#YoSoyEnoturismodeEspana #ElMayorVinedodelMundo #YoSoyEnoturismodeEspana

# PRONTUARIO SANITARIO OFICIAL

# enoTURISMO

## Covid-19

GUÍA RÁPIDA DE CONSULTA

**INSTITUTO DEL ENOTURISMO DE ESPAÑA**
**Asociación Española de Enoturismo**

asociación española enoTURISMO

instituto del enoTURISMO de España LEADING EDUCATION

***EL PUENTE ENTRE EL CONOCIMIENTO Y LA ACCIÓN***

Con los apoyos de:

UNWTO World Tourism Organization · España Global · AGENDA 2030 · Cámara de Comercio de España · REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA Asociación de Amigos

“Se anima a los Estados miembros a que se planteen apoyar a los establecimientos que prestan servicios turísticos en la ejecución de las presentes orientaciones y las medidas y protocolos pertinentes de prevención y control de las infecciones, así como a que supervisen su cumplimiento.
A tal fin, los Estados miembros podrán utilizar los fondos nacionales y de la UE que estén disponibles.”

*COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN COVID-19 (SARS-CoV-2): Orientaciones de la UE para la reanudación progresiva de los servicios turísticos y para los protocolos sanitarios*

*Orientación 32ª*

*Bruselas, 13.5.2020 C(2020) 3251 final*

*Estimado profesional, turista y visitante,*

*Todos los agentes que operan en destinos turísticos han de colaborar aportando seguridad a sus residentes, involucrándose en generar CONFIANZA SANITARIA.*

*Debido a Covid-19, los Protocolos sanitarios orientados al turismo, buscan homologar criterios y brindar orientación a los proveedores y recursos, a los operadores de viajes y a los turistas, sobre el nuevo enfoque de salud e higiene en el mundo.*
*Tener un protocolo mundial común para cada uno de los eslabones de la cadena de valor del turismo, coordinado con la colaboración público-privada, permitirá a los consumidores reconocer los mismos estándares de seguridad donde sea que se desplacen. OBJETIVO: VIAJAR SEGURO.*

*Presentamos el primer* **PRONTUARIO Sanitario del enoTURISMO en Covid-19©**, único y homogéneo *como sector multidisciplinar y plurisectorial que es, desarrollado por el '**Instituto del Enoturismo de España' (ieE)**.*

*El Prontuario recoge el compendio de las recomendaciones comunes y específicas a los establecimientos y actividades susceptibles de conformar propuestas enoturísticas (Bodegas, Hoteles, Alojamientos Rurales, Restaurantes, Museos -del Vino-, Balnearios, Guías y Turismo Activo), a partir del estudio, tanto de las Orientaciones de la Unión Europea (UE), Directrices de la 'Organización Mundial de la Salud' (OMS) y de la 'Organización Mundial del Turismo' (OMT), como de los Protocolos Globales del 'World Travel & Tourism Council' (WTTC) y del 'Instituto para la Calidad Turística Española' (ICTE).*

*Catorce documentos, más de 300 páginas, en un* Prontuario de **18 PÁGINAS IMPRESCINDIBLES** *que pretende convertirse en la* GUÍA DE CABECERA de los Protocolos Internacionales que afectan a España, *para los profesionales del enoturismo y sus turistas, permanentemente actualizado a medida que se vayan modificando las Orientaciones, Directrices y Protocolos.*

*La entrada en funcionamiento de las recomendaciones en España está en función del calendario de desescalada aprobado por el Gobierno, o de acuerdo a las modificaciones que pueda haber en el futuro.*

*Esperamos cumpla el objetivo de resultarles de utilidad.*

Madrid, 28 de mayo de 2020

José Antonio Vidal
*Fundador | Presidente CEO*
Asociación Española de Enoturismo
Instituto del Enoturismo de España

Con los apoyos de:

A MENOS DE 2 METROS,
SIN MASCARILLA, sólo quienes
CONVIVAN BAJO EL MISMO TECHO
(no estando contagiados)

❖

LIMPIAR
no siempre
es
DESINFECTAR

## ENTORNO

*ANTEDECEDENTES*

El contexto por Covid-19 obliga a establecer Orientaciones (UE), Directrices (OMS y OMT) y Protocolos (WTTC e ICTE), tanto a nivel global como nacional, para que, con la reapertura de los establecimientos, no se aumente el riesgo de contagio comunitario mediante la aplicación de las medidas de protección necesarias, tanto para las personas trabajadoras en el sector turístico -principal industria en nuestro país-, como para los turistas o visitantes.

En el caso de España, sin perjuicio de la legislación vigente y del sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) previamente implantado, el **Instituto para la Calidad Turística Española** (ICTE) -como única entidad autorizada por los Ministerios de Turismo (SET) y de Sanidad para emitir el sello '*Safe Tourism Certified*'-, ha elaborado un Protocolo sanitario para cada subsector o actividad turística, coordinado por sus respectivas Comisiones, como herramienta para ayudar a los establecimientos y su personal, tanto a identificar y analizar los riesgos en sus organizaciones, como para implementar las mejores prácticas en sus instalaciones y en el servicio.

La '**Asociación Española de Enoturismo' (AEE)** ha formado parte especialmente activa de la Comisión del ICTE para el desarrollo del Protocolo 'Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios en Bodegas, producidos por el COVID-19'.

*SITUACIÓN ACTUAL*

A medida que la industria enoturística trabaja para:
- Preparar sus instalaciones y tener al personal capacitado para preparar y ejecutar los planes operativos,
- Ofrecer las mejores prácticas de limpieza e higiene,
- Reconstruir la confianza mediante la transparencia y la comunicación con el mercado, y con todo ello
- Garantizar el brindar seguridad para su personal y turistas

… es esencial que se implementen políticas habilitadoras en el nivel gubernamental:
- Trabajar en colaboración a medida que se desarrollan nuevas reglas para los viajes interprovinciales, interregionales y transfronterizos
- Brindar alivio financiero al sector mediante la reducción de impuestos, tasas y cargos, para estimular la demanda
- Crear incentivos y ofrecer apoyo directo al sector alojativo
- Mejorar la promoción de destinos para impulsar la demanda tanto a nivel nacional como internacional

*ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ENOTURISMO*

## SI DECIDE VIAJAR

Usted tiene la responsabilidad de velar por la salud de los demás, tanto como por la suya:

Siga las últimas directrices de la Organización Mundial de la Salud de la manera más estricta posible (etiqueta sanitaria):
- Lávese las manos con regularidad y a fondo,
- Evite lugares concurridos, el contacto directo y tocarse la cara,
- Tosa o estornude en el ángulo del codo,
- Manténgase al menos a dos metros de distancia de otras personas

Si enferma durante un viaje, aíslese y busque asistencia médica tan pronto como le sea posible.

## DESPUÉS DEL VIAJE

Si regresa de un destino en el que hay un brote grave de COVID-19, aíslese todo lo posible, aunque no se encuentre mal.

Si empieza a encontrarse mal y cree que puede tener COVID-19, llame a los servicios de salud locales, siga sus instrucciones y, salvo que se le indique lo contrario, aíslese.

*ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD – OMS/UNWHO*
*ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO – OMT/UNWTO*

# PRONTUARIO SANITARIO OFICIAL
de Medidas para la Gestión de Riesgos por Covid-19 en
# ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS ENOTURÍSTICOS

# ÍNDICE

**I. INTRODUCCIÓN**

**II. MEDIDAS GENERALES COMUNES A LA EMPRESA, PERSONAL Y CLIENTES**

**III. MEDIDAS OPERATIVAS POR PARTE DE LA EMPRESA**
1. MEDIDAS DE PLANIFICACIÓN:
   - A. *Medidas generales*
   - B. *Medidas de Formación y Gestión del Personal*
   - C. *Medidas por zonas:*
     - a. Zonas comunes a empleados y clientes:
       - i. Aseos
       - ii. Ascensores
       - iii. Zonas de recreo infantil
     - b. Zonas de empleados:
       - i. Vestuarios
       - ii. Mercancías
     - c. Zonas de clientes:
       - i. Recepción
       - ii. Bodega
       - iii. Museos
       - iv. Alojamiento
       - v. Restaurante
       - vi. Balnearios
       - vii. Gimnasios
       - viii. Piscinas
       - ix. Spa
2. MEDIDAS DE INFORMACIÓN a Clientes y Proveedores

**IV. MEDIDAS POR PARTE DEL PERSONAL EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS**
1. Reservas
2. Recepción
3. Bodega
4. Museos
5. Zonas comerciales
6. Alojamiento
7. Restauración
8. Balnearios
9. Gimnasios
10. Eventos
11. Transportes

**V. MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
1. Operativas por parte de la Empresa
2. Protección por parte del Personal de limpieza
3. Productos
4. Plan de limpieza
   - A. Elementos y zonas comunes
   - B. Habitaciones
   - C. Comedor
   - D. Balnearios
   - E. Gimnasios
   - F. Uniformes y Textiles
   - G. Vehículos de transporte
   - H. Mercancías

**VI. MEDIDAS DE MANTENIMIENTO**

**FUENTES**

**ANEXOS**

## I. INTRODUCCIÓN

Las medidas que son objeto de las Orientaciones, Directrices y Protocolos sanitarios no son vinculantes, excepto aquellas en que se expresa claramente su obligatoriedad. Su objetivo es garantizar la coherencia en el desarrollo y la implementación de medidas de prevención y control de las infecciones mediante un enfoque coordinado.

Las medidas de salud pública en el sector turístico deberán cumplir las medidas generales aplicadas por las autoridades competentes y tener en cuenta las orientaciones en relación con el lugar de trabajo. Tales medidas también deberán cumplir la legislación de la UE en materia de protección de datos.

Debe respetarse el principio de relación coste-eficacia, lo que implica que, si existen varias opciones para lograr el mismo efecto a la hora de garantizar la salud de los clientes y los trabajadores, será preferible la menos costosa, especialmente en el caso de las pequeñas y medianas empresas (pymes).

Las medidas generales de cada uno de los capítulos complementan las específicas de cada uno de sus apartados.

En donde no se especifique expresamente la tipología de establecimiento al que van dirigidas, el ámbito de aplicación implicará a todos los que son objeto de este Prontuario, es decir, a Bodegas, Hoteles, Alojamientos Rurales, Restaurantes, Museos del Vino, Balnearios y empresas de Turismo Activo.

Estas medidas están sujetas a actualizaciones que se podrán consultar en nuevas ediciones de este Prontuario, y en los enlaces:
www.asociacionespanoladeenoturismo.org/prontuario
www.aee-gob-org/iee/prontuario

## II. Medidas Generales comunes a EMPRESAS, TRABAJADORES Y CLIENTES

Deberán establecer un número máximo de clientes autorizados en cada dependencia, así como prever el espacio necesario para garantizar el distanciamiento físico exigido. No debe superarse el número máximo de clientes.
Deberán tomarse disposiciones especiales para los vehículos de transporte a fin de garantizar el distanciamiento físico.

- Intentar mantener la distancia interpersonal de seguridad de dos metros.
- Uso obligatorio de mascarilla. En lo que a nuestro sector afecta: siempre en espacios cerrados, y en los abiertos siempre que no se pueda mantener la distancia de seguridad.
En ambos casos, con la excepción de aquellos grupos formados por unidades de convivencia bajo mismo techo o que viajen juntos.
- Lavarse las manos en profundidad con agua y jabón espumoso al menos durante 20 segundos, y si no fuera posible, con solución hidroalcohólica desinfectante.
- Proceder a la ventilación con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas.

## III. Medidas Operativas POR PARTE DE LA EMPRESA

### 1. MEDIDAS DE PLANIFICACIÓN

A. *MEDIDAS GENERALES*

Los establecimientos deben asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo:

- Diseñar, y estar disponible en todo momento, un Plan de Contingencia con información clara e inteligible, que explique pormenorizadamente evaluación de riesgos, la función, y las responsabilidades de cada puesto de trabajo.
- Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas a utilizar en el puesto de trabajo -antes, durante y después del mismo-, que pueden estar apoyadas en cartelería.
- Establecer un plan de preparación que incluya las medidas que han de tomarse en cada uno de los siguientes períodos:
    - Cuando se decida la reapertura y antes de la llegada de los clientes. Esta fase incluirá la información y formación del personal, así como la aplicación de las medidas necesarias de prevención de las infecciones en las instalaciones y el tipo de información que debe proporcionarse a los clientes antes de su llegada.
    - Durante la estancia de los clientes en los establecimientos, desde el registro de entrada hasta el registro de salida, y
    - Hasta catorce días después de que hayan abandonado el establecimiento.
- Debe garantizarse la disponibilidad de los EPIs (*Equipos de Protección Individual*) adecuados y necesarios. Se recomienda disponer de un termómetro sin contacto.
- Los establecimientos deben asegurarse de que disponen de los datos de contacto de los clientes, por si acaso son necesarios para el rastreo de contactos. Las medidas de rastreo de contactos deben limitarse estrictamente a los fines de enfrentarse a la pandemia de COVID-19 y establecerse de conformidad con el conjunto de instrumentos europeos de la red de sanidad electrónica en relación con las 9 aplicaciones móviles de apoyo al rastreo de contactos en la lucha de la UE contra la COVID-19 y de conformidad con las orientaciones de la Comisión sobre las aplicaciones móviles, de manera que se garantice el mayor nivel posible de privacidad y protección de datos.
- Innovaciones para la limpieza y desinfección, tales como tecnología de pulverización electrostática, luz UVC o filtración de aire, validadas por las autoridades sanitarias.
- En las entradas al establecimiento y demás dependencias: Dispensador de solución hidroalcohólica y alfombras desinfectantes.
- Fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
- Configurar métodos automáticos de cobro bajo pasarelas *tokenizadas* (sistema de pagos más seguro al reemplazar los datos sensibles de una tarjeta bancaria por un código único identificativo, llamado '*token*'). En su defecto, el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente *contactless* (tarjetas, móviles…), evitando el uso de efectivo. Si no fuera posible, se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar contaminaciones.
- Todos los recipientes (papeleras, cubos, cestos), deben presentar apertura de accionamiento no manual y disponer de doble bolsa interior.

B. *MEDIDAS DE FORMACIÓN Y GESTIÓN DEL PERSONAL*

- Formación del personal:
    - Todo el personal que trabaje en instalaciones turísticas debe conocer los síntomas de COVID-19 (a saber, fiebre, tos, dolor de garganta, etc.) y recibir información sobre las medidas básicas de prevención y control de las infecciones.
    - Debe contemplarse una formación específica para el personal sobre las medidas de prevención y control de las infecciones y sobre la actuación necesaria en caso de que los clientes presenten síntomas compatibles con COVID-19, el correcto uso de los EPIs que se utilicen, y quedar registro de esta formación. Además, el personal debe estar capacitado para responder preguntas.

- Gestión de personal:
    - Deberán aplicarse medidas para reducir el número de empleados en el establecimiento, como trabajar desde casa para todo el personal que desempeñe funciones compatibles con el teletrabajo.
    - Deben considerarse medidas que disminuyan el número y el tiempo de los contactos físicos entre personas en el establecimiento, entre otras cosas sobre los turnos de trabajo, los turnos de comidas y el uso de teléfonos móviles y medios electrónicos de comunicación.
    - El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.

Concretamente, el personal debe:
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.
- Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla y las características de ésta en función de la tarea a desarrollar (p.ej. higiénica, quirúrgica), así como el tiempo de uso de acuerdo a sus características.
- Tirar cualquier desecho de higiene personal así como los EPIs de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados (con accionamiento no manual).
- Desinfectar frecuentemente los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.), así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.) y con el cambio de turno. Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados.
- Uniformes:
    - El uniforme y calzado sólo pueden utilizarse en el lugar de trabajo.
    - Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.
    - En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en el domicilio del empleado, la ropa de trabajo debe introducirse en una bolsa cerrada.

C. *MEDIDAS POR ZONAS*

**a. *Zonas comunes a empleados y clientes***

i. ASEOS

- Todos los aseos deben contar, al menos, con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado o secador de manos, y/o solución hidroalcohólica desinfectante.
- El establecimiento debe asegurar la reposición de consumibles (jabón desinfectante, toallas de papel…).
- Se deben evitar las toallas, incluso las de uso individual.
- Se recomienda disponer de grifería de accionamiento no manual (por pedal o sensores) o, en su defecto, de presión.

ii. ASCENSORES

Se aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades de convivencia, salvo que se haga uso de mascarillas.

iii. ZONAS DE RECREO INFANTIL

- Deben establecerse medidas higiénicas de uso a la entrada a la zona de juegos (lavado de manos o uso en su defecto de solución hidroalcohólica desinfectante).
- Las personas responsables del cuidado del área infantil, observarán una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos.

**b. *Zonas de Empleados***

i. VESTUARIOS

- Habilitar un espacio para que el empleado pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al establecimiento y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, portatrajes o similar (bolsa de plástico, etc.) en los que los empleados dejen su ropa.
- La ropa de calle debe guardarse en bolsas de plástico o portatraje para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo, recomendándose la instalación de taquilla.

ii. MERCANCÍAS

*Recepción:*

Se debe cumplir con lo dispuesto en el sistema de APPCC. Concretamente:
- Debe existir un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca en el suelo…), situado cerca de la puerta de acceso de mercancía y separado física o temporalmente del resto de áreas.
- El personal de reparto no debe superar esta área de recepción
- Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y siempre deben permanecer en esta zona de recepción.
- Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. En caso de compartirlos, se deberán desinfectar después de cada uso.
- Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón o solución hidroalcohólica desinfectante.

*Almacenamiento:*

Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC actualizado al contexto COVID-19.

**c. *Zonas de Clientes***

i. RECEPCIÓN

El establecimiento debe contar con un recipiente cerrado con tapa, en el que los clientes puedan dejar el EPI prestado durante su estancia, sin que nadie lo toque directamente.

ii. BODEGA

Se recomienda que las visitas sean concertadas previamente para que la organización pueda planificarlas y controlar el aforo en todo momento.

iii. MUSEOS

- Atendiendo a la mayor o menor afluencia de visitantes y al tamaño del museo, deben considerarse sistemas en control de accesos (p.ej. cálculo de aforo por venta anticipada, venta de localidades, cámara termográfica para la medición de la temperatura corporal sin contacto).
- Si se dispone de sala de lactancia, ésta se mantendrá cerrada, pudiendo abrirse si es solicitado al personal; en todo caso, debe informarse al visitante del procedimiento para solicitar su apertura. El personal del museo deberá desinfectarla adecuadamente tras su uso.

iv. ALOJAMIENTO

- Los alojamientos de alquiler completo se considerarán como única habitación (ocupada por una unidad familiar o de grupo).
- Se recomienda eliminar la papelera de la habitación, con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc., se concentre en una única papelera en el baño, minimizando los riesgos de transmisión y de manipulación.
- Debe analizarse la reducción de textiles (incluidas alfombras), objetos de decoración y *amenities*, para actuar de acuerdo al plan de contingencia definido.
- El caso de habitaciones compartidas por personas que no conformen una unidad de convivencia, debe ser el comité de seguridad y salud/riesgos el que determine las medidas adecuadas ateniendo a la tipología de clientes.

v. RESTAURANTES

*Servicio en terraza*

- La empresa debe establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas), con el fin de que dicho equipamiento pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.
- Información clara de que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode.
- Acotar las terrazas (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) también puede ayudar al cumplimiento de este objetivo.

*Servicio en barra*

- Deberán establecerse las posiciones a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad entre los mismos.

*Servicio buffet*
Los buffets deben garantizar que los huéspedes no manipulen alimentos.
- Se deben implementar fórmulas seguras, como la pantalla de protección, emplatados individuales y/o monodosis tapados, menajes y útiles desechables, desayunos a la carta y aforo limitado en la sala, entre otros.
- También deben eliminarse de todas las tipologías de servicio los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos, etc.) y cualquier elemento decorativo.
- Además, el establecimiento debería considerar, atendiendo a sus instalaciones, un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

## vi. BALNEARIOS

*Servicio médico:*
Durante el examen médico a los clientes se debe comprobar la temperatura corporal del paciente, y debe hacerse preferiblemente con termómetro sin contacto.

*Área de tratamientos:*
El balneario debe identificar qué técnicas de su catálogo va a aplicar en los distintos escenarios de evolución de las recomendaciones de las autoridades sanitarias en el contexto COVID-19, considerando los siguientes criterios:
- la existencia de estudios científicos que den cuenta del mayor o menor riesgo de contagio (p.ej. no deben realizarse tratamientos por vía atmiátrica, como aerosoles o nebulizadores, mientras no se disponga de información sobre los riesgos inherentes a estos tratamientos en el contexto actual)
- la posibilidad de desinfección o esterilización de los materiales y cabinas
- que sean técnicas de aplicación colectiva o individual (p.ej. balneación en piscina o en bañera individual, etc.)
- otros criterios, como puede ser el resultado de estudios científicos que se realicen en torno al impacto de la COVID-19 en determinados tratamientos.

*Zona seca*:
La zona seca debe encontrarse a una temperatura entre 23 y 26ºC.
Todo el equipamiento de la zona seca (sofás, camas para la relajación, etc.) debe ser lavable y fácilmente desinfectable.
*Zona húmeda:*
En la zona húmeda se deben cumplir las siguientes medidas preventivas:
- se intensificará la desinfección del pasamanos.
- no se deben emplear alfombras ni moquetas.
- el tratamiento hidropónico debe ser asistido.

## vii. GIMNASIOS

Si no se puede garantizar la distancia de seguridad, se debe cerrar la instalación temporalmente y ofrecer otras alternativas a los clientes (p.ej. tablas personalizadas de ejercicios para realizar en zonas exteriores).
Se deben precintar las fuentes de uso común, a no ser que sean de fluido continuo, activación automática o con pedal.

viii. PISCINAS

La Secretaría de Estado de Turismo ha encargado la elaboración de un informe científico que realizará el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Se atenderá a las recomendaciones a aplicar de acuerdo a los resultados del informe científico solicitado sobre comportamiento de la COVID-19 en el agua de piscinas tanto exteriores como cubiertas.

ix. SPA

El alojamiento deberá remitirse al protocolo de “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en balnearios” (ICTE, 2020).

## 2. MEDIDAS DE INFORMACIÓN a Clientes y Proveedores

- Delante de la entrada del establecimiento, deberá colocarse una señalización específica (infografía informativa) u otra información accesible -al menos en una lengua extranjera considerando el país/países de origen de los clientes e incluidas versiones adaptadas para personas con discapacidad visual-, de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar, y sobre los síntomas de COVID-19 y qué deben hacer en caso de que desarrollen síntomas durante su estancia o en los catorce días siguientes a su salida.
- Antes de la llegada, los clientes recibirán información sobre las medidas específicas que se hayan establecido.
- Se deberá informar a los clientes que deben suspender su estancia en caso de que tengan síntomas compatibles con la COVID-19 o hayan estado en contacto con una persona enferma, o con síntomas indicativos de COVID-19 en los catorce días previos a su estancia prevista.
- Toda la información relativa al destino, restaurantes, atractivos turísticos, folletos, etc., se facilitará en la medida de lo posible por vía informática y telefónica. Se evitarán folletos de uso común.
- Comunicar el aforo.
- En el momento de la partida, se pedirá expresamente a los clientes que notifiquen inmediatamente al lugar de alojamiento si presentan síntomas asociados a la COVID-19 o, si han dado positivo en una prueba, en los catorce días después de haber abandonado el alojamiento.
- Los datos de contacto de los clientes deberán estar disponibles en caso de necesidad para el rastreo de contactos.
- En todas las zonas donde se aconseje, indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas.
- Información sobre los centros de asistencia sanitaria, bomberos, policía local y nacional en la zona, con horarios y teléfonos de atención de emergencia y su ubicación.

En cuanto a los proveedores de servicios externos, debe informarse a los mismos sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido.

## IV. MEDIDAS POR PARTE DEL PERSONAL EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Como norma general, se debe evitar prestar todos aquellos servicios que comprendan objetos que no se pueda garantizar su desinfección.
En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, se supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

### 1. Reservas

- Antes de la confirmación de la reserva los clientes deben recibir toda la información necesaria y acceder a ella con facilidad, en particular a través de medios digitales, sobre todas las orientaciones oportunas de las autoridades locales en materia de salud pública, así como sobre las medidas específicas aplicadas que afecten a su llegada, estancia y salida, y solicitar en el momento de la confirmación de reserva la aceptación de las medidas de seguridad implementadas en el establecimiento.
- Se instará al visitante a firmar una declaración responsable de conocimiento y aceptación de las medidas de prevención e higiénico-sanitarias establecidas, indicando en todo caso que el incumplimiento reiterado de las mismas será motivo de aplicación del derecho de admisión.

### 2. Recepción

- La persona encargada de recibir al cliente lo hará con mascarilla.
- Mida la temperatura de cada visitante antes de ingresar al establecimiento mediante el uso de escáneres.
- El personal debe instar a los clientes a desinfectarse las manos antes de entrar.
- Evitar compartir bolígrafos y, si se compartieran, deben desinfectarse tras cada uso.
- En cuanto al aparcamiento, debe evitarse la manipulación de coches de clientes por parte del personal.

*Alojamientos:*

- La asignación de las habitaciones se realizará garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas.
- Cuando el personal preste el servicio de transporte de equipaje del cliente, 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 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.

### 3. Bodegas

*Antes de comenzar el recorrido/visita:*

Importancia capital de la figura del guía como garante del cumplimiento de los protocolos de actuación:

- El guía debe dar siempre imagen de tranquilidad y confianza en la aplicación de este protocolo.
- El guía debe informar al grupo de cómo se va a realizar la visita, el recorrido y las normas y/o posibles restricciones que se aplican.
- Elaborar recorridos de sentido único.
- Evitar zonas susceptibles de concentrar aglomeraciones, espacios reducidos, zonas de trabajo y con aforos limitados.

*Durante el recorrido: la visita*

a) Visitas guiadas:

- Debe recordar al cliente el cumplimiento de este protocolo de medidas.
- El guía que opte por llevar guantes debe ponérselos delante de los visitantes y utilizarlos correctamente, si bien se recomienda optar por el lavado de manos antes y después de la visita, y siempre que se compartan equipos.
- Las paradas para las explicaciones deberán realizarse en espacios abiertos y/o amplios, siempre que sea posible.
- Deben utilizarse, preferentemente, dispositivos de un solo uso (auriculares*, whispers,* radioguías, etc.), o debidamente desinfectados. En caso de que no sean de un solo uso, además, el cliente se desinfectará las manos antes y después de utilizarlos. Será el cliente quien retorne estos dispositivos, introduciéndolos en una bolsa común, que quedará sellada. Se pueden considerar otras alternativas como aplicaciones que funcionen con el móvil del turista. Deben retirarse los equipamientos o dispositivos cuya limpieza y desinfección no se pueda asegurar.
- Para facilitar la comunicación ante clientes con discapacidad auditiva se recomienda utilizar pantallas transparentes.

b) Visitas libres:

Si existe la posibilidad de seguir varios itinerarios, se recomienda sugerir un recorrido para evitar aglomeraciones o cruces de grupos (p.ej. mediante señalización horizontal o vertical, cartelería, medios electrónicos, mapas)

c) En las visitas a exteriores, además se recomiendan gafas de protección.

*Actividades:*

Como regla general, deberá suprimirse toda actividad que suponga un contacto físico directo.
- Todos los elementos utilizados deben ser desinfectados tras su uso (p.ej. mobiliario, moldes, recipientes, herramientas, etc.).
- En caso de ofrecer actividades complementarias al aire libre (montar a caballo, bicicleta, salidas al campo, *segways*, paseos en barco, etc.) se deberán cumplir las medidas establecidas en cada sector respectivamente.

*Catas y degustaciones:*

- Se sugiere, cuando sea posible, organizar degustaciones al aire libre.
- La administración de alimentos junto con la degustación de vinos debe seguir escrupulosamente los protocolos de las autoridades locales.
- Estará prohibido: el cambio del asiento asignado, compartir las copas y tocar las botellas y demás elementos.

- Los aperitivos o acompañamientos deberán servirse de forma individual (preparaciones/consumiciones individuales), o bien colocarse en platos individuales antes de la llegada de los visitantes evitando así contacto innecesario. No se servirán raciones compartidas y se evitará que las botellas estén a disposición del visitante. No se retornarán productos que, habiendo sido puestos a disposición del visitante, no hubieran sido consumidos.
- En caso de no poder realizar degustaciones en condiciones de seguridad, se recomienda, bien no hacerlas, bien sustituirlas por la entrega de muestras individuales para que los clientes puedan realizar posteriormente la cata/degustación. La entrega de muestras, si se realiza, debe hacerse a distancia segura y evitando el contacto físico directo.

*Despedidas:*
- Los clientes no realizarán encuestas de satisfacción por medios manuales.
- En la zona de salida se dispondrá de solución desinfectante.

### 4. Museos del Vino

- El guía determinará cómo se va a realizar la visita, el recorrido y las posibles limitaciones del recorrido. Se considerarán para ello las paradas o no delante de determinadas obras, el espacio disponible, al número de visitantes que conforma el grupo, así como las medidas de protección de guía y visitantes.
- El itinerario sugerido (si hubiera posibilidad de seguir varios itinerarios) debe señalizarse para reducir el contacto entre personas (p.ej. dirección única, entrada y salida).
- En el servicio de guardarropía (si se presta) se evitará guardar prendas del cliente, custodiando únicamente mochilas y otros bultos como paraguas, que deberán introducirse por el propio visitante en bolsas facilitadas por el museo.
- Si se dispone de taquillas guardaobjetos, se establecerán las medidas de prevención e higiénico-sanitarias necesarias para asegurar su uso en condiciones de seguridad (p.ej. toallitas desinfectantes para el uso de cliente, solución hidroalcohólica desinfectante junto a las taquillas, disponibilidad de guantes para uso del cliente, etc.).
- En los talleres u otro tipo de actividades en la que los visitantes se sienten, se deben aplicar las medidas que permitan el distanciamiento interpersonal.

### 5. Zonas comerciales

- Si fuera necesario, debe haber una persona encargada de controlar el aforo de la zona comercial para asegurar la distancia interpersonal. En caso de que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad entre personal en caja y visitantes, deben instalarse mamparas de protección.
- Exponer claramente los precios de los productos.
- Asegurar la distancia mínima entre el cajero y el visitante. Atender de uno en uno para evitar aglomeraciones.
- Proporcionar herramientas de consulta digital que le permitan encontrar información técnica sobre vinos y todos los demás productos.
- Identificar un empaquetador y responsable de entregar el paquete a los visitantes.

### 6. Alojamiento

- Las mantas y almohadas adicionales deben colocarse en los armarios, con protección, o estar disponibles en recepción.
- Debe limitarse el servicio de plancha.

### 7. Restauración

A. *Zonas comunes*

Se debe tener implementado un sistema de APPCC. Remitirse al Protocolo de "Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en servicios de restauración" (ICTE, 2020).

- Aumentar los turnos de comida, el número de pausas, alternar las mismas, etc., para que durante las mismas coincida el menor número posible de clientes. Esto puede conllevar el ajuste temporal de su duración o su distribución.
- Retirar las sillas en número suficiente para asegurar con las que quedan que se respeta la distancia social de seguridad.
- Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso. En el caso de que no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios.
- Evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, por ejemplo, optando por "cantarla", utilizando tecnología (cartas digitalizadas, QR), u otros sistemas como pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso, etc. Si no puede optarse por alguna de las soluciones previas, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento plastificado que se desinfecte tras cada uso.
- Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos…) en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores. Se debe retirar de las mesas cualquier elemento decorativo.
- Si las características del servicio lo permiten (excepto en montajes de eventos y recintos donde no haya presencia habitual de clientes antes del servicio) se evitará tener las mesas montadas con el menaje sin proteger.
- Eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.), priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente. Se deben ventilar los espacios con la frecuencia adecuada.

B. *Servicios concretos*

Objetivo: reducir la manipulación y la intervención del cliente.

- Los cubiertos se facilitarán desinfectados y protegidos (p.ej. envueltos en una servilleta), o directamente desechables.
- Todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higienizará en lavavajillas.
- Definir un protocolo para la retirada de los residuos, del que se informará al cliente.
- No compartir utensilios de cocina o menaje.
- Al finalizar la jornada, se debe realizar una limpieza de herramientas y equipos de trabajo con los productos recomendados.
- Dejar los objetos personales (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box, taquilla, etc.)
- Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.
- Llevar las uñas cortas y cuidadas.

- *Servicio de desayuno*

Puede utilizarse el servicio en mesa o en la habitación del cliente (altamente recomendable), o fomentándose la prestación de este servicio en zonas exteriores como terrazas, jardines y otras zonas al aire libre.

- *Servicio en barra*

Los productos expuestos en barra, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado. No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.

- *Recogida de pedido en mostrador*

- Se debe organizar la espera evitando la aglomeración y cruces de clientes. Se recomienda que se señalice la distancia de seguridad en el suelo o de forma similar, y que existan paneles / cartelería explicativos del procedimiento de recogida.
- En el caso de que el cliente utilice un dispositivo digital común (tablets, quioscos…), éste debe ser desinfectado para realizar el pedido. Debe disponerse de dispensadores con desinfectante en estas zonas.

- *Servicio Room Service*

El camarero, si entra en la habitación, debe hacer uso tanto de mascarilla como de guantes al acceder a la misma, tanto para servir como para retirar el servicio.

### 8. Balnearios

- El uso de toalla o albornoz debe ser obligado en el uso de todo equipamiento (sillas, tumbonas, etc.) para evitar el contacto físico entre los clientes y el equipamiento. Se desinfectará este equipamiento periódicamente.
- Cada tratamiento deberá analizarse pormenorizadamente. Algunas técnicas colectivas, en función del análisis, deben aplicarse de manera individual.
- En el caso concreto de aplicación de barros o peloides, serán desechables de aplicación única o, si se reutilizan para el mismo cliente, la organización deberá identificar el peloide con su nombre. En el caso de los parafangos, no podrán utilizarse aquellos que hayan sido utilizados para otros clientes sin barrera física de protección en su aplicación.
- El servicio complementario de agua tras los tratamientos se realizará mediante agua embotellada y no mediante fuentes de uso común (excepto si se trata de fuentes de fluido continuo, en cuyo caso se emplearían vasos desechables).

### 9. Gimnasios

- Instar a los usuarios a utilizar toalla en todos los equipamientos deportivos.
- Las clases colectivas o grupales (si se realizan) deben garantizar un espacio de 2x2 al margen del profesor. Las posiciones deberían marcarse en el suelo. Se deben evitar los ejercicios que conlleven contacto. Dar prioridad a las actividades que se puedan realizar al aire libre o en espacios abiertos. En cualquier caso, se ventilarán/airearán las salas varias veces al día.

### 10. Eventos

La zona donde se vaya a celebrar el evento y los espacios cerrados para las actividades de animación o gimnasios, deben ventilarse 2 horas antes de su uso para garantizar la normativa vigente.

### 11. Transportes

Las disposiciones específicas relativas a los servicios de transporte prestados por el establecimiento, como el servicio de autobuses de enlace, deben aplicarse con arreglo a las directrices sobre el restablecimiento progresivo de los servicios de transportes y la conectividad.

## V. MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las medidas sobre limpieza y desinfección son las más importantes para asegurar la estancia de los huéspedes y la seguridad de nuestros trabajadores, por ello les debemos prestar especial atención.

La influencia relativa de la ventilación en la prevención de la transmisión del virus no se conoce suficientemente. Sin embargo, numerosos casos de transmisión de COVID-19 se han asociado a la presencia en espacios cerrados.

### 1. OPERATIVAS POR PARTE DE LA EMPRESA

El establecimiento debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados.
En el plan de contingencia se deberá determinar el impacto de las medidas de limpieza necesarias en la planificación y organización del trabajo por la especial trascendencia en este contexto de este área.

### 2. PROTECCIÓN POR PARTE DEL PERSONAL DE LIMPIEZA

- El personal de limpieza debe utilizar un equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes. Los guantes deberían ser de vinilo/acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, éstos deberían emplearse sobre otros de algodón.
- Tras cada limpieza, los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura según las instrucciones del fabricante, procediéndose posteriormente al lavado de manos al menos durante 40’’.
- El material de limpieza que se utilice deberá limpiarse correctamente al final de cada intervención.

### 3. PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Para la limpieza, en todo caso, debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen, de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos virucidas autorizados para tal fin por el Ministerio de Sanidad (ver en capítulo ‘Fuentes’).
Los detergentes estándar son suficientes para una limpieza cotidiana.

## 4. PLAN DE LIMPIEZA

Proceder a la ventilación con mayor frecuencia de las distintas áreas.

### *A. Elementos y zonas comunes*

- Previa a la apertura inicial del establecimiento, realizar una limpieza y desinfección a fondo. Lo podrá hacer el propio empresario dejando por escrito las labores que ha efectuado y los productos utilizados (disponiendo de las fichas técnicas y de seguridad de los productos), o podrá contratar a una empresa especializada y autorizada para ello, que aporte un certificado con las tareas que ha realizado, quién lo ha realizado y qué productos ha utilizado. Debe quedar registro de limpiezas.
- Identificar los útiles de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.
- Incrementar las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente de los elementos en las zonas de mayor contacto (superficies, ascensores, mostrador de recepción, llaves/tarjetas de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, pomos, manivelas, barreras de protección, control de climatización, dispositivos de control horario, barandas, cajas, grifería, botón de descarga del wc, secador de manos, etc.).
- Desinfectar TPV en presencia del cliente inmediatamente antes y después del uso.
- Implementar un método de control horario que evite el contacto de una misma superficie por parte de distintos empleados. En caso de que se opte por la desinfección de la zona de huella tras cada uso, debe asegurarse la disponibilidad de una solución hidroalcohólica desinfectante.
- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.
- En caso de utilizarse carros de limpieza, éstos 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.
- Aseos: De acuerdo a la Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, deben limpiarse y desinfectarse, como mínimo 6 veces al día. - Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse periódicamente, atendiendo al nivel de uso.
- Zonas de recreo infantil: En caso de poder ser utilizadas si la autoridad competente lo permite y siguiendo siempre sus indicaciones, se mantendrá un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección tanto de las áreas como de los juegos e instalaciones.

### *B. Habitaciones*

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.

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

- 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.
- Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales.
- Si se dispone de secador de pelo en la propia habitación se debe desinfectar (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.
- El personal de limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el cliente salga de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales. Se informará anticipadamente a la clientela de esta medida.
- Se recomienda el cambio de guantes para la limpieza de cada habitación.
- Debe informarse al cliente del protocolo que se ha seguido para la limpieza de la habitación.

### *C. Comedor*

- Se recomienda separar los rangos mediante marcas en el suelo u otras medidas.
- Debe asegurarse la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes. La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según aplique, deben desinfectarse después de cada uso.
- Tras cada servicio (desayuno, almuerzo, cena) debe ventilarse el espacio.
- Desinfectar periódicamente las máquinas dispensadoras y recreativas utilizadas por los clientes.
- Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80ºC (lavavajillas).
- Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para *cocktails*, cucharas de helados, etc.) atendiendo a APPCC.
- Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos, y cambiarlas periódicamente. Se debe evitar el uso de trapos, utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables.
- Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.

### *D. Balnearios*

El balneario debe disponer e implementar un plan para la desinfección y esterilización de equipos de uso de clientes. La posibilidad de asegurar la desinfección y esterilización de los equipamientos debe determinar la posibilidad o no de aplicarlos. Este plan debe adaptarse a las recomendaciones de las autoridades sanitarias en el contexto COVID-19. En este plan debe determinarse y considerarse el uso de dichos desinfectantes y los riesgos asociados (p.ej. la aplicación de determinados productos no permite la convivencia con clientes).
La sala de consulta médica debe limpiarse y desinfectarse periódicamente.
En el área de tratamientos, se debe llevar a cabo la limpieza y desinfección frecuente y de acuerdo al plan de limpieza y desinfección establecido de:
- equipos de terapia respiratoria, grifos, duchas y puntos terminales que se usen con frecuencia,

- paredes y traseras de las bañeras de uso individual sin recirculación, después de su uso,
- paredes y traseras de los vasos (al final de cada día de trabajo),
- cabinas de tratamiento.

### *E. Gimnasios*

- Tras la utilización de cada una de las máquinas entre clientes, se procederá a su limpieza y desinfección.
- Lo mismo será de aplicación para elementos comunes de gimnasio como pueden ser pesas, bolas de *fitness*, mancuernas, etc., que deberán retirarse si su limpieza y desinfección no se puede garantizar.
- Se debe asegurar un período sin actividad entre sesiones de clases colectivas para acceder a la limpieza y desinfección de las salas después de cada sesión impartida y así garantizar la seguridad de empleados y de clientes.
- En cualquier caso, se ventilarán/airearán las salas varias veces al día.

### *F. Uniformes y Textiles*

- Uniformes:
  - Los establecimientos deben determinar, en función del tipo de uniforme, el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado.
  - Se recomienda que el establecimiento se haga cargo del lavado de ropa de trabajo del personal junto con la lencería/mantelería propias, debiendo asegurar la limpieza de la misma a una temperatura >60ºC.
  - En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en el domicilio del empleado, el establecimiento debe informar a los empleados de que el lavado debe realizarse a >60ºC.
  - En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a dicha temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección.
- Textiles:
  - Los textiles “sucios” deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
  - Se debe evitar sacudir los textiles “sucios”. En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo de la habitación o baño.
  - Los textiles “sucios” debe lavarse a >60ºC. Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida.

### *G. Vehículos de transporte*

Deben incluirse en el plan de limpieza y desinfección, que debe contemplar el exterior, el interior y todos los elementos del vehículo.

### *H. Mercancías*

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

## VI. MEDIDAS DE MANTENIMIENTO

- El personal de mantenimiento debe protegerse con los EPIs que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPIS de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, y se lavará posteriormente las manos.
- Debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente limpieza de filtros y rejillas.

## FUENTES

**Unión Europea:**
https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP_20_854
https://ec.europa.eu/info/files/covid-19-eu-guidance-progressive-resuming-tourism-services-and-health-protocols-hospitality-establishments_en
https://ec.europa.eu/info/live-work-travel-eu/health/coronavirus-response/travel-and-transportation-during-coronavirus-pandemic_en

**Gobierno de España:**
https://www.lamoncloa.gob.es/consejodeministros/resumenes/paginas/2020/190520-cministros.aspx
https://www.lamoncloa.gob.es/multimedia/galeriasfotograficas/covid19/paginas/19052020_datoscovid19.aspx

**Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social:**
https://www.mscbs.gob.es/gabinete/notasPrensa.do?id=4920
https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf
Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID-19 (2020)

**Ministerio de Cultura y Deporte:**
UNE 15565:2008 Servicios turísticos. Requisitos para la prestación de los programas de formación y cualificación profesional de guías de turismo.

**Ministerio de Industria, Comercio y Turismo:**
https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Paginas/Guias-sector-turistico.aspx
Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial (2020)
Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico (2020)

**Instituto para la Calidad Turística Española ICTE):**
https://www.calidadturisticahoy.es/ESP/m/36/1391/general/Inicio/Guias-para-la-reduccion-del-contagio-por-el-coronavirus-SARS-CoV-2-en-el-sector-turistico

**Organización Mundial de la Salud:**
https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/covid-strategy-update-14april2020_es.pdf?sfvrsn=86c0929d_10
https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public
https://www.who.int/ith/2019-nCoV_advice_for_international_traffic/es/

**Organización Mundial del Turismo:**
https://www.unwto.org/es/consejos-sanitarios-para-viajar

**Consejo Mundial del Turismo:**
https://wttc.org/Portals/0/Documents/Press%20Releases/WTTC%20unveils%20Safe%20Travels%20–%20new%20global%20protocols%20to%20restart%20the%20sector.pdf?ver=2020-05-12-125003-517

## ANEXO I

## RECOMENDACIONES DE LA OMS PARA EL LAVADO DE MANOS

## ANEXO II

## USO ADECUADO DE MASCARILLA

Las mascarillas recomendadas en entornos laborales en el contexto de la actual de COVID-19 son las higiénicas (no reutilizables, fabricadas según UNE 0064-1 y con uso limitado a 4 horas, o reutilizables, fabricadas según UNE 0065, y que deben ser lavadas a 60ºC tras periodo de uso similar). También podrá hacer uso de mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683:2019), aunque éstas son preferibles reservarlas para personal contagiado o con sintomatología compatible con COVID-19.
En todo caso, y como norma general, no es necesario utilizar mascarillas en un entorno donde no hay evidencia de persona o superficies potencialmente contaminadas por SARS-CoV-2, siempre que se pueda guardar la distancia de seguridad.
En caso de acceder a zonas con presencia de personas contagiadas deben utilizarse mascarillas de protección respiratoria (tipo FFPII o FFPIII), excepto si no hubiera acercamiento a menos de dos metros. Se podrán también utilizar mascarillas duales, que deberán cumplir tanto con las disposiciones legislativas de EPI como con las de PS (producto sanitario). En caso de no cumplirse alguna de las tres condiciones descritas, se deberá hacer uso de mascarillas de protección respiratoria (tipo FFPII o FFPIII).
En ningún caso deberá tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada. Tampoco se dejará la mascarilla en la frente, cuello ni se guardará en el bolsillo entre un uso y otro.

*Nota: las mascarillas quirúrgicas y las mascarillas higiénicas no son consideras EPI.*

## ANEXO II

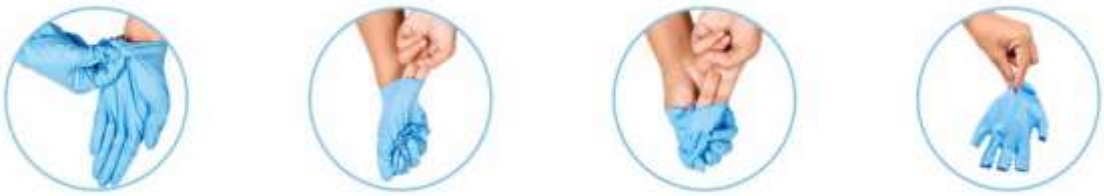
## USO ADECUADO DE GUANTES

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

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

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

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



## INSTITUTO DEL ENOTURISMO DE ESPAÑA (ieE)

La creación del **Instituto del Enoturismo de España** (ieE) bajo la titularidad de AEE, como centro de la Gestión del Conocimiento enoturístico, supone la puesta al servicio del sector de las necesarias herramientas estratégicas en este campo, para cada una de sus áreas:

A. GOBERNANZA (*enoTourism Policies*):
Estudio, fomento, desarrollo y ayuda a la implementación de modelos de buenas prácticas y gobernanza inclusiva de emprendimientos y destinos enoTurísticos, en el marco de las políticas turísticas de gestión compartida, promovidas por organismos internacionales.

B. INVESTIGACIÓN (*Research for Education*):
Elaboración de informes académicos sobre enoturismo comparado y publicaciones, avalados por las autoridades en la materia que forman parte de su Comité de Expertos, en colaboración con prestigiosas universidades nacionales e internacionales.

C. FORMACIÓN
Creación e implementación del Plan de Formación Integral en Enoturismo (Plan F.I.ET.):
- cursos propios,
- cursos en colaboración con Universidades,
- cursos en colaboración con *Business Schools*

## ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ENOTURISMO (AEE)

Organismo integrado por establecimientos privados afines a la cultura del vino y al turismo, creado para dotar al sector de una estructura sólida que permita su posicionamiento líder en los mercados globales, mediante la propuesta y desarrollo de programas para su estrategia global *(Tourism Intelligence),* profesionalización *(Knowledge Management)* y su promoción *(Market Strategy).*

Asociación Española de Enoturismo
Instituto del Enoturismo de España
aee@aee-gob.org
www.asociacionespanoladeenoturismo.org

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ENOTURISMO
asociacionespanoladeenoturismo.org | CIF: G87334645 | aee@aee-gob.org
Inscrita en el Registro de Asociaciones del Ministerio del Interior: Grupo 1º, Secc. 1ª, Nº 608584

asociación española enoTURISMO

instituto del enoTURISMO de España LEADING EDUCATION

***EL PUENTE ENTRE EL CONOCIMIENTO Y LA ACCIÓN***

Con los apoyos de:

UNWTO World Tourism Organization · España Global · AGENDA 2030 · Cámara de Comercio de España · REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA Asociación de Amigos