



PROTOCOLO ANTICOIDVID19

HOTEL SPA ABADIA DE LOS TEMPLARIOS****

Gestión del riesgo

- J) La gestión del riesgo formará parte de todos los procesos del establecimiento y la dirección del mismo y dispondrá de un consejo de seguridad y salud para definir las estrategias y la toma de decisiones destinadas a minimizar los riesgos.
- J) Implementaremos un plan de contingencia y supervisaremos su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

Organización del personal

- J) Al existir turnos, los planificaremos, de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos.
- J) Aseguraremos la adecuada protección de los empleados EPI: mascarillas y guantes y solución desinfectante para la correcta higiene de manos. Se formará a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas y guantes y en general EPI que utilicen.
- J) Estableceremos normas de uso de las instalaciones en las que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad en ascensores, comedores, vestuarios y zonas comunes.
- J) Procederemos a la ventilación diaria de las distintas áreas del establecimiento.
- J) Cada empleado se hará responsable del lavado del uniforme y les informaremos de que el lavado debe realizarse a más de 60°C. La ropa de trabajo se introducirá en una bolsa cerrada para transportarla al domicilio. La traeremos diariamente limpia.
- J) Utilizaremos mascarilla siempre que no podamos respetar la distancia interpersonal.
- J) Desinfectaremos frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón...) con el cambio de turno.
- J) Evitaremos el saludo con contacto físico tanto al resto de personal como a clientes.

- J Tiraremos cualquier desecho de higiene personal (pañuelos, EPI...) a la papelera con accionamiento no manual.
- J Nos lavaremos las manos tras estornudar, sonarnos la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento...)

Área de pisos y limpieza

- J Este área utilizará un equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, pero como mínimo, el personal utilizará mascarilla y guantes.
- J Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- J El personal del área de pisos y limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior.

Instalaciones para uso del personal

- J En el comedor para el personal, aumentaremos los turnos de comida para que coincida el menor número posible de personas. Estableciendo un aforo que permita guardar la distancia mínima de seguridad y un estado óptimo de higiene.
- J Colocaremos carteles que recuerden el lavado de manos antes y después de pulsar los botones en las máquinas de vending y café.
- J La ropa de calle la guardaremos en bolsa de plástico o porta traje para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo, y recomendamos la instalación de taquilla.
- J Los aseos de uso común se limpiarán y se desinfectarán como mínimo 6 veces al día.

Medidas informativas

- J Informaremos a los proveedores y a los clientes de las medidas que les afecten directamente (como el uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.)
- J Explicaremos al cliente antes de la confirmación de reserva las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.
- J En el establecimiento colocaremos cartelera con las medidas preventivas implantadas y las pautas a seguir por los clientes; indicación y marcación de posiciones respetando la distancia de seguridad en recepción, en la entrada al restaurante y otros espacios comunes.

Servicios de recepción y recogida

- J Determinaremos un aforo máximo de 30 personas en recepción y estableceremos las medidas necesarias para asegurar el distanciamiento entre clientes y con los empleados. En caso de que no podamos mantener esta separación con los empleados estableceremos el uso de mascarilla.
- J En la zona de recepción y acogida contaremos con solución hidroalcohólica.
- J Fomentaremos el pago con tarjeta y desinfectaremos el TPV tras cada uso en el que exista contacto.
- J Desinfectaremos los mostradores cuantas veces sea necesario considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- J Las llaves las depositaremos en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia.
- J Intentaremos la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de los establecimientos.
- J Dispondremos de un termómetro sin contacto con el fin de realizar las comprobaciones oportunas en caso de clientes con sintomatología compatible con Covid-19.

Cafetería y restaurante

- J Como medida general, reduciremos la manipulación o intervención del cliente. En el caso concreto de bufés, implementaremos fórmulas como el bufé asistido con pantalla de protección, emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección), entre otras.
- J Eliminaremos elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos) y cualquier elemento decorativo.
- J El establecimiento sugerirá un itinerario para evitar aglomeraciones.
- J En el servicio de room service el camarero usará guantes, portará mascarilla si no puede mantener la distancia de seguridad y todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higienizarán mediante lavavajillas o equivalente.
- J Una vez finalizado el servicio de room service, el cliente dejará en el pasillo la bandeja y el personal lo retirará.
- J El personal llevará el cabello recogido, no portará anillos, pulseras, pendientes o similares.
- J El personal llevará las uñas cortas y cuidadas.
- J El personal llevará diariamente la ropa de trabajo limpia.

- J Controlaremos el aforo resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad (entre clientes, mesas...)
- J Fomentaremos el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless (tarjetas, móviles...) evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Si no fuera posible centralizaremos los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar posibles contaminaciones.
- J Desinfectaremos el TPV si la persona que lo utiliza no es siempre la misma.
- J Desinfectaremos periódicamente las máquinas dispensadoras y recreativas utilizadas por los clientes
- J Utilizaremos mantelería de un solo uso. Cambiaremos la mantelería entre servicios. Nos aseguraremos de la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes.
- J Evitaremos 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.
- J Almacenaremos 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. Retiraremos de las mesas cualquier elemento decorativo.
- J Si las características del servicio lo permiten (excepto en montajes de eventos y recintos donde no haya presencia habitual de clientes antes del servicio) evitaremos tener las mesas montadas con el menaje sin proteger.
- J Eliminaremos 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. Ventilaremos los espacios con la frecuencia adecuada.
- J **Recepción de materias primas.** Existirá un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca en el suelo...), situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas. El personal de reparto, deberá cumplir su propio protocolo de prevención e higiene, no superará esta área de recepción, y se supervisará el cumplimiento de la normativa de protección que le aplique. En este espacio: se eliminarán los embalajes de las mercancías recibidas. Se llevarán 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, cambiarán del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción. Los albaranes y justificantes

se dejarán encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y siempre permanecerán 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 desinfectarán después de cada uso. Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se limpiará y se desinfectará la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.

-) **Almacenamiento de materias primas.** Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC actualizado al contexto COVID19.
-) **Cocina** Se debe tener implementado un sistema de APPCC actualizado al contexto COVID-19. Separaremos las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.
-) **Servicio en barra.** En cuanto al servicio en barra, se respetará la distancia de seguridad entre cliente y personal, utilizándose mascarilla si esto no fuera posible. Se establecerán 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 en sala.** Servicio en mesa. Los camareros que realicen el servicio garantizarán la distancia de seguridad o aplicarán procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, evitar contacto físico, compartir objetos, usar mascarilla etc)
-) **Servicio en terraza** La empresa controlará 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. Se mostrará cartelería informando al cliente de las pautas de higiene y desinfección para que sea conocedor de las mismas y las respete.
-) **Servicio buffet** Para realizar el servicio de buffet se tendrá en cuenta las consideraciones realizadas para el resto de tipologías de servicio anteriormente descritas. Se implementarán fórmulas como el buffet asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección). También se eliminarán 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 considerará atendiendo a sus instalaciones, un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
-) **Eventos** Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos se seguirán las especificaciones presentes en esta guía que sean de aplicación (distancias de seguridad, procedimientos de servicio, etc.).

-) **Aseos** Los aseos, tanto los de uso de clientes como, si los hubiera, de uso del personal, contarán con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o solución desinfectante. Se extremarán las medidas de limpieza elevando la frecuencia de las mismas, durante la apertura al público del establecimiento, se limpiarán al menos seis veces al día. Las papeleras presentarán apertura de accionamiento no manual y dispondrán de doble bolsa interior. El establecimiento asegurará la reposición de consumibles (jabón desinfectante, toallas de papel...)
-) **REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.** Plan de limpieza El establecimiento adaptará su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados. El plan considerará como mínimo las siguientes cuestiones:
- Realizar un procedimiento de limpieza y desinfección que incluya las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas: • Zona de recepción de mercancías • Cocina • Barra (entre distintos grupos de cliente y, en especial, en momentos de alta afluencia) • Sala • Vestuarios, zonas de taquillas y aseos.
 - Utilizar, por parte del personal de limpieza, el equipo de protección individual de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos realizada.
 - Realizar, previa a la apertura inicial del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo utilizando productos virucidas autorizados para tal fin por el Ministerio de Sanidad. Lo podrá Ed.01 Rev.00 Mayo 2020 Instituto para la Calidad Turística Española 17 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).
 - Incluir en el plan APPCC y/o incrementar las frecuencias diarias de limpieza y repasos, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, puertas, superficies de mesas, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, cartas y menús, TPV, caja, etc.).
 - Usar productos de limpieza desinfectantes autorizados por el Ministerio según las fichas técnicas y de seguridad del producto.
 - Identificar los útiles de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.
 - Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80o C (lavavajillas).
 - Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, etc.) atendiendo a lo estipulado en el 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.

Limpieza y desinfección de vehículos de transporte. Si se dispone de transporte propio con furgonetas, coches, motos u otro tipo de vehículo, éstos se deben incluir en el plan de limpieza y desinfección. Este plan debe contemplar el exterior e interior del vehículo, los cajones de las motos, etc. De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los elementos de transporte (cajas y bolsas isotérmicas, mochilas, carros, cascos, etc.).

Limpieza de textiles El establecimiento debe determinar, en función de las características y tipología de textil (uniformes, mantelería, tapizado de sillas...), el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. En cualquier caso, ésta se realizará a una temperatura >60º.

REQUISITOS DE MANTENIMIENTO. Se debe cumplir con las siguientes cuestiones:

- El personal de mantenimiento se protegerá con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, y se lavará posteriormente las manos.
- Se evitará cualquier contacto físico. De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado.

Habitaciones

-) Se analizará la reducción de textiles, incluidas las alfombras, en la habitación, objetos de decoración y amenities. La papelería del baño debe contar con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.
-) Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas.
-) Desinfectar el secador de pelo (incluido el filtro) y las perchas, en caso de que no se ofrezcan precintadas, a la salida del cliente.
-) Debe limitarse el servicio de plancha.
-) Se recomienda eliminar la papelería de la habitación con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc. se concentre en una única papelería con tapa.

Zonas de uso común

-) Especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común.

- J Disponer de solución hidroalcohólica en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes.
- J Los aseos de uso común deben contar con dispensadores de papel de secado o secador de manos. Se deben evitar las toallas, incluso las de uso individual.
- J Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa interior.

Gimnasios

- J El aforo será de 4 personas.
- J Tras la utilización de cada una de las máquinas entre clientes, se procederá a su limpieza y desinfección.
- J Se retirarán los elementos comunes como pueden ser pesas, bolas de fitness o mancuernas, entre otros, si no es posible la desinfección entre el uso por un cliente y otro.

Ascensores

- J Capacidad máxima 4 personas. Se aplicará la norma de no compartirlos entre personas de diferentes unidades familiares, salvo que se haga uso de mascarillas.

Piscinas

DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Se tendrán en cuenta las siguientes operaciones:

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

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

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

MEDIDAS DE AFORO Y CONTROL DE ACCESOS

1º. El acceso de los usuarios a las instalaciones se realizará teniendo en cuenta su aforo (60 personas) y siempre respetando la posibilidad de que dentro de la misma se asegure una distancia preventiva mínima de al menos 2 metros. Estas medidas se aplicarán especialmente en la zona de recepción, los vestuarios y duchas y guardando la distancia entre taquillas mediante el cierre de algunas de ellas.

2º. Se propone como medida restrictiva de aforo al menos doblar la superficie por persona en los espacios al aire libre y triplicarla en los espacios cubiertos. Estas medidas son indicativas, dependiendo de la configuración de la piscina y de la zona 11 pública podrán establecerse medidas más restrictivas para asegurarse el distanciamiento social. Para el acceso, dibujar o colocar bandas en el suelo de recepción que marquen las distancias mínimas entre personas (2 metros) que esperan en el mostrador. Poner las mismas indicaciones de mantener esa distancia en la puerta de entrada.

3º. Una vez completo el aforo establecido, el usuario no podrá acceder a la instalación hasta que no salgan otros usuarios. Será el socorrista o el personal que designe el gestor de la instalación, el responsable de supervisar el número de bañistas en cada uno de los vasos y restringir los accesos a los mismos.

MEDIDAS GENERALES PARA USUARIOS. Se pondrá a disposición de los usuarios:

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

2º. Una bolsa de plástico para material desechable que deberá depositar convenientemente cerrada en un cubo de basura (con tapa y pedal) a la salida de la instalación. 3º Mensajes de prevención mediante carteles y/o megafonía. Los carteles recordarán a los usuarios de las piscinas que mantengan buenas prácticas de higiene pública, como ducharse antes de entrar a la piscina. Indicar también que ante cualquier síntoma deben

abandonar la piscina. También se indicará que es recomendable lavar los trajes y las toallas de baño, para eliminar todas las bacterias o virus.

4º. Todo el personal reforzará su higiene de manos mediante el lavado frecuente con agua y jabón y el uso de geles hidroalcohólicos.

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

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

Se deberá realizar:

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

3º. Se valorará instalación por instalación, la posibilidad de prohibir el uso de tumbonas o hamacas para evitar posibles contagios o separarlas 2 metros siempre y cuando se garantice que su uso no es compartido y que se garantice su adecuada desinfección.

4º. En aquellas superficies en contacto con las manos de los usuarios se deberá llevar a cabo una limpieza y desinfección más frecuente (pomos de las puertas de vestuarios, baños o duchas, barandillas, etc.).

5º. Se intensificará, adecuadamente en función de su uso, la limpieza de los aseos y se deberá verificar que, en todo momento, estén dotados de jabón y/ o soluciones hidro-alcohólicas, papel desechable y que disponen de papeleras con tapadera y pedal, las cuales se vaciaran frecuentemente. Además, es recomendable que se coloque en lugar visible (por ejemplo, en espejos, pared frontal del lavabo) un cartel informativo con el correcto lavado de manos.

6º. Vestuarios: Se reducirá el aforo de los vestuarios y se organizará su distribución de forma que se pueda mantener la distancia interpersonal mínima de 2 metros.

CONCLUSIONES.

1º. Los riesgos asociados al COVID-19 están relacionados con la interacción entre personas que acuden a las piscinas. Las medidas más eficaces para evitar la transmisión del virus son el distanciamiento social y el refuerzo de la higiene de manos y respiratoria.

2º. La limpieza y desinfección diaria de superficies y zonas comunes es fundamental para evitar la propagación del virus.

3º. Para eliminar el virus hay que mantener correctamente el tratamiento y niveles de desinfectante residual en el agua de los vasos y duchas.

4º. Para prevenir la transmisión del virus los usuarios y los trabajadores deben cumplir las medidas de distancia social, cumplir las normas de higiene y aplicar los criterios técnicos de mantenimiento, limpieza y desinfección.

SPA

El personal del área de tratamientos debe cumplir con las siguientes medidas preventivas: - En cuanto a los EPI o equipos higiénicos, el personal de tratamientos debe emplear pantalla (o gafas) en aquellas circunstancias en las que el nivel de humedad relativa lo permita, reforzada con mascarilla. Debe contemplarse también el uso de gafas o pantallas con sistema antivaho.

Servicio de recepción. En la recepción del SPA se cumplirá con las siguientes medidas preventivas:

- El SPA debe determinar la sistemática para evitar aglomeraciones en recepción y asegurar la distancia de seguridad a la llegada de grupos. (Aforo 4 personas)
- Debe garantizarse, bien una distancia de seguridad entre el personal de recepción del SPA, bien un elemento físico de separación, de fácil limpieza y desinfección, que asegure la protección del personal, o bien asegurarse el uso de mascarilla.
- Debe asegurarse la distancia mínima de seguridad entre clientes y fijar de manera visible marcadores de distancia cuando sea necesario para evitar aglomeraciones.
- En la zona de recepción se debe contar con solución desinfectante para uso de clientes y trabajadores.
- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (p.e. teléfono) deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo.

Vestuarios e instalaciones sanitarias Se debe cumplir con los siguientes puntos:

- Se controlará el aforo de los vestuarios (4 personas) y de las instalaciones sanitarias para asegurar la distancia de seguridad.
- Se dispondrá de solución desinfectante para el uso de clientes en la entrada.
- Los aseos contarán con dispensador de jabón, y papel de secado o secador de manos.
 - Se evitarán las toallas de manos, incluso las de uso individual.
- Se asegurará la reposición de consumibles en todo momento (jabón, papel de secado, etc.)
- Se prescindirá de secadores de pelo de uso común.
- Las papeleras contarán con apertura de accionamiento no manual y dispondrán de doble bolsa interior.

Zona seca.

- La zona seca debe encontrarse a una temperatura entre 23 y 26°C.
- Todo el equipamiento de la zona seca (sofás, camas para la relajación, etc.) debe ser lavable y fácilmente desinfectable.
- El uso de toalla o albornoz debe ser obligado en el uso de todo equipamiento (sillas, tumbonas, etc.) para evitar el contacto físico entre los clientes y el equipamiento. Se desinfectará este equipamiento periódicamente.

Zona húmeda.

- se intensificará la desinfección del pasamanos.

Plan de limpieza y desinfección El SPA adaptará su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el resultado de la evaluación de los riesgos. El plan debe considerar como mínimo:

- 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, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, pasamanos, etc.) De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (p.e mostrador de recepción, caja, etc.)
- Un incremento de la frecuencia de análisis bacterianos en los vasos y la intensificación de las limpiezas y desinfección de los objetos y superficies de contacto en el entorno del agua.

- La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- La limpieza de las superficies con productos desinfectantes.
- El uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad. Debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen y aplicarse de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos. En todo caso, deben estar autorizados por las autoridades sanitarias.
- La limpieza de las instalaciones en condiciones de seguridad adecuadas, facilitando la protección adecuada en función de la evaluación de riesgos laborales.
- Se registrarán todas las acciones de desinfección de la instalación realizada. Las instalaciones que puedan estar contaminadas deben ser tratadas con las medidas higiénicas adecuadas. La recogida de papeleras de zonas de uso común (aseos, recepción, vestuarios, etc.) debe realizarse de forma que éstas queden selladas y trasladadas al punto de recogida. Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas. 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 esta área.

Requisitos de limpieza del área de tratamientos. 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. El SPA implementará 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.

Limpieza de textiles. Se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Los textiles “sucios” (p.e albornoces y toallas usados) debe recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
- No se deberán sacudir los textiles sucios.
- Se deben utilizar los EPI adecuados, guantes, mascarillas, para realizar estas tareas de forma segura.
- Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal debe lavarse las manos.
- Los textiles “sucios” deben lavarse a >60°C.

REQUISITOS DE MANTENIMIENTO. Plan de mantenimiento preventivo. El SPA debe adaptar su plan de mantenimiento preventivo teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados. De forma específica, debe verificarse la funcionalidad de los equipamientos que se hayan instalado como medida de prevención frente al contagio y propagación de la COVID-19 (dispensadores de jabón, papel, posibles barreras físicas tipo mampara, cierre o precinto de equipamientos que se hayan considerado fuente de riesgo, etc.) Debe controlarse con mayor frecuencia el funcionamiento de sistemas de renovación de aire, cumpliendo en cualquier caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias. Debe quedar registro de las tareas de mantenimiento realizadas. Las personas que realicen estas tareas han de contar con los equipos de protección individual adecuados en función de la evaluación de riesgos laborales.

Áreas de recreo infantiles

-) Se aumentará la frecuencia de limpieza y desinfección en estas áreas. Se abrirán al público infantil de acuerdo a las directrices de las autoridades competentes.
-) Las personas responsables del cuidado de los niños observarán una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos.

Animación

-) Estas actividades se planificarán de tal forma que permitan controlar los aforos y respetar la distancia mínima de seguridad entre personas.
-) En cualquier caso, debe desinfectarse el material utilizado en las actividades de animación después de cada uso.

Eventos

-) Cuando se autorice la celebración de eventos, cada establecimiento debe definir las zonas en las que se pueden celebrar, atendiendo al análisis de riesgos previo. Deben controlar los aforos y respetar la distancia de seguridad a la llegada, en las pausas, en los servicios de comida y bebida y a la terminación del evento. Si no puede asegurarse, se debe portar mascarilla.
-) El espacio donde se vaya a celebrar el encuentro debe ventilarse dos horas antes para garantizar la normativa vigente, y se debe valorar la distribución de material en reuniones (papel, bolígrafo, aguas, etc.)

Plan de limpieza

- J Incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto
- J Ventilación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- J Uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, por ejemplo, dilución recién preparada de lejía. También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto.
- J Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras su uso diario.
- J En las habitaciones, se debe contemplar de forma específica el aireado, el remplazo de toallas y de lencería de cama, atendiendo a las frecuencias establecidas según categoría hotelera.
- J Se prestará especial a la limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales
- J Se debe evitar prestar el servicio de minibar en la habitación si el establecimiento no puede garantizar su limpieza entre clientes