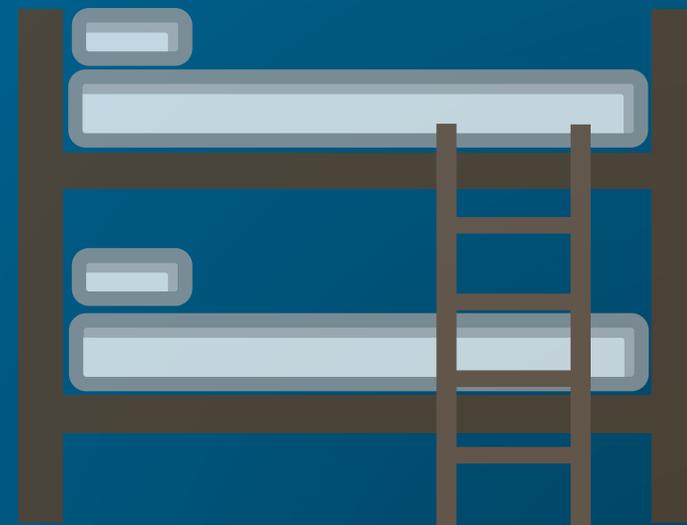


GUÍA PARA EL ANÁLISIS Y AUTOEVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTAGIO POR EL SARS-COV-2 EN EL SECTOR

Albergues / Hostels



INTRODUCCIÓN

Ante el nuevo escenario que se plantea derivado de la pandemia provocada por el COVID-19, surge la necesidad de establecer unos protocolos homogéneos para la reapertura del sector turístico español incorporando medidas que sirvan para la **reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente a este virus**.

Por este motivo, la Consejería de Turismo, Juventud y Deportes de la Región de Murcia, ha participado activamente en el proceso iniciado por la Secretaría de Estado de Turismo y desarrollado por el ICTE para coordinar un protocolo sanitario único frente al COVID-19 con el objetivo de que la reapertura de los establecimientos se hiciese en condiciones adecuadas para minimizar el riesgo de contagio comunitario.

Estas medidas han sido elaboradas por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con Agrupación Nacional de Hoteles y Albergues Turísticos (AGRUPHO), Red Española de Albergues Juveniles (REAJ), S.A Xacobeo y organizaciones y empresas del sector, y consensado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT y coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las Comunidades Autónomas y la FEMP.

La presente guía es una interpretación que pretende facilitar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de esta tipología de alojamientos. La guía **no sustituye a la normativa oficial de referencia**.

Los apartados numerados del 1 al 2 contienen información general sobre a quién aplica, objetivos, terminología, así como referencias a otras normas que deben ser consultadas. A partir del punto 3, se recogen los requisitos que deben ser cumplidos por el alojamiento (obligatorios), estos van introducidos por el imperativo “debe”. Asimismo, se incluyen aquellos que constituyen recomendaciones de buenas prácticas, estos están introducidos por “se puede” o “se recomienda”. Este apartado de la guía se presenta bajo el formato de lista de chequeo con el objetivo de facilitar el análisis de los requisitos y su autoevaluación, mostrando la información de modo estructurado conforme a la norma oficial de referencia.

Al final de este documento se incluye referencia a los anexos de la norma con enlaces a información adicional.



PARTES INTRODUCTORIAS DE LA NORMA

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

¿A QUIÉN SE LE APLICA? El protocolo es aplicable a los **albergues** independientemente de su tipología, categoría o tamaño. En la Región de Murcia sería aplicable a los **albergues turísticos** y a los **albergues juveniles**.

¿CUÁL ES SU OBJETIVO? Nos indica las directrices y recomendaciones a aplicar por los establecimientos para minimizar los riesgos de contagio por el virus SARS-CoV-2 de cara a su reapertura.

COMPLEMENTO A LOS REQUISITOS LEGALES Además, deberán cumplirse todos los requisitos exigidos en la legislación que aplique al establecimiento y aquella legislación específica sobre COVID -19.

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

¿QUÉ ES UN ALBERGUE? Establecimiento público o privado reconocido por la administración que, con carácter temporal o permanente, ofrece servicio de albergue en habitaciones privadas y/o con capacidad múltiple, con o sin servicios complementarios.

¿QUÉ ES COVID-19? El COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire. Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarrea o vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto.

¿QUÉ ES UN RIESGO HIGIÉNICO-SANITARIO? Todo riesgo derivado de la exposición a agentes físicos (ruido, iluminación, temperatura, radiaciones, etc.), químicos (sustancias químicas, residuos químicos, etc.) y biológicos (virus, bacterias, parásitos, etc.). Un riesgo higiénico-sanitario significativo es aquel que causa o puede causar un daño sobre la salud y bienestar de los usuarios o del personal.

¿QUÉ ES LA GESTIÓN DEL RIESGO? Las acciones que realiza la empresa para minimizar los riesgos higiénicos-sanitarios.

REQUISITOS DE LA NORMA

3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
3.1. Requisitos generales			
<p>Gestión del riesgo en todos los procesos: El albergue debe analizar y tomar medidas en cada uno de los procesos de la empresa (proceso = actividades organizadas para prestar el servicio, como mantenimiento, limpieza, recepción de mercancías, atención al cliente, etc.).</p> <p>Estos procesos deben estar coordinados entre sí para una correcta prestación del servicio, por lo tanto, las medidas que se adopten, también.</p>	<p>SI</p> <input type="checkbox"/>	<p>NO</p> <input type="checkbox"/>	
3.2. Comité de seguridad y salud/gestión			
<p>La dirección del albergue debe conformar un Comité para la Gestión del Riesgo en caso de no disponer de un Comité de Seguridad y Salud que asuma este papel. Si no dispone el albergue de uno deberá constituir un comité específico en el que formará parte la representación legal de los trabajadores.</p> <p>La gestión y funciones de este comité se ajustarán en todo momento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.</p>	<p>SI</p> <input type="checkbox"/>	<p>NO</p> <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<p>Función del Comité de Gestión. Este comité asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19. Sus funciones serán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establecer los objetivos frente a la minimización de riesgo higiénico-sanitario por COVID-19. • Determinar cómo se va a obtener la información (mecanismos) que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.). • Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores, servicio de PRL o la persona con esas funciones en función de la modalidad de la organización preventiva que haya escogido la empresa, con los empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas). • Realizar un análisis de los riesgos y extraer conclusiones. • Diseñar un Plan de Contingencia que pueda considerar varias fases de evolución con posibles restricciones. • Garantizar que los trabajadores reciben la información y formación suficiente y adecuada para la implementación del Plan de Contingencia. • Planificar cómo, cuándo o quién llevará a la práctica el Plan de Contingencia. • Llevar a la práctica el Plan de Contingencia en función del tamaño y complejidad de la empresa y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada. 	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	<p>S- El Plan de contingencia, debe incluir, la identificación del riesgo de exposición a COVID para cada actividad que se realice en el centro de trabajo, adoptando las medidas de protección necesarias en función de los niveles de riesgo existentes. Los niveles de riesgo y lo contenidos del plan de Contingencia están recogidos en el Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2 emitido por el Ministerio de Sanidad</p>
<p>Este Plan de Contingencia debe incluir como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poder cambiar los procesos en los que se toman decisiones sobre las actuaciones ante COVID-19, si fuera necesario. • Designar quienes tendrán autoridad para tomar decisiones y quienes serán responsables en las actividades de gestión del riesgo. • La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI) atendiendo a las necesidades derivadas del análisis previo de la evaluación de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales. • La creación y la puesta en marcha de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con el COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies. • La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación con las medidas especiales frente al COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el Plan de Contingencia resultante del análisis de riesgos. 	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	<p>P- Contemplar la posibilidad, si sus infraestructuras lo permiten, de disponer de un espacio o habitación destinado a personas con sintomatología.</p>

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
3.3. Recursos materiales			
Aprovisionamiento de medidas de seguridad, incluidos los EPI. El albergue debe actuar para para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos, así como de los recomendados por las autoridades sanitarias (por ejemplo, mascarillas y guantes).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Falta de aprovisionamiento y medidas alternativas. El albergue debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales (ejemplo: falta de EPI) y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones valorando en su caso otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas , siempre consensuadas con la representación legal de los trabajadores, que sean factibles.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Análisis y registro de falta de recursos materiales. En caso de que en algún momento se detecte falta de recursos materiales, el Comité de Gestión deberá analizarlo y registrarlo para la salvaguarda del albergue y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
3.4. Medidas generales			
3.4.1 Requisitos generales			
Planificación de tareas y turnos de trabajo. Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad (*) establecida por las autoridades sanitarias; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.) en el albergue debe adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto. (*) El "Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2" (Ministerio de Sanidad, 2020) establece la distancia de seguridad en 2 metros.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En caso de que existan turnos , éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Igualmente, si el personal precisa cambiarse de ropa, debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia de seguridad o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si los hubiera.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Además, se debe mantener la distancia de seguridad en reuniones internas .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Grupos vulnerables. Se debe evaluar la presencia en el entorno laboral de grupos vulnerables frente al COVID-19 y determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Termómetro. Disponer de un termómetro sin contacto.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Desinfección del método de control horario. Si no puede asegurarse la desinfección del método de control horario con contacto (huella, dígitos) en caso de que lo hubiere, debe implementarse un método de control horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados. En caso de que se opte por la desinfección tras cada uso, debe asegurarse la disponibilidad de una solución desinfectante.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Lavado de manos / solución desinfectante. Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de solución desinfectante. Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar ayudado con cartelería .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Proporcionar los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado , la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Establecerse normas de uso de las instalaciones en las que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (por ejemplo, en ascensores, comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S- Ejemplo: Identificar el aforo máximo mediante cartelería.
Proceder a la ventilación diaria de las distintas áreas del albergue.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Control de aforos. En todas las actividades se deben respetar las distancias de seguridad interpersonal . Para ello y cuando sea necesario, se deberá realizar el correspondiente control de aforos . En caso de que no sea posible, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se deben analizar en el Comité de Gestión las necesidades formativas de los profesionales del albergue para reforzarlas a través de formación (por ejemplo, el uso y mantenimiento de equipos de protección individual) conforme a la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Debe quedar registro de esta formación.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
3.5 Medidas de protección para el personal			
3.5.1 Requisitos generales			
<p>Formación y comunicación del Plan de Contingencia al personal. El personal debe conocer el Plan de Contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
Obligaciones del personal del establecimiento:			
<p>Contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>Contacto físico. 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.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>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 (por ejemplo, higiénica o quirúrgica), así como el tiempo de uso de acuerdo con sus características.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>Gestión de residuos de higiene personal. Tirar cualquier desecho de higiene personal -especialmente, los pañuelos desechables-, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>Lavado de manos. Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.). No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos ateniendo a las características de la instalación, por ejemplo, cuando por las características físicas del edificio, no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente. En ese caso, se deberá asegurar el uso de solución desinfectante.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>Desinfección de objetos personales y equipos. Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución desinfectante o con agua y jabón cuando sea factible, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.). Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<p>No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el albergue debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>Estado del uniforme. Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
3.5.2 Requisitos específicos para personal de limpieza			
<p>Uso de EPI. 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.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	<p>P- Se recomienda el cambio de guantes para la limpieza de cada habitación.</p>
<p>Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, según corresponda al resultado de la evaluación de riesgos realizada y el Plan de Contingencia diseñado, procediéndose posteriormente al lavado de manos.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>Gestión de EPI. Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>Servicios de limpieza subcontratados. En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, el albergue supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
3.5.3. Requisitos específicos para el personal de cocina			
<p>El establecimiento que elabore y/o manipule alimentos debe remitirse a las “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-Cov-2 en servicios de restauración” (ICTE, 2020).</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>El personal de servicio de sala también debe portar mascarilla siempre y cuando no sea posible mantener la distancia de seguridad.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
3.6. Medidas informativas			
Los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (por ejemplo, uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Medidas informativas en el albergue			
Información expuesta con medidas preventivas e higiénicas implantadas por el albergue (cartelería, plano guía de las distintas pautas de uso de las instalaciones, etc.) y que el cliente deba cumplir durante su estancia.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P- En la medida de lo posible, debe evitarse el uso de folletos , cartelerías u otras medidas informativas en documentos de uso compartido , promoviendo en su caso la información a través de medios digitales.
Marcado en el suelo de distancia de seguridad si es necesario (por ejemplo, en la recepción, entrada al comedor, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El establecimiento debe informar al cliente antes de la confirmación de reserva (si se aceptan reservas) de las condiciones de servicio y medidas de prevención e higiene establecidas, para su aceptación.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Si no se aceptan reservas , debe informarse al cliente a la llegada del mismo al albergue.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA

4. REQUISITOS DE SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
4.1 Recepción y acogida			
En la zona de recepción y acogida se debe contar con solución desinfectante para las manos y pulverizador con desinfectante para zapatos, mochilas, bicicletas, etc.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P- Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de los establecimientos.
Si no es posible guardar la distancia de seguridad entre el personal y los clientes en la zona de recepción se deben instalar elementos físicos (pantalla protectora o similar) que aseguren la protección del personal de recepción, de fácil limpieza y desinfección, o bien utilizar mascarilla.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe asegurarse la distancia mínima de seguridad entre clientes fijándose de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones. Se deben establecer aquellas medidas que eviten la formación de colas en la zona de recepción (por ejemplo, fomentar el check-in online o la comunicación con la recepción vía telefónica), fomentando medidas que eviten que el cliente vaya a la recepción.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Eliminar, en la medida de lo posible, elementos decorativos .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe fomentarse el auto-checking, así como el pago con tarjeta u otros medios electrónicos , referiblemente contactless. Esto es aplicable a todos los servicios del albergue.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe desinfectarse el TPV tras cada uso en el que exista contacto.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe evitarse compartir bolígrafos si es posible, o bien, disponer de bolígrafos para uso exclusivo de los clientes. Si se comparten, se deben desinfectar tras cada uso.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica y al menos diariamente, considerando en todo caso la mayor o menor afluencia de clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DE SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (por ejemplo, teléfono, ordenador, etc.) debe limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar la jornada de trabajo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P- Se recomienda disponer de auriculares y cascos de uso individual .
El albergue debe evitar la manipulación directa de las mochilas y otras pertenencias de los clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P- Se recomienda ofrecer bolsas de plástico o similares a los clientes en las que depositar sus mochilas, botas u otros objetos potencialmente contaminados.
Se deben definir los aforos de las distintas instalaciones del albergue (aseos, duchas, zonas comunes, etc.) y determinar cómo se va a asegurar el cumplimiento de las medidas preventivas y de higiene .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P- Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de los establecimientos.

4.2 Alimentos y Bebidas

Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas, ya sea cocina de uso de cliente o servicio de restauración ofrecido por el albergue:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
---	--------------------------------	--------------------------------	--

4.2.1 Requisitos generales

<p>Zona de comedor</p> <ul style="list-style-type: none"> En la zona de comedor debe establecerse un aforo máximo de forma que se respete la distancia de seguridad entre clientes. En el comedor debe ponerse a disposición de los clientes solución desinfectante para que se desinfecten las manos al entrar. Debe retirarse de las mesas cualquier elemento decorativo y productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando las monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente. Debe usarse preferentemente menaje desechable, incluyendo mantelería. Debe evitarse el sistema buffet, excepto en el caso de que se establezcan medidas para evitar aglomeraciones, mantener la distancia de seguridad y evitar manipular de enseres de uso común. 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P- Pueden consultarse a este respecto las medidas específicas para el servicio buffet en “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-Cov-2 en hoteles y apartamentos turísticos” (ICTE, 2020). Servicio de restauración.
---	--------------------------------	--------------------------------	--

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DE SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<p>Si se presta el servicio de restauración:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Debe determinarse cómo informar al cliente de la oferta gastronómica disponible, precios y alérgenos, de tal manera que se minimice el riesgo de contagio porque distintos clientes utilicen una misma carta o menú. • Si no se asegura la distancia mínima de seguridad entre cliente y personal, el personal debe portar mascarilla. • Tras cada comida que se preste (desayuno, almuerzo, cena) debe ventilarse el espacio (siempre que se disponga de ventanas) y llevarse a cabo una limpieza de las superficies de la mesa y sillas que entren en contacto con los clientes. • El personal de sala debe lavarse periódicamente manos con agua y jabón y, cuando esto no sea posible, hacer uso de solución desinfectante. 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	<p>P- Se recomienda evitar en la medida de lo posible el uso de cartas o menús de uso rotatorio, pero si se utilizan, éstas deben plastificarse y desinfectarse después de cada uso.</p>
<p>En todo caso, el establecimiento debe remitirse a las Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente a el COVID-19 en Servicios de Restauración (ICTE, 2020).</p>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.2.2. Cocina			
<p>Cocina del servicio de restauración:</p> <p>Aquellos albergues que ofrezcan servicio de restauración deberán tener implementado un sistema de APPCC adaptado a su actividad y actualizado a las nuevas circunstancias por COVID-19.</p>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	<p>S- Consulte la legislación aplicable en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición • Guía de COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias de la Organización Mundial de la Salud.
<p>Cocina de uso compartido (cocina de uso del cliente):</p> <p>Debe asegurarse con personal del establecimiento la desinfección del menaje, equipamiento (neveras, microondas, etc.) y del espacio después de cada uso.</p> <p>En caso de que no se pueda garantizar, deberá permanecer clausurada.</p>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	<p>P- Se recomienda que el albergue facilite un espacio para consumo individual o comedor sujeto a las reglas de distancia de seguridad y de desinfección aplicable a comedores.</p>

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DE SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
4.3. Alojamiento			
4.3.1 Requisitos generales			
El albergue debe tratar de organizar las camas y habitaciones de forma que se permita un plazo de “reposo” del equipamiento entre un cliente y otro, si fuera posible. En todo caso, debe asegurarse su limpieza y desinfección .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P- Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de las habitaciones.
Debe disponerse de solución desinfectante en la zona de acceso a las habitaciones.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.3.2 Habitaciones de uso compartido			
La disposición de las camas en las habitaciones se deberá hacer en cualquier caso respetando la distancia mínima de seguridad o las de aislamiento social legalmente aceptadas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P- Se recomienda disponer de papelera con tapa de accionamiento no manual y doble bolsa interior.
En habitaciones compartidas se debe instar a los clientes a hacer sus propias camas , así como a que no toquen camas o literas de otros clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P- Se recomienda contar con algún tipo de armario/estantería para guardar los zapatos de los clientes fuera de las habitaciones.
El albergue debe facilitar la lencería al cliente embolsada o empaquetada garantizando así al cliente que ésta se encuentra limpia y evitando la contaminación en caso de que otros clientes hagan uso o toquen la litera con anterioridad a la llegada del cliente.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.3.3 Habitaciones de uso no compartido			
Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los aseos deben disponer de papelera con bolsa en su interior y accionamiento no manual.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DE SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
4.4. Aseos y duchas de uso común			
El albergue debe definir e implementar la sistemática para asegurar la distancia de seguridad entre clientes, comunicándola a los mismos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P- Se recomienda calzado apropiado para el uso de duchas comunes.
Los servicios sanitarios del albergue deben cumplir con las siguientes medidas: <ul style="list-style-type: none"> • Contar con dispensadores de gel y de papel de secado. • No disponer de alfombrillas. • Disponer de un dispensador con solución desinfectante. 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
De acuerdo a la Orden SND/386/2020, de 3 de mayo , los aseos de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 6 veces al día .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.5. Zonas de uso común			
El albergue debe identificar los aforos de las distintas zonas de uso común y establecer la sistemática para el control de dichos aforos , de forma que se garantice la distancia de seguridad.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El albergue debe disponer de soluciones desinfectantes en lugares de paso y en aquellas instalaciones de mayor uso por los clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer de bolsa interior.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El albergue debe desechar productos y enseres cedidos por los clientes que abandonan el albergue.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El albergue debe retirar libros de consulta, guías, etc. o gestionar su uso informando al cliente de la necesidad de desinfección de manos antes y después de su consulta.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Si se dispone de máquina de vending , debe asegurarse su uso en condiciones de seguridad: facilitar solución desinfectante o instar al cliente a lavarse las manos antes y después de su uso.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El albergue debe velar por que los clientes respeten las distancias de seguridad . En caso de que no sea posible, se debe informar al cliente de la necesidad del uso de mascarilla y, en su caso, si deben traerlas los clientes consigo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DE SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Debe asegurarse la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse periódicamente, atendiendo al nivel de uso.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Si se dispone de ascensor , el albergue debe determinar su capacidad máxima e informar sobre ello a los clientes. Se aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares/grupos, salvo que se haga uso de mascarillas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA

5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
5.1. Plan de limpieza			
El albergue debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<p>El plan debe considerar como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto: superficies, pomos, zonas comunes, lavabos, grifería, manivelas, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones/aparato de entrada con código, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, barandas, lavadoras, secadoras, electrodomésticos de la cocina de uso para el cliente, equipamiento de habitaciones compartidas, literas, etc. El plan de limpieza debe incidir de forma específica en la limpieza e higiene de duchas y aseos de uso compartido (en su caso). Al menos en estas instalaciones deben aumentarse las frecuencias en función de su uso, asegurando la ausencia de humedades, vaciado de papeleras diario, desinfección de superficies, etc. El establecimiento debe prestar una especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común. La desinfección de la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (por ejemplo, mostrador de recepción, caja, etc.). La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común. El uso de productos que aseguren la desinfección y que se encuentren debidamente autorizados. Éstos deben utilizarse de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos. La inclusión de limpiezas específicas para aseos y duchas comunes, extremando las medidas en franjas horarias de especial afluencia. 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los carros de limpieza (en caso de que se disponga de éstos) deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse de forma que las bolsas queden selladas y trasladadas al punto de recogida.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> 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 el contexto de este área. 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
5.2. Requisitos de limpieza de servicios de alimentos y bebidas			
Se deben aplicar los criterios definidos en el sistema de APPCC.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S- Consulte la legislación aplicable en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Guía de COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias de la Organización Mundial de la Salud.
Si se pone a disposición del cliente una máquina de vending , ésta debe ser desinfectada siguiendo lo establecido en el plan de limpieza.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El equipamiento del comedor para uso del cliente debe desinfectarse después de cada uso.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En todo caso, el establecimiento debe remitirse a las Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19 en servicios de restauración (ICTE, 2020) .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
5.3. Requisitos de limpieza en habitaciones			
La limpieza de habitaciones debe realizarse en condiciones de seguridad, evitando la presencia de clientes . El albergue debe determinar una franja horaria al día dedicada a las limpiezas en profundidad de las habitaciones sin presencia de clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La limpieza de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación diario y el remplazo de toallas y de lencería de cama (a cada salida de cliente y al menos una vez cada tres días para un mismo cliente).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se prestará especial atención a lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales. • Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso. 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
5.4. Limpieza de 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.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo de la habitación o baño.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Tras la manipulación de textiles “sucios”, el personal debe lavarse las manos .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los textiles “sucios” deben lavarse a >60° . Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada , colocando la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación. La ropa sucia debe introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza (si los hubiere). También se puede facilitar una bolsa a cada cliente para que él mismo retire introduzca en dicha bolsa su ropa de cama y toalla en su caso al abandonar el albergue.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA

6. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
6.1. Plan de mantenimiento preventivo			
Mantenimiento en ausencia del cliente en la habitación. El personal de mantenimiento entrará en las habitaciones mientras el cliente se encuentra en la habitación sólo en caso estrictamente necesario.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe disponerse de un protocolo específico que contemplará, al menos, lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Uso de EPI por parte del personal de mantenimiento. El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto. • Actuaciones después de la actividad de mantenimiento. Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI de acuerdo con lo definido en el Plan de Contingencia, y se lavará posteriormente las manos. • Uso de EPI por parte del cliente presente en la habitación. Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad. • Contacto físico. Evitar cualquier contacto físico (saludos, entrega de albaranes, etc.). 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Revisiones del Sistema de Aire Acondicionado. De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Adicionalmente al resto de mantenimientos obligatorios del establecimiento, se debe insistir en la importancia de contemplar de forma específica la revisión periódica el equipamiento utilizado para la prevención del COVID-19 (dispensadores de papel, gel desinfectante, mamparas etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Todas las tareas de mantenimiento deben quedar registradas .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada , colocando la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación. La ropa sucia debe introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza (si los hubiere). También se puede facilitar una bolsa a cada cliente para que él mismo retire introduzca en dicha bolsa su ropa de cama y toalla en su caso al abandonar el albergue.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA

ANEXOS

	INFORMACIÓN RELEVANTE
ANEXO I - Lavado de manos	Consultar Guía . Iconografía lavado de Manos .
ANEXO II - Uso de mascarillas	Consultar Guía . Uso de mascarillas higiénica en población general. Uso de mascarillas quirúrgicas en población general.
ANEXO III - Uso adecuado de EPI. Guantes.	Consultar Guía . Aspectos a considerar en la selección y uso .
ANEXO IV - Modo de actuación en caso de personal infectado o de riesgo	Consultar Guía .
ANEXO V - Distancias de Seguridad	El "Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2" (Ministerio de Sanidad, 2020) establece la distancia de seguridad en 2 m.
ANEXO VI - Productos de limpieza y desinfección	Recomendaciones del Ministerio sobre productos virucidas .