar la medida de seguridad.
- La sala de café queda restringida al número de aforo marcado en la entrada. Su uso será solamente para coger los productos y llevárselo a su puesto de trabajo.
- El uso de las fuentes de agua solo estará permitido con el uso de vasos desechables no reutilizados. Las botellas de cristal se podrán rellenar en las cocinas evitando el contacto de la botella con los grifos.
- De forma temporal, se permite comer en el puesto de trabajo. Después de ello se procederá a la desinfección completa de la mesa de trabajo.
- Durante la parada de comida se mantendrán las ventanas abiertas para ventilar el espacio.
- El uso del comedor estará permitido manteniendo la distancia de 2 metros entre trabajadores y manteniendo el aforo marcado. Se marcarán turnos de uso.
- Se recomienda el uso de vajilla y cubiertos personales. Tras el uso del comedor se procederá a la limpieza de la superficie.
- El programa de lavado del lavavajillas será de 60°.
- Las reuniones se realizarán principalmente por teléfono o videoconferencia, salvo casos excepcionales que valorará por cada responsable.
- Las reuniones se convocarán con la suficiente antelación para preparar las salas manteniendo una distancia no inferior a 2 metros entre todos los participantes. Se respetará el nmero de aforo de cada sala.
- Se prohíbe reuniones que superen del aforo máximo de cada sala.
- Una vez terminada la reunión se retirarán todos los elementos de las mesas y se procederá a su desinfección con el producto facilitado para ello.
- Implementar las medidas necesarias para minimizar el contacto entre las personas trabajadoras y entre estas últimas y los potenciales clientes o público que puedan concurrir en su lugar de trabajo.
- Se organizarán las visitas de personal ajeno a las oficinas, mediante cita previa. Se intentará en primer lugar resolver la consulta por medios telemáticos, siempre que sea posible.
- Organizar el trabajo de modo que se reduzca el número de trabajadores expuestos estableciendo reglas para evitar y reducir la frecuencia y el tipo de contacto de persona a persona (teletrabajo, evitar viajes a lugares críticos, realizar reuniones por videoconferencia, evitar reuniones presenciales innecesarias, etc.).
- Contemplar posibilidades de redistribución de tareas. En la medida de lo posible, reorganizar los puestos de trabajo aplicando flexibilidad horaria y/o plantear turnos escalonados para reducir las concentraciones de trabajadores.
- Posibilidad de acceso a teletrabajo con carácter temporal y extraordinario para el personal que pueda desarrollar sus funciones en esta modalidad.

#### Protocolos de trabajo en establecimientos abiertos al público

- El aforo máximo deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades sanitarias, concretamente con el requisito de distancias de seguridad.
- Cuando sea posible, se fomentará la habilitación de mecanismos de control de acceso en las entradas de los locales. Este control de acceso debe garantizar el

cumplimiento estricto del aforo máximo calculado para esta situación extraordinaria.

- Cuando sea de aplicación, se establecerán medidas para organizar a los clientes que permanezcan en el exterior del establecimiento en espera de acceder a él cuando lo permita el aforo. Todo el público, incluido el que espera en el exterior del establecimiento, debe guardar rigurosamente la distancia de seguridad.
- Se informará claramente a los clientes sobre las medidas organizativas y sobre su obligación de cooperar en su cumplimiento.
- Se evitará al máximo los desplazamientos, así como las reuniones con un elevado número de asistentes presenciales.
- No existirán folletos ni revistas que puedan pasar de unas visitas a otras.
- Definir una zona de espera para personal externo a la empresa (transportistas, visitas, etc.).
- Todo el personal externo deberá adoptar las medidas preventivas establecidas en el centro de trabajo.
- Si el personal externo proviene de áreas con evidencia de transmisión comunitaria se establecerán las medidas preventivas establecidas por las autoridades sanitarias.
- Ante la posible presencia en el centro de trabajo de un caso que presente síntomas, utilizar protección respiratoria y guantes de protección.
- La asistencia a los aseos y baños será siempre de forma individual y se higienizará tras cada uso.
- La asistencia a almacenes también se realizará de forma individual.
- Las personas proveedoras de medios y servicios ajenos a la Oficina, deberán acceder a la misma con medios de protección: mascarillas, guantes y geles hidroalcohólicos.
- No se recomienda la utilización de control de acceso mediante huella dactilar.

#### Higiene y limpieza

- La oficina se limpiará diariamente por empresa la contratada con productos desinfectantes.
- Al finalizar la jornada todas las mesas quedaran libres de objetos para una correcta limpieza y desinfección.
- Los aseos indicarán el número máximo de aforo.
- Se mantendrá la distancia de seguridad en todo momento.
- Se dispondrá cartelera de la forma correcta de lavado de manos.
- Se dispondrán dispensadores jabonosos y/o de solución alcohólica desinfectante, a ser posible, en presentaciones individuales.
- Se dispondrán cajas de pañuelos desechables y contenedores para su eliminación (cubo de basura con tapa y pedal).
- Utilizar de medios seguros para la recogida, almacenamiento y evacuación de residuos por los trabajadores. Contenedores con tapa y pedal.
- Se evitará compartir material de oficina, equipos y herramientas. En caso necesario, utilizar siempre guantes.
- Ventilar frecuentemente los distintos espacios del centro de trabajo, en especial zonas comunes, salas de reuniones, etc. Evitar la carga de los ambientes. Limpieza reforzada de los filtros del aire acondicionado.
- Desinfección del material externo que entre en las oficinas de proveedores.
- Todo el equipamiento estará dispuesto para su posible limpieza. Una vez usado se pasará un paño o papel con producto desinfectante.

- A las pantallas táctiles de las impresoras se dispondrá de un plástico protector que facilite la limpieza.

## **PELIQUERÍAS Y CENTROS DE ESTÉTICA**

### Elementos de comunicación para el personal

- Facilitar dossier con toda la información del riesgo del COVID y de las medidas de prevención y de protección que se van a tomar en la empresa.
- Recomendar a los trabajadores la asistencia en medios de transporte Individuales.
- Proveer del necesario asesoramiento y formaciones sobre medidas de seguridad e higiene en el ámbito laboral.

### Elementos comunicación con clientes

- Recordar a los clientes que no acudan a la cita y/o la cancelen, si presentan cualquier síntoma compatible con COVID-19.
- Informar de todas las medidas de prevención, desinfección y limpieza que se llevan a cabo en el salón, así como de los protocolos de servicio que se utilizarán.
- Informar del sistema de horarios y cita previa y la necesidad de respetarlos.
- Informar de que se atenderá de forma individualizada. Recomendar no acudir con acompañantes ni niños pequeños que no vayan a recibir servicios.
- Informar de los servicios que se realizarán y los que no se realizarán en el salón durante el periodo de transición (si los hubiese).

### Elementos de protección para el personal trabajador:

- Realizar un control de temperatura a la entrada al trabajo con termómetro de infrarrojos a distancia. En caso de tener temperatura superior a 37,5 ºC y presentar síntomas de infección respiratoria, tos, dificultad para respirar o alteraciones del sentido del gusto o el olfato se deberá acudir al centro de salud.
- Asegurar las distancias de seguridad entre personas de 2 m.
- Valorar la situación de empleados especialmente sensibles y con riesgo (edad, patologías actuales etc.) y evitar su incorporación (o retrasarla) en lo posible.
- Entrega de mascarilla (tipo quirúrgica o protección superior) y guantes (látex, nitrilo o vinilo) para su uso individual. A criterio del salón y su equipo, sustituir las mascarillas por una pantalla de protección facial plástica.
- Disposición de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizada repartidas por en distintos puntos del salón y cuando no sea posible, agua y jabón.
- Se recomienda que la ropa de trabajo sea distinta a la de la entrada al puesto de trabajo, y si es posible de algodón. La ropa se deberá lavar cada día a 60 grados y en ciclos de al menos 30 minutos. Como alternativa, se podrán usar batas de un solo uso, que ya suelen estar disponibles en cada salón.
- Recomendación de usar un calzado distinto en el salón al de calle, preferiblemente lavable, o usar cubrezapatos plásticos.

### Elementos de protección para los clientes:

- Se recomienda facilitar mascarillas, si el cliente no trae consigo. Adicionalmente poner a su disposición guantes si hay disponibles y el cliente lo solicita.
- Facilitar resto de elementos para la realización del servicio (batas, capas desechables, etc.) que el cliente deberá ponerse.
- Entregar una bolsa individual para recoger las pertenencias del cliente que se entregará a la salida después del servicio o que podrá guardar el cliente en el lugar que hagamos el servicio. Se recomienda mantener en sitio distinto del habitual del personal.
- No facilitar revistas, prensa, tabletas digitales o cualquier elemento que pueda pasar de un cliente a otro.

#### Protocolos de trabajo respecto a los elementos de protección de los trabajadores:

- Obligatoriedad del uso de mascarilla (tipo quirúrgica o similar) durante toda la jornada.
- Se recomienda usar guantes de forma sistemática, especialmente entre cliente y cliente o cuando se tocan objetivos, siempre teniendo en cuenta que el lavado de manos es la principal medida de protección en el contexto del salón. Recomendable usar uno por servicio, y cambiar siempre que se humedezca, manche o deteriore. Prestar especial atención donde ya está previsto su uso como tintes o mechas o en el lavado de cabezas.
- Lavar con frecuencia las manos con agua y jabón o soluciones higienizantes, antes, durante y después del servicio.
- Evitar joyas en la zona de las manos como pulseras, relojes, anillos... y llevar el cabello recogido.
- El material de protección desechable individual se ubicará en contenedores, preferentemente con tapa y pedal en la zona de vestuario dentro de una bolsa cada servicio.

#### Protocolos de entrada-salida y uso de zonas comunes del personal

- Las áreas de movimiento de cada persona se deben indicar claramente mediante marcas en el suelo o barreras.
- El número de clientes debe guiarse por el tamaño del salón y las condiciones del establecimiento. Si no se puede mantener la distancia mínima debido a la distribución actual, se debe reducir el número de personas atendidas al mismo tiempo.
- Se establecerán turnos de trabajo, en función de citas telefónicas, que aseguren la no aglomeración de trabajadores y clientes. Igualmente se establecerán turnos de salida.
- En la zona de vestuario se respetará la distancia de 2 m. Evitar aglomeración de personas.
- La asistencia a los aseos y baños será siempre individual y se higienizará tras cada uso. Preferiblemente no utilizar toallas textiles, en su lugar, proveer de servilletas de papel y geles higienizantes.
- La asistencia al almacén será asimismo individual.
- Las horas de descanso/comida se establecerán por turnos y se guardarán las normas de higiene y seguridad personal establecidas.
- En zonas de vestuario, baños del personal, etc. se mantendrán los protocolos de higiene y se facilitarán jabones y geles desinfectantes.

- Los electrodomésticos comunes (cafeteras, microondas, hervidores, etc.) deberán mantenerse higienizado tras cada uso.

Protocolos de trabajo respecto a los elementos de protección de los clientes:

- Al programar la cita, se deberá informar a los clientes que se ruega no acudir al salón de peluquería o cancelar la cita, si se presentan síntomas compatibles con COVID-19, como fiebre superior a 37. 5º, tos, dificultad respiratoria, etc.
- Los datos de contacto del cliente y la hora de entrada / salida del salón están documentados con su consentimiento para que se pueda rastrear cualquier cadena de infección.
- El cliente mantendrá los elementos protectores (mascarillas, capas, batas, etc.) mientras dure el servicio.
- Una vez finalizado los desechará en contenedores puestos para tal fin siguiendo protocolos establecidos.
- Disponer siempre de dispensador de gel higienizante para los clientes en las zonas de tocadores/entrada/salida del establecimiento.

#### Recepción

- Admitir citas telefónicas ajustando el tiempo de cada cliente-servicio para mejorar el flujo de trabajo. Considerar tiempo de margen para efectuar limpieza entre cliente y cliente.
- Evitar acumulaciones en la zona de espera. Mantener distancias 2 m. entre personas.
- Mantener la distancia de seguridad en los saludos de cortesía, guardar o instruir sobre las pertenencias y acompañar al tocador.
- Establecer un horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años.
- Eliminar revistas y prensa impresa general en esta zona, también las plantas o cualquier elemento que se pueda manipular.
- Eliminar dispensadores de agua y facilitar, si es posible, botellas de agua individuales o vasos de un solo uso.
- Limitar la zona de exposición de productos a la venta, solo accesible al personal del salón.
- Proteger la zona de recepción: teclados, teléfonos, material oficina. Valorar la posibilidad de incorporar mampara transparente. Desinfectar con frecuencia estos elementos y no compartirlos.
- Facilitar los elementos de protección, anteriormente mencionados, al cliente. Ubicar al cliente (en la zona de espera o en el espacio en el que se realizará el servicio).
- Valorar la posibilidad de instalar una mampara o división en la zona de recepción.

#### Desarrollo del servicio

- Dejar un espacio entre clientes de 2 m. en la zona de tocadores o incluir una mampara de separación y aislamiento. Valorar la redistribución del espacio del local, la ubicación del diferente mobiliario y el aprovechamiento de espacios para otros servicios.
- Evitar simultanear clientes en el lavacabezas si no hay separación suficiente entre ellos para garantizar la distancia de seguridad. Sustituir toallas habituales



por toallas desechables en la medida de lo posible. Tener siempre disponible jabón y gel higienizante, también en el área de lavacabezas.

- Cada componente del equipo tendrá sus propios materiales. Preparación de cepillos, tijeras, peines previamente, y asegurar que estén perfectamente higienizados para cada servicio.
- En la medida de lo posible, utilizar planchas o secadores de casco o secados a baja velocidad para no dispersar el aire. Mantener limpios los filtros de los secadores y el resto de material eléctrico (planchas y tenacillas).
- Evitar bandoleras con utensilios y guardar las herramientas en espacios cerrados.
- Realizar todo el servicio al cliente a través de un mismo estilista manteniendo al cliente en un mismo espacio durante el servicio.
- Evitar introducir la mano en los productos (mascarillas, ceras, pomadas, fijadores). Extraer el contenido necesario con palitos depresores o cucharas o usando guantes. Lavar las manos siempre antes de depositar el producto en las mismas.
- Potenciar la comunicación con el cliente dando tranquilidad respecto al servicio.

#### Finalización del servicio

- Respetar el tiempo establecido para los servicios evitando esperas excesivas o innecesarias en las instalaciones.
- Acompañar al cliente a recepción, desechar el material utilizado por el cliente y ubicarlo en los contenedores. Si es material para su lavado, ubicar en el contenedor específico. Recordar lavarlo en caliente a 60 grados y 30 minutos.
- Potenciar uso de medios electrónicos para el cobro de los servicios. Si es en metálico, utilizar un recipiente donde depositar el dinero y retirarlo posteriormente sin contactos directos. Entregar cambios en la misma forma. Higienizar el teclado y datafono después de cada uso.
- Volver al espacio de trabajo y desinfectar las superficies donde se haya atendido al cliente, incluidas manivelas, sillones, lava cabezas etc.
- Higienizar los guantes individuales y realizar lavados frecuentes de manos.

#### Higiene y limpieza

- Desinfectar e higienizar diariamente el local, estanterías, recepción, almacén etc. 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.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Las medidas de limpieza se extenderán también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso. Asimismo, cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación.
- Se realizará al menos dos veces al día, 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.

- En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección diaria de los mismos, debiendo lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con clientes, visitantes o usuarios también deberán lavarse en las condiciones señaladas anteriormente.
- Cuando de acuerdo con lo previsto en esta orden el uso de los aseos esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día
- Durante el barrido de suelos, la retirada de restos de cabello debe realizarse de forma lenta y cuidadosa, evitando dispersar polvo o suciedad en suspensión.
- Establecer personas responsables de la limpieza general. Proveer del equipamiento necesario.
- Colgar una hoja con referencia a la hora de limpieza general de todos los días para tener el histórico.
- Mantener ventilado el salón un mínimo de 5–10 min/día.
- Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.
- Se deberá disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal, en los que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día.

## **RESTAURANTES. ESPECTÁCULO Y REUNIÓN**

### Objetivo

Es necesario tener en cuenta las medidas de higiene en cualquier superficie donde pudieran depositarse las gotitas contaminadas.

Por la información de la que se dispone hasta la fecha de redacción de este documento, no se considera probable que el virus pueda transmitirse a través de los alimentos, aunque sí, considerando al alimento como una superficie.

Otro dato que parece estar probado es que el virus COVID19 puede mantenerse mejor en ambientes fríos y secos. Es cierto que hay estudios que indican que el virus también puede propagarse y mantenerse en el aire con ambientes cálidos, pero vamos a tener en cuenta la opinión generalizada dentro de la comunidad científica.

Los estudios de supervivencia del virus actualmente muestran que puede sobrevivir incluso varios años en temperaturas de congelación, por lo que no implicaría la destrucción del virus.

El calor por el contrario sí puede usarse para eliminar el virus. Así, las temperaturas de cocción sí son un medio de eliminación del virus, siendo válido un tiempo superior a 2 minutos con una temperatura superior a los 70 grados centígrados.

### Distanciamiento entre personas

Planificar dentro de las condiciones de cada local el distanciamiento físico de todas las personas, clientes entre sí y trabajadores.

La apertura de terrazas de locales que ya tengan autorización administrativa para ello se limita al 50% de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal

En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia física de al menos 2 m entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

Si el Ayuntamiento diera permiso para incrementar la superficie destinada a terraza, se podrán incrementar el número de mesas previsto en el apartado anterior, respetando, en todo caso, la proporción del 50% entre mesas y superficie disponible y llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.

Se autorizan hasta un máximo de diez personas por mesa o agrupación de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

Uso obligatorio de mascarillas en situaciones de proximidad física cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros entre personas.

### Medidas de higiene

La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Por tanto, se debe proceder a la limpieza de manos de manos cada vez que se cambia de actividad o cada 15 minutos.

### Limpieza y desinfección:

Las bases son las tareas diarias de limpieza y desinfección tanto en espacios comunes como en elementos susceptibles de ser utilizados con frecuencia.

- Limpiar y desinfectar todo el local antes de la reapertura.
- Asegurarse de que el local está bien ventilado.
- Realizar una ventilación natural en el momento de la limpieza y desinfección del establecimiento y asegurar la renovación de aire suficiente en el local. La ventilación natural se considera como una de las medidas eficaces en el control de infecciones.
- Cuando se utilicen sistemas de ventilación mecánica, evitar la recirculación del aire en el local. Utilizar sistemas que permitan la extracción y renovación del aire.
- Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23–26 grados centígrados. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- Realizar al menos dos limpiezas y desinfecciones diarias del establecimiento, al finalizar cada uno de los servicios. Tras cada limpieza, desechar los materiales y equipos de protección individual utilizados de forma segura y proceder al lavado de manos

- La limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas. Es importante que haya una buena limpieza antes de proceder a una desinfección
- Realizar la limpieza de las zonas menos sucias a las zonas más sucias y de las zonas más altas a las zonas más bajas

Las superficies a las que se debe prestar más atención son las que se tocan con frecuencia: pomos y manecillas de puertas y ventanas, cajones, barandillas, pasamanos, interruptores, botones, superficies que se tocan de electrodomésticos, de mesas, sillas y otros muebles, grifos de agua, utensilios de cocina, sistemas electrónicos, etc.

Es necesaria la limpieza con agua y jabón, de lo contrario la desinfección no es efectiva. Posteriormente, realizar la desinfección con productos virucidas autorizados por el Ministerio de Sanidad

Si se utiliza lejía como desinfectante, hay que respetar las indicaciones del fabricante para garantizar la eficacia de la desinfección (ver Anexo). Utilizar la mezcla el mismo día de la preparación y no emplear agua caliente que produce pérdida de poder desinfectante

El hipoclorito sódico (lejía) ataca con facilidad al acero inoxidable utilizado en bancadas, mesas y maquinaria siempre que tengan una rayadura o una quiebra en su superficie. Para este tipo de superficies se recomienda utilizar productos desinfectantes sin cloro, como peróxidos o fenólicos o cualquiera de los productos virucidas autorizados en España

No mezclar productos desinfectantes. La mezcla de productos puede ser perjudicial para la salud. Utilizar guantes y ropa destinada a limpieza. Utilizar paños distintos para la desinfección. Al terminar, lavar bien los materiales usados, dejarlos secar y proceder a la limpieza de manos.

Lavar y desinfectar los estropajos de limpieza frecuentemente, ya que pueden acumular gérmenes. Sumergirlos en agua con unas gotas de lejía durante 10 minutos, aclararlos y dejarlos secar bien, ha demostrado ser eficaz para mantenerlos limpios.

## **HOSPEDAJE**

Medidas informativas generales empleados y clientes:

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de 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.
- Los turnos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos. 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. Se debe mantener el distanciamiento interpersonal en reuniones internas.

- Evaluar la presencia en el entorno laboral de trabajadores vulnerables frente a la COVID-19 y deberá determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.
- Disponer de un termómetro sin contacto.
- Si no puede asegurarse la desinfección del método de control horario con contacto (huella, dígitos) en caso de que lo hubiere, implementar un método de control horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados. En caso de que se opte por la desinfección tras cada uso, debe asegurarse la disponibilidad de una solución desinfectante.
- 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 desinfectante.
- Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.
- Proporcionar los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales. En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, el hotel supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.
- Establecer normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (p. ej. en ascensores, comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios).
- Proceder a la ventilación, como mínimo a diario, de las distintas áreas del establecimiento.
- En todas las actividades se deben respetar las distancias de seguridad interpersonal. Para ello y cuando sea necesario, se deberá realizar el correspondiente control de aforos. En caso de que no sea posible, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios.
- El hotel debe determinar, en función del tipo de uniforme, el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. Dado que el uniforme sólo se debe utilizar durante la jornada laboral, se recomienda que el establecimiento se haga cargo del lavado de ropa de trabajo del personal junto con la lencería propia, debiendo asegurar la limpieza de ésta a una temperatura >60°C. En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en el domicilio del personal, el establecimiento debe informar a los empleados de que el lavado debe realizarse a >60°C. La ropa de trabajo debe introducirse en una bolsa cerrada si el personal la transporta al domicilio. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a dicha temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección.
- Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y, en general, EPI que utilicen, y quedar registro de esta formación.

Medidas de protección:

#### Servicio de recepción y acogida

- Debe determinarse el aforo máximo de la zona de recepción y establecer las medias necesarias para asegurar el distanciamiento entre clientes y con los empleados. Si no puede mantenerse la distancia de seguridad con los empleados en la recepción, se recomienda la instalación de elementos físicos que aseguren la protección del personal, de fácil limpieza y desinfección. Si tampoco se dispone de dichos elementos físicos, el personal debe utilizar mascarilla.

- En la zona de recepción y acogida se debe contar con solución desinfectante.
- Se debe evitar compartir bolígrafos y, en su caso, desinfectar los prestados 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, preferiblemente contactless. 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.
- En el caso de que existan tarjetas o llaves, éstas 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. ej. teléfono) deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.
- Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de los establecimientos.
- La asignación de las habitaciones se realizará garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas.
- El servicio de transporte de equipaje debe realizarse en condiciones de seguridad. Para ello, este personal dispondrá de guantes desechables y/o toallitas desinfectantes para limpiar asas, manillas, etc.
- En el aparcamiento debe evitarse la manipulación de coches de clientes por parte del personal.

#### Servicio de cafetería/restaurante

- Para la descripción de este punto nos remitimos al apartado correspondiente de comidas, bebidas y espectáculos de reunión.

#### Alojamiento

Las habitaciones deben cumplir los siguientes requisitos:

- Debe analizarse la reducción de textiles (incluidas alfombras) en la habitación, objetos de decoración y amenities para actuar de acuerdo con el 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.
- Si se dispone de secador de pelo en la propia habitación se debe limpiar (incluido el filtro) a la salida del cliente.
- Las perchas, en caso de que no se ofrezcan precintadas, deben ser desinfectadas a la salida del cliente.
- Debe limitarse el servicio de plancha.
- 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.

#### 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 y Gimnasios:

- Para la descripción de este punto nos remitimos al apartado correspondiente.

### Higiene General y Limpieza de Salones

El establecimiento debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo:

#### En general

- 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, carta de room service, minibar, perchas, etc.) De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (p. ej. mostrador de recepción, caja, etc.)
- La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- La limpieza de superficies con productos desinfectantes.
- El uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, por ejemplo, dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/l. También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto, así como el uso de otros métodos alternativos autorizados y de probada eficacia.
- Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.
- La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse 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 las limpiezas realizadas.

#### Limpieza en Habitaciones

La limpieza y desinfección 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/contacto.
- 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.

- Se debe evitar prestar el servicio de minibar en la habitación si el establecimiento no puede garantizar su limpieza entre clientes.
- 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.

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 habitaciones.

## **TALLERES**

Medidas informativas generales empleados y clientes:

- Cartelería informativa por todo el centro para potenciar las medidas preventivas de higiene, distanciamiento social o EPIS.
- Al acceder, y salir del centro, se recomienda tomar al personal la temperatura con termómetro láser. Si esta temperatura es superior a 37,5°, no se permitirá el acceso al lugar de trabajo.
- Disponibilidad de agua, jabón y toallas de papel desechables. Geles desinfectantes y Soluciones hidroalcohólicas.
- Si dos personas trabajan a menos de 2 metros de distancia, será necesaria la utilización de elementos de protección individual (gafas o pantalla facial, mascarilla y guantes).
- No compartir equipos de trabajo como ropa, protectores auditivos u oculares. Se tratará de evitar compartir las herramientas de mano, móviles, u otros equipos. Si fuera necesario, antes y después de usarlo, se procederá a su limpieza y desinfección por el propio usuario.
- Cuando sea necesario compartir un vehículo, un pasajero por fila de asientos y a la mayor distancia posible. Se deberá desinfectar el vehículo tras cada uso, especialmente tiradores, palanca de cambio, volante, etc., utilizando gel hidroalcohólico u otros desinfectantes.
- Se evitarán las reuniones o actividades grupales que supongan contacto entre personas, salvo las que sean estrictamente necesarias. En todo caso se guardará la distancia de seguridad.
- Especial atención a las personas especialmente sensibles: > 60 años, hipertensión, diabetes, enfermedades cardiovasculares o pulmonares, cáncer, inmunodeficiencias o embarazo.

Medidas de protección:

### Botoneras de alarmas, cuadro de luces,

- Limpieza y desinfección periódica, al menos, una vez al día
- Si es posible, que sea siempre la misma persona quien lo manipule dentro de su jornada laboral

### Control de accesos, flujos de personas, pasillos, escaleras

- Si es posible, establecer control de acceso y aforo



- Control de temperatura con termómetro láser. No se registra la información. Si es mayor de 37. 5º, no accederá y protocolo.
- Si es posible, puertas de entrada y salida independientes;
- Recomendable escalonar entrada y salida de personal.
- Eliminar obstáculos que dificulten flujo normal de personas; evaluar dónde no se respeta la distancia de 2 m.
- En las zonas de trabajo en las que sea probable que dos personas trabajen a menos de 2 m de distancia, será necesaria, la utilización de elementos de protección individual (gafas o pantalla facial, mascarilla y guantes)

#### Puertas, pomos, timbres

- A ser posible, puertas abiertas;
- Si es posible, abrir con el codo;
- Reforzar limpieza superficies y objetos de uso intensivo
- Cartelería informativa

#### Aseos para clientes o personal, duchas, vestuario o zonas comunes

- Disponibilidad de agua, jabón y toallas de papel desechables. Geles desinfectantes y Soluciones hidroalcohólicas.
- Flexibilizar horarios de entrada y salida, así como los descansos y pausas para evitar aglomeraciones. Se adoptará un horario continuado de trabajo.
- Si es posible, eliminar el uso de las duchas o reforzar su limpieza al máximo.
- El trabajador venga vestido de casa y se encargue de la limpieza de la ropa de trabajo, si es posible

#### Servicio de limpieza

- Se reforzará al máximo la limpieza de las instalaciones, al menos una vez al día.
- Los jabones y desinfectantes comunes son suficientes. Se recomienda el uso de lejía diluida en agua o alcohol 70º.
- El trabajador colaborará ordenando y despejando su puesto de trabajo
- Especial atención a las zonas comunes, aseos, superficies y objetos de uso frecuente o intensivo

En [ESTE ENLACE](#) se encuentra el listado de virucidas homologados por el Ministerio de Sanidad.

#### Climatización (Temperatura y humedad)

- Configurar los sistemas de climatización con la temperatura y humedad recomendada.
- Limpiar y desinfectar filtros

#### Mantenimiento de instalaciones

- Eliminar o reducir las entradas de personal externo todo lo posible
- Si es imprescindible, planificar el acceso para coincidir con el mínimo de trabajadores posible

#### Ventilación

- Reforzar la ventilación de las instalaciones, especialmente las áreas comunes.

### Botiquín

- Mantenimiento adecuado
- Equipos de protección adicionales

### Salas de espera, Máquinas de café, agua, vending, pantallas táctiles o entretenimiento

- Eliminar las fuentes de agua, enfriadores o máquinas de café portátiles de uso común, catálogos, prensa, etc.
- Limpiar y desinfectar las botoneras de las máquinas de café, vending con mayor frecuencia
- Limpiar y desinfectar las botoneras de las pantallas táctiles o dispositivos de entretenimiento
- Retirar alfombras o moquetas si es posible;

### Señales, infografía y, en su caso, mamparas

- Para forzar a mantener la distancia de seguridad de 2 m entre trabajadores o entre trabajadores y clientes y entre clientes, se utilizará infografía en lugar visible;
- Se señalizarán en el suelo las distancias de seguridad con pintura o cinta adhesiva o por medio de uso de postes separadores con cinta extensible/retráctil;
- Las recepciones o lugares de atención al público deberían tener mamparas, o en su caso, los recepcionistas, deben trabajar pantalla facial.

## Protocolos de Trabajo en área comercial.

### Control de acceso y aforo

- Controlar y limitar el aforo para respetar distancia de 2 m
- En su caso, los clientes esperarán fuera del establecimiento, respetando igualmente la distancia de 2 m
- Reducir visitas o limitar su duración
- Fomentar gestión online de clientes
- Anticipar las necesidades del cliente por teléfono o internet

### Vehículos demo

- Si se produce la demostración sobre el vehículo, cubrir asiento, volante, alfombrillas y palanca de cambios en presencia del cliente antes de que se siente.
- El asesor comercial utilizará mascarilla, guantes y gafas o pantalla facial

### Prueba en carretera

- Máximo una persona por fila de asientos y guardando la mayor distancia posible
- Se utilizarán guantes y mascarilla

### Pausa para comer

- Se promoverá el horario continuado y la organización de turnos de comida para evitar la coincidencia de personas en zonas comunes.
- Si lo anterior no fuera posible, se recomienda que el personal comercial y de oficina que no teletrabaje, almuerce en su mesa de trabajo, para evitar aglomeraciones en áreas de almuerzo y descanso

#### Documentación

- Si debe manipular documentación entregada por el cliente (DNI, fotocopias nóminas, documentación vehículo) lo hará con guantes y mascarilla.

#### Retoma de vehículo

- Si se manipula un vehículo del cliente para tasación o a cambio de VN, se manipulará con guantes y mascarilla.
- Será limpiado y desinfectado en manecillas de puertas interior y exterior, llave, volante, palanca de cambio, palancas del volante, botonera, pantalla táctil, guantera, superficies o partes manipuladas.
- Cubrir asiento, volante, alfombrillas y palanca de cambios en presencia del cliente.

#### Rescate o transporte de vehículo en grúa propia o ajena

- A ser posible, que la grúa no entre en el establecimiento
- El conductor de la grúa podrá quedarse fuera del taller y entregar parte de grúa en el exterior
- Tramitación telemática en la medida de lo posible

### Protocolos de trabajo en área postventa, taller y recambios

#### Recepción de clientes con vehículo

- Fomentar la 'diagnóstico' telefónica para captar la mayor información posible de la incidencia y anticipando planificación, clasificación y distribución de trabajos
- Generalizar el uso de cita previa
- Reducir al máximo la normal interacción con el cliente;
- Si es posible, que el cliente no se baje del vehículo hasta no asegurarse que el vehículo se queda en las instalaciones
- Si es así, cubrir con funda el asiento, volante, alfombrilla, palanca de cambios y de freno de mano (si tiene) en presencia del cliente.
- Mantener el vehículo cerrado después de cada intervención

#### Examen documentación vehículo y VIN

- Si no es imprescindible, tomar el número de VIN de la documentación del vehículo, de la placa de matrícula. La lectura del odómetro la puede realizar el propio cliente

#### Inspección del vehículo

- Desinfectar el vehículo

- Aprovechar la inspección de estado del vehículo para lavar/desinfectar las manecillas de las puertas, llave, y en su caso, palancas, botoneras, pantallas táctiles...

#### Gestión documental

- Presupuesto o/y Hoja de depósito (OT).
- Minimizar al máximo los flujos innecesarios de personas (buscando la OT, autorización de la Compañía de seguros, etc. Planificación).
- Si el personal administrativo de taller maneja documentación del cliente en papel, utilizará guantes y mascarilla de protección

#### Diagnóstico electrónica

- Si fuera posible, realizar diagnóstico remoto del vehículo
- Si es posible, y aplicable a la incidencia, realizar sin que el cliente descienda del vehículo y actuar en consecuencia.

#### Avería sobrevenida y aceptación de nuevo presupuesto electrónico

- Clasificación y asignación de trabajos pensando en la salud del trabajador y el cliente y no en la eficiencia;
- Se incrementarán los tiempos muertos
- Si es necesaria una segunda autorización del cliente, de manera excepcional, autorización electrónica del presupuesto

#### EPIS

- La empresa proveerá de EPIS a los trabajadores y, en su caso, a los clientes.
- Las personas trabajadoras utilizarán siempre guantes y EPIS apropiados al oficio.
- La persona trabajadora deberá, en este orden, lavarse las manos en profundidad, quitarse la mascarilla, la ropa de trabajo y los guantes.
- Al llegar casa, se lavará la ropa utilizando la lavadora mediante programas largos, con agua caliente (40-60 grados) y evitando cargar en exceso.

#### Higiene General y Limpieza de Salones

Es fundamental reforzar la limpieza y desinfección de lugares y equipos de trabajo. Es crucial asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los espacios. Estos virus se inactivan tras unos minutos de contacto con desinfectantes comunes, utilizando siempre dilución recién preparada o que se conserve en un recipiente bien cerrado entre uso y uso.

- La lejía y los productos de limpieza con efecto desinfectante (los que se utilizan habitualmente para la limpieza de cocinas y baños) son dos elementos básicos indispensables que cumplen la función de desinfectantes. La lejía se recomienda para todas aquellas zonas como sanitarios, grifos, lavabos, radiadores y superficies de contacto. La limpieza puede hacerse con el detergente habitual y la desinfección con solución de hipoclorito sódico (lejía) con una concentración al 0,1% (ver párrafo siguiente), o productos de limpieza con efecto desinfectante.

- La solución de lejía se prepara de la siguiente forma: coja 20 mililitros de la lejía que tiene en el centro de trabajo (no importa la marca), échelos en una botella de litro y llene con el agua del grifo hasta completar. Cierre y dele la vuelta varias veces. Ya la tiene preparada al 1:50, en cantidad de 1 litro. Moje la bayeta en esta disolución para limpiar y desinfectar las superficies. Limpie a bayeta con agua del grifo tras cada uso y vuelva a impregnarla con esta disolución de lejía.
- En especial deben desinfectarse con mayor frecuencia los elementos que deben ser tocados por diferentes personas: manillas de las puertas, botoneras, pantallas táctiles de uso no individual, expendedoras de vending, baños, herramientas o máquinas de uso colectivo... Independientemente de ello, se reforzará la instrucción del lavado de manos tras tocar estas superficies de uso multitudinario.
- En los centros de trabajo de los que se disponga de ventanas con posibilidad de apertura, se marcarán pautas para mantener una ventilación y renovación de aire adecuada. Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de más de cinco minutos.
- En los centros sin posibilidad de ventilación natural (edificios cerrados), se ajustarán los sistemas de climatización para aumentar el número de renovaciones por hora o el porcentaje de aire limpio exterior para evitar en lo posible la recirculación del aire. Se recomienda mantener la temperatura del centro entre 23 y 26°C.
- Es recomendable reforzar la limpieza de los filtros de aire y aumentar el nivel de ventilación de los sistemas de climatización para renovar el aire de manera más habitual.
- Se debe revisar al menos diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos que presenten averías. Se recomienda disponer de un registro de estas acciones. También se debe vigilar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios y grifos de aseos.
- Se reforzarán las medidas de limpieza en los centros y espacios que pueden ser visitados por múltiples personas.
- Es conveniente reforzar las tareas de limpieza en todas las estancias, con especial incidencia en superficies, en particular aquellas que se tocan con más frecuencia como ventanas o pomos de puertas, así como todos los aparatos de uso habitual por parte de los empleados, desde mandos de maquinaria a mesas y ordenadores. Es particularmente importante, la desinfección periódica de las mesas o mostradores de preparación de pedidos, así como de los embalajes antes de su entrega a repartidores y clientes.
- Es necesario limpiar el área de trabajo usada por un empleado en cada cambio de turno.
- En todo caso, se debe asegurar una correcta protección del personal encargado de la limpieza. Todas las tareas deben realizarse con mascarilla y guantes de un solo uso. Para las tareas de limpieza, es recomendable hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda su uso sobre un guante de algodón.
- Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes y mascarilla, es necesario que el personal de limpieza realice una completa higiene de manos, con agua y jabón, de al menos 40-60 segundos.

- En el caso de los uniformes de trabajo o similares, 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.
- La utilización de ozono como desinfectante no es recomendable, como único sistema de desinfección, ya que el ozono desinfecta el ambiente, pero es un contaminante químico, irritante para las vías aéreas, y generaría otros problemas. El contagio de este virus no es aéreo, no hay que desinfectar el ambiente. El contagio es por contacto con personas o superficies infectadas. Una desinfección normal con los detergentes habituales con efectos desinfectantes, o la solución de agua con lejía de la que estamos hablando siempre es más que suficiente.
- 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).
- 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
- Deberá establecerse un protocolo de limpieza y desinfección de vehículos, tanto propios como externos cuando vayan a ser utilizados por varias personas diferentes (ver ANEXO).

[Listado de productos virucidas homologados por el Ministerio de Sanidad](#)

## **GIMNASIOS Y PISCINAS**

Actividades deportivas permitidas durante el proceso de desescalamiento

Fase 0 (preparación)

Se permiten actividades deportivas de modo individual y solo al aire libre y cumpliendo con el protocolo de protección (distanciamiento social y mascarilla).

Fase 1 (inicial)

Se podrá practicar deporte en instalaciones al aire libre sin público y solo en deportes que no requieran de contacto físico, como atletismo o tenis. También se permitirán actividades deportivas individuales «con previa cita» en centros deportivos que no impliquen contacto físico ni uso de vestuarios.

Fase 2 (intermedia)

Se podrán celebrar espectáculos y actividades deportivas al aire libre con aforo limitado a 1/3 del establecido y un máximo de 400 personas.

Se permitirá la apertura de instalaciones deportivas en espacios cerrados sin público, solo para deportes en los que no exista contacto o el riesgo de contagio sea bajo.

Fase 3 (avanzada)

Se podrán celebrar espectáculos y actividades deportivas al aire libre con aforo limitado a 1/2 del establecido y un máximo de 800 personas.

Se permitirá la apertura de actividades deportivas en espacios cerrados con o sin público solo para deportes en los que no exista contacto o el riesgo de contagio sea moderado. Público limitado a 1 persona cada 20 m<sup>2</sup>.

Se permitirá la apertura de gimnasios con un máximo de 1/3 del aforo, sin uso de vestuarios.

Como ejes fundamentales de la actuación de una actividad de gimnasio o piscina ante la pandemia se debería

1. Poner la salud y seguridad de usuarios y personal como principal prioridad.
2. Incrementar los niveles de higiene en las instalaciones.
3. Constituir un equipo de respuesta a la enfermedad y coordinarlo mediante reuniones y actualizaciones periódicas.
4. Enviar al personal instrucciones claras de actuación, apoyarlo y aconsejarlo.

Medidas generales a mantener y realizar de forma sistemática durante todas las fases del proceso de desescalada:

Medidas informativas generales para empleados y clientes

- Comunicar previamente a la apertura de las instalaciones las medidas adoptadas a los potenciales usuarios de las mismas y exponer de manera visible al público un documento que acredite el trabajo realizado antes de la apertura.
- Colocar cartelería en lugar visible en la instalación para informar y recordar a usuarios y trabajadores la obligación de cumplir las medidas de higiene y protección establecidas.

Medidas de protección

- Realizar las funciones de señalización y balizamiento que aseguren en todo momento las circulaciones y las relaciones de forma segura.
- Marcajes de seguridad en suelo en cualquier puesto de atención al público, garantizando una distancia de 2 metros entre usuarios.
- En los puestos de trabajo donde no se pueda garantizar una distancia mínima de seguridad de 2 metros (como puestos de atención al público), instalar mamparas protectoras transparentes de metacrilato o similar.
- En piscinas, realizar una hipercloración y ajuste paramétrico del agua antes de la apertura y mantener los niveles de cloración en la banda alta del rango establecido por Decreto CAM 80/1998 y RD 742/2013. aumentar la frecuencia de control y análisis del PH del agua y los niveles de los desinfectantes de la piscina.
- Inhabilitar las fuentes de agua o cualquier otro sistema que conlleve riesgos y promover el uso individual de botellas.

Protocolos de trabajo

- Formar al personal en los nuevos protocolos de reapertura para garantizar su seguridad y la de los usuarios, con especial atención al distanciamiento social y la limpieza, etc.
- Formación específica en detección de síntomas de prevención del Covid-19 para todos los profesionales y seguimiento de las medidas preventivas establecidas.
- Establecimiento de horarios de limpieza entre clase y clase, para poder llevar a cabo tanto la desinfección del espacio como del material utilizado.
- Todas las actividades que lo permitan se realizarán al aire libre garantizando en todo momento el distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas.
- El tiempo máximo de permanencia en la instalación deportiva se ajustará a lo estipulado en cada momento por las autoridades sanitarias.

#### Instalaciones térmicas y sistemas de climatización

- Asegurar una ventilación adecuada con aire exterior de todos los espacios interiores. Durante las horas de cierre de la instalación, mantener los sistemas en funcionamiento a una velocidad inferior.
- 90 minutos antes de la apertura de la instalación poner la ventilación a máxima velocidad durante 180 minutos.
- Verificar los extractores de los WC y mantener la ventilación activa las 24 horas del día para garantizar una correcta circulación del flujo del aire.
- Anular el retorno en las unidades de tratamiento de aire. Asegurar que los recuperadores entálpicos disponen de un mantenimiento correcto para que sus presiones sean las adecuadas, evitando posibles fugas.

#### Higiene general y limpieza

- Tomar la temperatura a los usuarios vía cámara térmica o termómetro láser.
- Limpieza y desinfección profunda de las instalaciones previa a la reapertura mediante empresa o personal especializado usando productos homologados, prestando especial atención a elementos y zonas de uso común.
- Intensificar los servicios de limpieza de las instalaciones, estableciendo ciclos periódicos de la misma, especialmente al finalizar y antes del inicio de cada actividad, con especial hincapié en la limpieza y desinfección de superficies de alto contacto. Incrementar la frecuencia de retirada de residuos.
- Dotar de los EPIs que las autoridades sanitarias recomienden a los trabajadores de la instalación en función de sus tareas y competencias.
- Establecer puntos con elementos de seguridad en los lugares necesarios de la instalación, de acceso libre a los usuarios (rollos de papel, papeleras, pulverizadores con desinfectante y dosificadores de manos con hidrogel).
- En piscinas, intensificar la limpieza y desinfección de los objetos y superficies de contacto en el entorno del agua.

Medidas específicas recomendadas para cada servicio, siempre en las fases en que están permitidas por las autoridades sanitarias.

#### Control de accesos

- Instalar bandejas desinfectantes para el calzado y dosificadores automáticos de hidrogel desinfectante.



- Las reservas de salas de actividades (pistas de tenis, pádel, piscinas...) deberán realizarse mediante aplicaciones de gestión, a través de correo electrónico o telefónicamente.
- Clausurar cualquier sistema de control de acceso a la instalación que no sea completamente seguro desde el punto de vista sanitario, como el control por huella o cualquier otro de contacto físico.

#### Salas de actividades dirigidas

- Mantener la distancia de seguridad mínima de 2 m.
- En caso de ser posible, realizar las máximas actividades dirigidas en el exterior.
- En actividades en el exterior, recomendar el uso de gorra y gafas (de protección o solares) para evitar llevarse las manos a la cara.
- Recomendar a los usuarios traer su propio material (esterilla, toalla...).

#### Salas de ciclo indoor

- Mantener la distancia de seguridad mínima de 2 m alrededor de la bicicleta.
- Instalar dosificadores automáticos de hidrogel desinfectante.
- Finalizada la actividad, desinfectar la bicicleta por completo, así como el suelo en caso de sudoración.

#### Sala de fitness

- Mantener la distancia de seguridad mínima de 2 m alrededor de cada máquina (ya sea de musculación o cardio), precintando máquinas o reubicándolas en otros espacios para asegurar las distancias mínimas.
- Uso obligatorio de dos toallas por parte del usuario: una para el sudor y otra para colocar sobre la maquinaria.
- Finalizada la actividad, desinfectar la máquina utilizada, así como el suelo en caso de sudoración.

#### Pabellones, polideportivos o indoor

- Mantener la distancia de seguridad de 2 m entre personas.
- Mantener abiertas las ventanas y las compuertas exteriores y facilitar la renovación del aire.

#### Tenis y pádel

- Mantener la distancia de seguridad de 2 m entre personas.
- Recomendar el uso de gorra y gafas (de protección o solares) para evitar llevarse las manos a la cara.

#### Fútbol, baloncesto y otros deportes de contacto

- Deberán restablecerse solo cuando lo indique el órgano competente.

#### Alquiler y venta de material

- Posponer el servicio el alquiler de material, limitándolo solo a la venta. El abono será por tarjeta de crédito o medios telemáticos, evitando siempre el pago en efectivo.

#### Vestuarios y duchas

- Clausura de dicho servicio hasta que la autoridad sanitaria lo autorice.

#### Restauración

- Se regirá por la normativa establecida por el organismo competente para dichas actividades. Las máquinas de vending podrán utilizarse únicamente con guantes.

#### Espacio salud

- Los servicios que conlleven contacto con el usuario o exijan distancias inferiores a dos metros, deberán restablecerse cuando lo indique el órgano competente.

#### Ludotecas y salas de juegos

- Clausura de dicho servicio hasta que la autoridad sanitaria lo autorice.

#### Piscinas cubiertas y zonas de agua

- En los sistemas de climatización y deshumectadoras, se mantendrá abierto el free-cooling al 100% evitando la recirculación del aire.

#### Saunas secas y baños de vapor

- Clausura de dicho servicio hasta que la autoridad sanitaria lo autorice.

## ANEXOS

### DOCUMENTACIÓN DE INTERÉS

1. Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
2. Real Decreto 664/1997, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo.
3. Real Decreto 773/1997, de 30 de mayo, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
4. Real Decreto 1591/2009, de 16 de octubre, por el que se regulan los productos sanitarios.
5. World Health Organization. Infection prevention and control during health care when novel coronavirus (nCoV) infection is suspected. Interim Guidance. WHO: Geneva; 2020. [https://www.who.int/publications-detail/infection-prevention-and-control-during-health-carewhen-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-is-suspected](https://www.who.int/publications-detail/infection-prevention-and-control-during-health-carewhen-novel-coronavirus-(ncov)-infection-is-suspected)
6. European Centre for Disease Prevention and Control. Infection prevention and control for the care of patients with 2019-nCoV in healthcare settings. ECDC: Stockholm; 2020. <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/infection-prevention-and-control-carepatients-2019-ncov-healthcare-settings>
7. Centers for Disease Control and Prevention. Interim Infection Prevention and Control Recommendations for Patients with Confirmed Novel Coronavirus (2019-nCoV) or Patients Under investigation for 2019-nCoV in Health care Settings. CDC: Atlanta; 2020. <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/hcp/infection-control.html>
8. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Prevención de riesgos laborales vs. COVID-19: compendio no exhaustivo de fuentes de información. 2020. [www.insst.es](http://www.insst.es)

### NORMAS TÉCNICAS:

UNE-EN 149:2001 + A1:2010 Dispositivos de protección respiratoria. Medias máscaras filtrantes de protección contra partículas. Requisitos, ensayos, marcado.

UNE-EN 143:2001+ A1:2006 Equipos de protección respiratoria. Filtros contra partículas. Requisitos, ensayos, marcado.

UNE-EN 140:1999 Equipos de protección respiratoria. Medias máscaras y cuartos de máscara. Requisitos, ensayos, marcado

UNE-EN ISO 374-5:2016, Guantes de protección contra productos químicos y los microorganismos peligrosos. Parte 5: Terminología y requisitos de prestaciones para riesgos por microorganismos. (ISO 374-5:2016) (Ratificada por la Asociación Española de Normalización en junio de 2017).

UNE-EN 14126: 2004 y UNE-EN 14126: 2004/AC: 2006 Ropa de protección. Requisitos y métodos de ensayo para la ropa de protección contra agentes biológicos.

UNE-EN 14605:2005 + A1:2009, Ropa de protección contra productos químicos líquidos. Requisitos de prestaciones para la ropa con uniones herméticas a los líquidos (Tipo 3) o con uniones herméticas a las pulverizaciones (Tipo 4), incluyendo las prendas que ofrecen protección únicamente a ciertas partes del cuerpo (Tipos PB [3] y PB [4]).

UNE EN 166:2002, Protección individual de los ojos. Especificaciones.

## ÓRDENES MINISTERIALES

Orden SND/380/2020 sobre las condiciones en las que se puede realizar actividad física no profesional al aire libre durante la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

<https://www.boe.es/eli/es/o/2020/04/30/snd380/dof/spa/pdf>

Orden SND/388/2020 por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios, y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado.

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/03/pdfs/BOE-A-2020-4793.pdf>

Real Decreto 1006/1985 por el que se regula la relación laboral especial de los deportistas profesionales.

<https://www.boe.es/buscar/pdf/1985/BOE-A-1985-12313-consolidado.pdf>

Real Decreto 971/2007 sobre deportistas de alto nivel y alto rendimiento.

<https://www.boe.es/buscar/pdf/1985/BOE-A-1985-12313-consolidado.pdf>

Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL COVID-19.pdf>

Resolución de 4 de mayo de 2020, protocolo básico sanitario

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/06/pdfs/BOE-A-2020-4837.pdf>

Elaborado por:

---



# COGITIM

Colegio Oficial de Graduados  
e Ingenieros Técnicos  
Industriales de Madrid

[www.cogitim.es](http://www.cogitim.es)



Entidad Colaboradora  
Urbanística (ECU) del  
Ayuntamiento de Madrid

[www.eciti.es](http://www.eciti.es)

Agradecimientos:

---

Gobierno de España- Ministerio de Sanidad  
Comunidad de Madrid - D.G. de Infraestructuras y Programas de Actividad Física y Deporte  
STAMPA. Asociación Nacional de Perfumería y Cosmética  
Quirónprevención