

ANDALUCÍA SEGURA

Guía práctica de recomendaciones
dirigidas al sector turístico



TURISMO



Andalucía
segura

Guía práctica de recomendaciones dirigidas al sector turístico

© Junta de Andalucía (2020)
Consejería de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local
D.G. de Calidad, Innovación y Fomento del Turismo

www.andalucia.org/segura

■ Índice de contenidos

1. Presentación y objetivos	4
¿Para qué sirve esta guía?	
2. ¿Qué es un Plan de Actuación?	10
Si queremos adaptarnos, ¿cómo lo hacemos?	
3. Ítems	15
Para todos y por sectores	
4. Playas	49
5. Distintivo/sello ‘Andalucía Segura’	65
Del compromiso a los procedimientos	
6. Recomendaciones de la OMS.....	70
7. Fuentes y bibliografía	74
8. Anexo	76

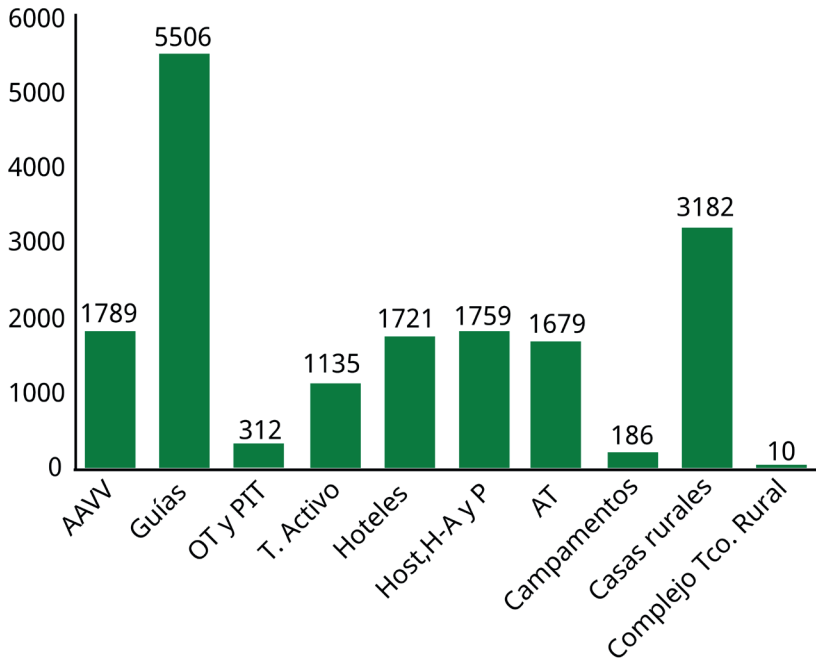
■ Presentación y objetivos

La **seguridad del destino turístico Andalucía**, de nuestros profesionales y turistas, es clave en la reactivación de una actividad que es motor de la economía regional. La **seguridad** es la llave que debe devolvernos a todos la **confianza** que teníamos antes de la pandemia Covid-19.

El objetivo de este documento es establecer una serie de recomendaciones y medidas de tipo higiénico-sanitarias que sirvan de marco de referencia en actuaciones de prevención y protección de la salud, tanto de los profesionales como de los usuarios de diferentes empresas turísticas andaluzas. Está dirigido al sector de alojamiento, de diferentes actividades y servicios turísticos como los de información y guías, y a todas las personas que trabajan diariamente en nuestro Turismo.

Esta Guía práctica, a modo de glosario, recoge numerosas consideraciones generales, de sencilla implementación y escasa inversión. Si bien requieren de altas dosis de **información, concienciación, responsabilidad y compromiso empresarial**, así como de corresponsabilidad de cada uno de los profesionales del turismo.

Dado el volumen de empresas con características muy similares, esta Guía se desarrolla en un único documento, que unifica contenidos y criterios.



Actividades/Servicios turísticos de Andalucía

Fuente: Open RTA, DGCIFT. Consejería de Turismo. JA. 2020

Muchas de las medidas serán comunes y se habrían de implementar por igual en hoteles, hoteles-apartamentos, hostales, pensiones, albergues, apartamentos turísticos, alojamientos rurales como casas rurales, complejos turísticos rurales, camping, empresas de Turismo Activo y de Naturaleza, agencias de viajes, Oficinas de Información Turística (OIT) y otros servicios como el de Guías de Turismo.



El documento tiene carácter eminentemente práctico y se dirige a más de 17.000 empresas turísticas reguladas normativamente, pero también a otras que aún no estando inscritas en el Registro oficial de Turismo de Andalucía (pues no están obligadas a ello por la Ley 13/2011 de 23 de diciembre, de Turismo de Andalucía), tienen una incidencia directa en el sector, tales como los campos de golf, los balnearios o los restaurantes, entre otros. Las actividades o servicios turísticos no recogidos en este documento se ajustarán a las directrices que se establezcan desde el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo y el de Sanidad.

Esta Guía no pretende actuar como protocolo, puesto que no se trata de un conjunto de reglas establecidas por normas. Tampoco es exhaustiva en sus medidas, ni puede ser un documento cerrado, debido a las características excepcionales de la situación de pandemia. Sino al contrario, deberá estar abierta a modificaciones y nuevas incorporaciones o recomendaciones por orden de las autoridades sanitarias. No es posible certificar ni garantizar algo para lo que aún (a fecha de redacción de este documento) no existe certeza sanitaria: no se han creado sistemas de gestión normalizados, ni estándares internacionales por parte de organismos reconocidos de Normalización (Organización Internacional de Normalización ISO).

Además de lo recogido en esta Guía, se recomienda a todas las empresas turísticas andaluzas seguir las guías de especificaciones **‘Guías para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en el sector turístico. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-COV-2’**, coordinadas por la Secretaría de Estado de Turismo del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España, en colaboración con el Ministerio de Sanidad, y cuya elaboración ha corrido a cargo del Instituto de Calidad Turística de España (ICTE).

Sabiendo que son documentos trabajados de manera rigurosa, y consensuados con los agentes sociales, expertos participantes en los grupos de trabajo, la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), las asociaciones de cada subsector, la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), proponemos que sean la PRIMERA referencia recomendada. Además, estas guías completan las medidas dispuestas por las órdenes del Ministerio de Sanidad, y se supeditan a las mismas.

Todas estas guías nacionales con sus especificaciones técnicas correspondientes, pueden ser consultadas en la web del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España:

Agencias de Viajes: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Agencias_de_viajes.pdf

Albergues: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Albergues.pdf>

Alojamientos rurales: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Alojamientos_Rurales.pdf

Balnearios: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Balnearios.pdf>

Campings: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Campings.pdf>

Campos de golf: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Campos_de_golf.pdf

Guías de turismo: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Guias_de_turismo.pdf

Establecimientos Hoteleros y Apartamentos Turísticos: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Hoteles.pdf>

Oficinas de Información Turística: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Oficinas_de_informacion_turistica.pdf

Restaurantes: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Restaurantes.pdf>

Turismo Activo y Ecoturismo: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Turismo_activo_y_ecoturismo.pdf

Para que nuestras empresas turísticas puedan reanudar su actividad de manera paulatina y adecuada, es esencial que sigan medidas para proteger la salud de los trabajadores y clientes y para prevenir la infección y la transmisión del virus SARS-CoV-2.

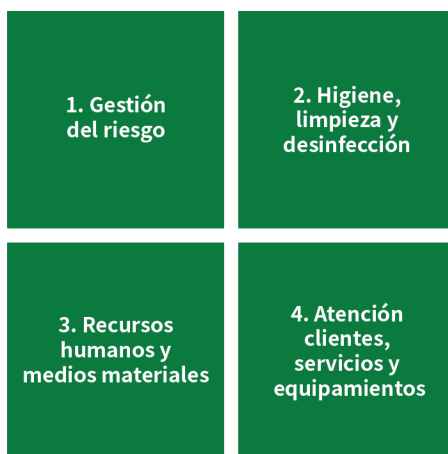
Con el objetivo de **implementar las mejores prácticas** en las empresas, es prioritario en primer lugar poder identificar

riesgos y saber evaluar situaciones de conflicto. Por ello, todo el sector habrá de asumir un serio **COMPROMISO** para reducir posibles riesgos en el desarrollo de su actividad empresarial.

Las orientaciones que quedan recogidas en este documento pretenden ser un **instrumento que estimule la concienciación** y facilite la comprensión. Y también es una **llamada a la responsabilidad** y al sentido común. Están recogidas y agrupadas a modo de glosario, a fin de facilitar su lectura e implementación.

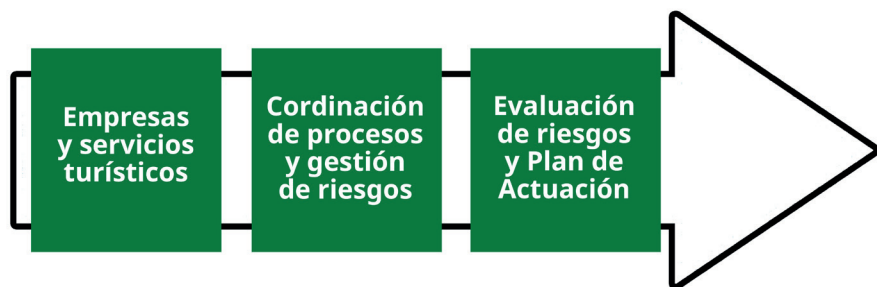
Insistimos en su carácter de síntesis, tanto de aquellas “recomendaciones y directrices”, ya anunciadas y/o publicadas (por la Secretaría de Estado de Turismo y el Ministerio de Sanidad, la Organización Mundial del Turismo -OMT, la Organización Mundial de la Salud -OMS, la Comisión Europea -UE y la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía), como de las propuestas vertidas desde esta misma Consejería de Turismo.

Con independencia de la actividad turística que se desarrolle, todas deberán abordar un **Plan de Actuación** previo a la reactivación de la actividad, y este, deberá tener **vocación de permanencia** hasta la erradicación total de la pandemia.



■ ¿Qué es un plan de actuación?

Toda empresa turística habrá de comprometerse con una nueva forma de asumir su actividad, que pasa necesariamente por la elaboración de un **Plan de Actuación** o Plan de Continencia propio.



Este se basará en la coordinación de procesos, la gestión de riesgos y la evaluación de los mismos. El objetivo es reducir las posibilidades de contagio tanto por Covid-19 como por cualquier otra enfermedad o virus de similares características.

El Plan recogerá las medidas específicas preventivas que cada empresa debe adoptar previamente a la reapertura y con objeto de desarrollarlas hasta bien superada la situación de pandemia global. Este plan, aunque liderado por la empresa, habrá de ser consultado con los representantes de los trabajadores.

Se debe organizar un grupo de trabajo-GT o comité de seguridad y salud (o en su defecto, un comité de gestión del riesgo) con objeto de:

- Marcar objetivos y organizar tareas.
- Identificar riesgos potenciales con la ayuda de un servicio

propio o ajeno de prevención de riesgos laborales.

- Gestionar y evaluar riesgos.
- Diseñar las medidas de prevención y protección, ejemplo plan de limpieza y desinfección reforzado.
- Analizar las necesidades formativas de los profesionales.
- Coordinar la implementación del plan de actuación.

CONTENIDOS DEL PLAN DE ACTUACIÓN

- ✓ Asignación de responsabilidades en la gestión del riesgo
- ✓ Dotación de Recursos Humanos y materiales.
- ✓ Protocolo de actuación en caso de que un empleado o cliente muestre síntomas compatibles con el COVID-19 siguiendo las directrices de la prevención de riesgos de autoridades sanitarias y revisando los protocolos de limpieza y desinfección de aquellas superficies que pudieran estar potencialmente contaminadas.
- ✓ Detalles de la supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales frente a la COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de actuación resultante del análisis de riesgos, etc.

Check-list, CEHAT-ITH, 11 de mayo de 2020

■ Todos tenemos ganas, pero... ¿tenemos un plan?



Todos queremos proteger nuestra salud y recuperar nuestro turismo y nuestro empleo, pero esto tenemos que hacerlo en condiciones de seguridad.

■ Matriz sectorial

Se recomienda la lectura completa de esta guía, si bien a modo orientativo se establece a continuación una relación básica de los ítems analizados y las actividades turísticas:

ÍTEM	AR	AAVV	B	C	CG	EH/AT	GT	OIT	R	TAC
Aforo										
Actividades de animación										
Áreas de Recreo Infantiles										
Ascensores										
Buffet-Cafetería										
Comedor o bar en alojamiento										
Distancia social										
Espacios comunes										
Equipaje										
Eventos										
Formación										
Gestión de residuos										
Gimnasios/áreas fitness										
Información										
Manipulación alimentos en cocina										
Manipulación alimentos en sala										
Medidas de higiene										
Medios materiales										
Pago de servicios										
Personal de limpieza										
Plan Control Calidad Aire Interior										
Plan Limpieza y Desinfección (L+D)										
Productos de limpieza										
Piscinas y spas										
Recepción/acogida										
Registro/agenda registro										
Room Service & Take Away										
Textiles										
Uniformes										
Unidad de alojamiento										
Web de la empresa										

AR: Alojamientos rurales

AAVV: Agencias de viajes

B: Balnearios

C: Campings

CG: Campos de Golf

EH/AT: Establecimientos hoteleros, Albergues y Apartamentos Turísticos

GT: Guías de Turismo

OIT: Oficinas de Información Turística

R: Restaurantes

TAC: Turismo Activo y de naturaleza

■ **Ficha modelo auto-check**

Igualmente, y para facilitar especialmente a las empresas de menor tamaño la labor de preparar el Plan de Actuación, se adjunta un modelo de ficha auto-check con los principales ítems cuyas recomendaciones están diferenciadas atendiendo al color. En amarillo, dirigido a todas las empresas turísticas, y en blanco solo a las que dispongan de aquellos equipamientos, instalaciones o servicios propios de su subsector.

Al final de la Guía, en el epígrafe Anexo, se encuentra la misma ficha en formato práctico.

PLAN DE ACTUACIÓN	☒
Aforo	
Actividades de animación	
Áreas de recreo infantiles	
Ascensores	
Buffet-Cafetería	
Comedor o bar en alojamiento	
Distancia social	
Espacios comunes	
Equipaje	
Eventos	
Formación	
Gestión de residuos	
Gimnasios/Áreas fitness	
Información	
Manipulación de alimentos en cocina	
Manipulación de alimentos en sala	

	☒
Medidas de higiene	
Medios materiales	
Pago de servicios	
Personal de limpieza	
Plan control calidad aire	
Plan L+D	
Productos de limpieza	
Piscinas y Spas	
Recepción/acogida	
Registro/agenda de registro	
Room Service & Take Away	
Textiles	
Uniformes	
Unidad de alojamiento	
Web-sugerencias	

■ Índice de ítems

- Aforo
- Agencias de Viajes (AAVV)
- Alojamientos rurales y campings
- Actividades de animación
- Áreas de recreo infantiles
- Ascensores
- Balnearios
- Buffet-Cafetería
- Campos de Golf
- Comedor o bar en alojamiento
- Distancia social
- Espacios comunes
- Establecimientos hoteleros y apartamentos turísticos
- Equipaje
- Eventos
- Formación
- Gestión de riesgos
- Gestión de residuos (RSU)
- Gimnasios/Áreas fitness
- Guías de Turismo
- Información
- Manipulación de alimentos en cocina
- Manipulación de alimentos en sala
- Medidas de higiene
- Medios materiales
- Oficinas de Información Turística (OIT)
- Pago de servicios
- Personal de limpieza
- Piscinas y spas
- Plan de Control de la Calidad del Aire Interior
- Plan de limpieza y desinfección (L+D) reforzado
- Productos de limpieza
- Recepción
- Registro
- Restaurantes
- Room Service & Take Away
- Turismo Activo y de Naturaleza
- Textiles
- Uniformes
- Unidad de Alojamiento (UA)
- Web



■ Ítems

■ Aforo

Entenderemos por aforo el número máximo de personas autorizadas que se pueden admitir en un recinto concreto, al aire libre o cerrado. El control de aforos deberá respetar la distancia mínima de seguridad entre personas y habrá de ser definido y recogido para cada espacio en los Planes de Actuación de todas las empresas y servicios de información turísticos.

Es fundamental que establezcamos este control de aforo para evitar aglomeraciones o una concentración puntual de personas en determinados momentos de la prestación del servicio turístico.

El conteo podría realizarse de manera física o digital, según características propias de cada actividad.

■ Alojamientos Rurales

Los Alojamientos Rurales (casas rurales y complejos turísticos rurales) que se encuentran en Andalucía, deben atender al documento **ALOJAMIENTOS RURALES, directrices y recomendaciones. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2, coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las comunidades autónomas y la FEMP.** Y elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con la Asociación para la Calidad del Turismo Rural (ACTR), organizaciones sectoriales territoriales y empresas del sector, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.

El documento completo puede ser consultado en la web del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Alojamientos_Rurales.pdf

■ Animación

Siempre que sea posible, las actividades que desarrollemos de animación en nuestro establecimiento se harán al aire libre.

Las actividades organizadas se deberán planificar atendiendo al control de aforos establecido en el Plan de Actuación y respetando la distancia mínima de seguridad entre personas. El empleo de mascarilla sería necesario en caso contrario. **Deberemos atender la normativa dictada en cada momento por la autoridad competente en lo relativo al número de personas** que puedan participar de la actividad.

Es importante evitar el intercambio de objetos entre clientes. Se desinfectará, no obstante, todo el material utilizado al finalizar cada actividad.

El desarrollo de cualquier actividad de animación deberá **atender siempre a la normativa dictada por la autoridad competente en cada momento, en relación al número de personas** que puedan participar.

■ Áreas de recreo infantiles

Las áreas de recreo infantiles se abrirán al público infantil de acuerdo a las directrices proporcionadas por las autoridades competentes.

Una vez abiertas, se debe aumentar la frecuencia de limpieza en estas áreas. Los responsables del cuidado de los niños y niñas tendrán como exigencia procurar una higiene más elevada, en lo que a desinfección frecuente de manos se refiere.

■ Ascensores

Se informará a los clientes de la capacidad máxima de los ascensores, que estará limitada salvo en el caso de tratarse de una unidad familiar. Si no son miembros de la misma unidad familiar, además de respetar la distancia de seguridad, se de-

berá emplear mascarilla. Facilitamos al cliente senior su uso siempre con preferencia; así como a personas con algún tipo de discapacidad o a aquellas personas que lleven equipaje.

Se asegurará una limpieza regular de las superficies tocadas con frecuencia (paneles de botones del ascensor y rieles de mano); así como ventilar el ascensor.

■ **Agencias de Viajes (AAVV)**

Las AAVV, al igual que el resto de establecimientos turísticos deberán garantizar la distancia de seguridad marcada por las autoridades sanitarias, así como mantener el distanciamiento social en reuniones internas de trabajo.

Las mesas de trabajo y zona de acogida de clientes deberán limpiarse y desinfectarse de forma frecuente con los productos de limpieza recomendados. Debemos establecer aforos máximos e informar de ello tanto en la entrada como en el interior del establecimiento.

Es recomendable el pago con tarjeta de crédito u otros medios electrónicos (preferiblemente contactless). Deberá desinfectarse el TPV tras cada uso.

Ventilación/aireación/climatización: se recomienda mantener la climatización de las oficinas en una temperatura ambiente entre 23-26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Igualmente, es recomendable incrementar la tasa de ventilación para mejorar la renovación del aire interior, ventilar de tres a cuatro veces al día durante diez minutos.

Adaptar o redistribuir los espacios y la disposición de los puestos de trabajo si fuera necesario (para mantener la distancia adecuada entre los empleados) así como la organización de la circulación de personas. Planificar turnos de trabajo, si los hubiera. Evaluar la presencia en el entorno laboral de trabaja-

dores vulnerables frente a la COVID-19. Se deberían determinar las medidas específicas de seguridad para ellos.

Proporcionar los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales. Formar a los trabajadores sobre el uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI.

Para más información recomendamos consultar a todas las AAVV que se encuentran en Andalucía, el documento **AGENCIAS DE VIAJES, directrices y recomendaciones. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2, coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las comunidades autónomas y la FEMP**; Elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con la Confederación Española de Agencias de Viajes (CEAV), organizaciones sectoriales territoriales y empresas del sector, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.

El documento completo puede ser consultado en la web del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Agencias_de_viajes.pdf

Adicionalmente, se recomienda atender los ítems contemplados en la presente Guía Práctica que le sea de aplicación (indicado orientativamente en la matriz sectorial).

■ **Balnearios**

Los establecimientos sanitarios que utilizan aguas minero-medicinales declaradas de utilidad pública para la aplicación de tratamientos que se encuentran ubicados en Andalucía, deben atender al documento **BALNEARIOS, directrices y recomendaciones. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2, coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las comunidades autónomas y la FEMP**; elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el

ICTE en colaboración con la Asociación Nacional de Balnearios (ANBAL), cadenas y empresas del sector, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AES-PLA), PRL Innovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.

El documento completo puede ser consultado en la web del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Balnearios.pdf>

Adicionalmente, se recomienda atender los ítems contemplados en la presente Guía práctica que le sea de aplicación (indicado orientativamente en la matriz sectorial).

■ **Buffet-cafetería**

Siempre que sea posible, se debe servir la comida a los clientes en lugar de autoservicio en buffet. Si no es posible servir en mesa, entonces las medidas de higiene deben ser mejoradas y se debe recordar a los clientes que apliquen desinfectante de manos al ingresar al restaurante, cuando visite el buffet y después de haberse servido en el mismo.

Se intentará limitar y reducir la manipulación y la intervención del cliente para prevenir el riesgo de contagio. Se deben 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.

Si debe exponerse la comida para la elección del cliente, ésta habrá de estar debidamente protegida. Apostar por más porciones individuales, mayor número de productos envasados y la cocina en vivo, si fuera posible.

Si se utiliza el buffet de autoservicio, nos debemos asegurar de que se mantenga la distancia física. Evitar las colas o, si no es posible, asegurar la distancia física en la cola usando marcadores de suelo.

Las mesas deberían guardar una distancia física de 2 metros entre ellas. La OMS (2020) recomienda tener un máximo de 4 personas por cada 10 metros cuadrados, distribuyéndose las mesas de forma que exista una distancia de al menos 1 metro entre la espalda de una silla y otra, y 2 metros en comensales enfrentados. Debemos estar atentos en este sentido a las posibles modificaciones que dicten las autoridades sanitarias.

Asegurar suficiente ventilación, tanto en términos de cambios de aire por hora como de introducción de aire exterior por hora.

Es igualmente importante, en caso de disponer de aire acondicionado, la limpieza regular de sus filtros de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Cuando su utilización sea para la ventilación, debemos minimizar la recirculación tanto como sea posible.

Se sugiere establecer un itinerario predefinido para evitar la concentración de clientes en zonas concretas.

El personal de servicio de sala también portará mascarilla siempre que no sea posible mantener la distancia de seguridad con el cliente.

La vajilla y cubiertos o demás útiles que puedan ser usados por los comensales deberán ser limpiados y desinfectados de forma mecánica. En aquellos casos de útiles, como las bandejas que no puedan ser desinfectadas mecánicamente, se deberán limpiar y desinfectar con un virucida autorizado para industrias alimentarias. Las máquinas de café, zumo u otras similares deberían (en particular las partes más en contacto con las manos de los usuarios), ser desinfectadas al menos después de cada servicio y con mayor frecuencia, si fuera necesario.

■ Campings

Los Campings de Andalucía deben atender al documento titulado **CAMPINGS Y CIUDADES VACACIONALES, directrices y recomendaciones. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las comunidades autónomas y la FEMP**; elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con la Federación Española de Campings y Ciudades de Vacaciones (FEEC) y organizaciones sectoriales territoriales, empresas del sector, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRL Innovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.

El documento completo puede ser consultado en la web del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Campings.pdf>

Adicionalmente, se recomienda atender los ítems contemplados en la presente Guía Práctica que le sea de aplicación (indicado orientativamente en la matriz sectorial).

■ Campos de Golf

Los Campos de Golf de Andalucía deben atender al documento titulado **CAMPOS DE GOLF, directrices y recomendaciones. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las comunidades autónomas y la FEMP**; elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con: la Real Federación Española de Golf y las Federaciones Autonómicas de Golf, La Asociación Española de Campos de Golf (AECG), la Asociación Española de Greenkeepers (AEdG), la Asociación Española de Gerentes de Golf (AEGG) y la Asociación de Profesionales de Golf (PGA), y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT. También tienen en cuenta las recomendaciones de organismos internacionales del mundo del golf.

El documento completo puede ser consultado en la web del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Campos_de_golf.pdf

Adicionalmente, se recomienda atender los ítems contemplados en la presente Guía Práctica que le sea de aplicación (indicado orientativamente en la matriz sectorial).

■ Comedor/bar en los alojamientos

En el caso de usarse comedores, estos deberán ser incluidos en el plan de limpieza y desinfección reforzado, prevaleciendo el sistema de buffet asistido o servicio en mesa al sistema de autoservicio.

Las mesas deberían guardar una distancia física de 2 metros entre ellas. La OMS recomienda tener un máximo de cuatro personas por cada 10 metros cuadrados, distribuyéndose las mesas de forma que exista una distancia de al menos 1 metro entre la espalda de una silla y otra, y 2 metros en comensales enfrentados.

En el comedor hay que evitar el uso de la misma mantelería o salvamanteles por diferentes clientes, optando por materiales que permitan su reposición.

Debe asegurarse la limpieza de las superficies de la barra, 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.

La barra del bar deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya elementos de decoración o aquellos que pueda manipular el cliente como servilleteros, vajillas, pajitas, azucarillos, etc. La información se dispondrá en expositores visibles para el cliente.

Se recomienda en todo los casos el pago mediante cargos a la habitación para que la manipulación de dinero sea la mínima posible. Hay que informar al cliente de la oferta gastronómica existente, precios y alérgenos, de tal manera que se minimice el riesgo de contagio entre clientes que utilizan una misma carta o menú.

Se recomienda evitar en la medida de lo posible el uso de cartas o menús de uso rotatorio. Si se utilizan estas cartas, deben desinfectarse tras cada uso. Tras cada servicio prestado (de desayuno, almuerzo o cena) debe ventilarse el espacio.

La vajilla, cubiertos o demás útiles que puedan ser usados por los comensales, deberán ser limpiados y desinfectados de forma mecánica. En aquellos casos de útiles, como las bandejas que no puedan ser desinfectadas mecánicamente se deberán limpiar y desinfectar con un virucida autorizado para industrias alimentarias. Las máquinas de café, zumo u otras similares deberán (en particular las partes más en contacto con las manos de los usuarios), ser desinfectadas al menos después de cada servicio y con mayor frecuencia, si fuera necesario.

■ Distancia social

Dado que la transmisión del SARS-CoV-2 se realiza principalmente a través de gotitas respiratorias y contacto directo, es importante conocer que la transmisión se puede producir en una distancia 1 metro al respirar, 1,5 metros al hablar y 2 metros al toser. El establecimiento debe garantizar que se mantenga el distanciamiento físico de acuerdo con la última orientación en áreas comunes donde los huéspedes puedan reunirse por períodos prolongados de tiempo (por ejemplo, más de 15 minutos).

No es necesario solicitar a los clientes que viajan juntos y que comparten habitaciones mantener distancia física entre

ellos. Cuando no se puede garantizar el distanciamiento físico, se deberán tomar medidas específicas para evitar la propagación de gotas, como en las áreas de recepción con el uso de paneles de vidrio o plástico.

Las instalaciones turísticas, incluidos hoteles y restaurantes, deben establecer un máximo número de huéspedes permitidos en cada instalación/espacio para garantizar el distanciamiento físico. No se debe exceder el número máximo autorizado.

■ Espacios comunes

En todos los espacios comunes debemos mantener la distancia de seguridad entre clientes. En principio, se debe aplicar una distancia de 1,5 a 2 metros en las áreas comunes de todos los establecimientos (excepto en el caso de las personas que viajan juntas o forman una unidad familiar). Esta medida puede ser complementada por otras, como el uso de mascarillas, donde no sea posible mantenerla. Quedará recogido el aforo en el Plan de Actuación.

Si existen espacios de descanso para los clientes es recomendable aumentar la distancia entre sillas, sofás y demás elementos del mobiliario.

En el caso de que existieran áreas habilitadas para el trabajo o lectura (caso de Business Centre, espacios de coworking, biblioteca), habríamos de poner especial cuidado tanto en distancias como en limpieza de equipo informático, mesas de trabajo y sillas, en base a la frecuencia de uso de las mismas.

Dispondremos de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por clientes. Posibilidad de instalarse a la salida del aseo.

Todos los aseos y vestuarios de uso común se limpiarán y desinfectarán al menos 6 veces al día (de acuerdo a la Orden

SND/386/2020, de 3 de mayo) y cuentan con dispensadores de papel de secado o secador de manos evitando el uso de toallas, con papeleras de apertura no manual y doble bolsa.

Deben contar con dispensadores de papel, gel y jabón, que se limpiarán periódicamente atendiendo a su uso y se garantizará la reposición de consumibles.

Si existen espacios cerrados para celebrar eventos, así como para actividades de animación o gimnasios, estos deben ser ventilados con 2 horas de antelación al uso para garantizar la normativa vigente.

En el caso de espacios comunes de establecimientos como Albergues o Campings, el plan de limpieza habrá de ser más exhaustivo en la zona de duchas y aseos de uso compartido, y es recomendable extremar estas medidas de limpieza en aquellas franjas horarias donde se produce una mayor afluencia de clientes. Hay que asegurar la desinfección de superficies, la ausencia de humedades, así como el vaciado de papeleras, diariamente.

Se recomendará el uso de calzado apropiado a los clientes en los espacios de duchas compartidas.

Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de los establecimientos turísticos y señalización en los vestíbulos.

Si existiera en el establecimiento servicio de aparcamiento, deberíamos evitar la manipulación de coches de los clientes por parte del personal.

■ **Establecimientos hoteleros y apartamentos (AT)**

Los establecimientos hoteleros y apartamentos turísticos no

son más susceptibles al contagio que otros establecimientos públicos visitados por un número de personas que interactúan entre ellos y con los empleados. Sin embargo, son lugares donde los turistas cohabitan temporalmente y existe entre ellos y los empleados un alto grado de interacción. Además de este hecho, hemos de tener muy presente otros servicios relacionados (comida, bebida, limpieza, acomodación, organización etc.).

Dado que los alojamientos turísticos son entornos con un importante tránsito de personas y cuya convivencia es estrecha, podrían ser puntos donde de manera más fácil se declare la presencia o transmisión de casos del virus. Por ello, sería conveniente tener en consideración medidas de prevención primaria para reducir la probabilidad de propagación de casos de enfermedad entre los clientes y sus trabajadores.

Los establecimientos hoteleros y apartamentos turísticos que se encuentran en Andalucía deben atender al documento **HOTELES Y APARTAMENTOS TURÍSTICOS. Directrices y recomendaciones. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2, coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las comunidades autónomas y la FEMP**; elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con la Confederación Española de Hoteles y Apartamentos Turísticos (CEHAT) y organizaciones sectoriales territoriales, cadenas y empresas hoteleras, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AES-PLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.

El documento puede consultarse en la siguiente dirección: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Hoteles.pdf>

Adicionalmente, se recomienda atender los ítems contemplados en la presente Guía Práctica que le sea de aplicación (indicado orientativamente en la matriz sectorial).

Igualmente recomendable es el uso del check list elaborado por CEHAT-ITH (11 mayo 2020). El documento ha sido elaborado en base a la orden SND/399/2020 del 9 de mayo del 2020 del Ministerio de Sanidad, a la guía publicada por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo y elaborada por el ICTE a petición de la Secretaría de Estado de Turismo “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARSCoV-2” y el elaborado por HOSBEC “Guía HOSBEC para la reapertura post Covid-19 en alojamientos turísticos”.

Puede consultarse en la siguiente dirección: <https://www.ithotelero.com/wp-content/uploads/2020/05/Check-list-CEHAT-ITH-Medidas-para-la-reduccion%CC%81n-de-riesgos-higie%CC%81nico-sanitarios-para-hoteles-frente-al-Covid-19-Fase-I-DINA3c.pdf>

Por su parte, todos los **Albergues/Hostel** (considerados por normativa reguladora en nuestra región como establecimientos hoteleros) de Andalucía, deben atender al documento **ALBERGUES/HOSTEL-Directrices y recomendaciones. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2, coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las comunidades autónomas y la FEMP**; elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con Agrupación Nacional de Hoteles y Albergues Turísticos (AGRU-PHO), Red Española de Albergues Juveniles (REAJ), S.A Xacobeo y organizaciones y empresas del sector, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.

Puede consultarse en la siguiente dirección: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Albergues.pdf>

Adicionalmente, se recomienda atender los ítems contemplados en la presente Guía práctica que le sea de aplicación (indicado orientativamente en la matriz sectorial).

■ Equipaje

Si el establecimiento de alojamiento ofrece servicio de transporte de equipaje del cliente, este habrá de realizarse en condiciones de seguridad. Para ello, el empleado deberá disponer de guantes desechables y/o toallitas desinfectantes para limpiar asas, manillas, etc.

■ Eventos

Se atenderá la normativa dictada por la autoridad competente en cada momento en relación al número de personas que puedan participar en los eventos. Dependiendo de su tipología se planificarán de manera que se pueda controlar aforos, respetando las distancias mínimas de seguridad entre personas en su recepción, pausas, servicios de comida, etc. En caso de no poder mantener la distancia recomendada, habrá que usar mascarillas.

Tendremos definidas las zonas en las que se pueden celebrar los eventos, atendiendo al Plan de Actuación. Los espacios dispuestos para la celebración de los eventos cumplirán con todas las medidas de limpieza, desinfección y ventilación/aireación previa y posterior. Si existe material a disposición de los clientes, este será de uso exclusivo, evitando el intercambio de los mismos.

■ Formación

El Grupo de Trabajo (GT) o comité de gestión habrá de decidir las prioridades en lo que a necesidades formativas de los profesionales se refiere y multiplicar los esfuerzos en este sentido, conforme a la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales y sanidad pública. Las posibles novedades o mejoras formativas habrán de ser incorporadas en los planes de formación iniciales.

La formación general inicial habrá de ser la misma para que todo el equipo esté alineado y no haya ninguna confusión des-

de el principio de la actividad. Toda acción formativa debería quedar recogida en el registro o agenda de registro, como actividades de formación de nuestros recursos humanos (especificando fecha, tema y entidad formadora).

El personal debe conocer igualmente los síntomas de COVID-19 y las medidas básicas de prevención y control de infecciones (IPC). Los profesionales deben recibir capacitación sobre las medidas y acciones del IPC que deben tomarse en caso de que algún cliente pudiera presentar síntomas compatibles con COVID-19, o si ellos mismos presentaran algún tipo de síntomas. Existe una importante oferta formativa gratuita en la propia administración andaluza.

■ Gestión de riesgos

La coordinación de procesos, la gestión de riesgos y la evaluación de los mismos son la base de los Planes de Actuación o contingencia que se recomiendan para todo el sector. La gestión de riesgos es el proceso de identificar y analizar para poder responder a aquellos factores de riesgo que pudieran darse en el desarrollo de la actividad. Se puede realizar con la ayuda de un servicio propio o ajeno de prevención de riesgos laborales.

■ Gestión de Residuos

Atendiendo a recomendaciones de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica (Consejería de Salud y Familias, 2020), el material desechable utilizado por los usuarios de los establecimientos (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminará diariamente mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará junto a la basura normal.

En aquellos casos en que se sospeche que puedan estar contaminados con el virus causante de COVID-19, se procederá a desecharse con el sistema de doble bolsa, pudiendo rociarse con hipoclorito sódico al 0.1% la primera bolsa una vez cerra-

da, para luego ser introducida en la segunda bolsa.

Tras realizar la limpieza, la desinfección y/o la retirada de residuos, los profesionales deberán proceder a una correcta higiene de manos. Los servicios de prevención de riesgos laborales serán los que determinarán las medidas de protección individual a utilizar y medidas de seguridad para los profesionales que realicen las acciones anteriores.

■ **Gimnasio / área de fitness**

En los gimnasios de los alojamientos turísticos se define el aforo de la instalación de forma que se asegure la distancia de seguridad entre usuarios y máquinas, evitando los ejercicios que conlleven contacto físico. Limitar la entrada para garantizar el distanciamiento físico.

Se debe evitar el uso de vestuarios y se debe recomendar a los clientes que se cambien en su habitación. Habilitaremos un espacio para depositar las toallas usadas. Si son cubos, se recomienda que tengan tapa con apertura de pedal y bolsa de plástico.

Las clases colectivas o grupales deben garantizar un espacio de 2x2 metros al margen del profesor y las posiciones deberían estar marcadas en el suelo. Las actividades que se puedan realizar al aire libre se llevarán a los espacios abiertos del establecimiento.

Entre sesiones deberemos contar con tiempo suficiente para acceder a la limpieza y desinfección de las salas, así como de las máquinas y elementos comunes cada vez que termine de usarlas un cliente.

Se deberán ventilar/airear las salas varias veces al día. Se deben precintar las fuentes de uso común, a no ser que sean de fluido continuo, activación automática o con pedal. Se debe

instar a los usuarios a utilizar toalla en todos los equipamientos deportivos.

■ Guías de Turismo

Los Guías de Turismo que desarrollen su actividad en Andalucía deben atender al documento **GUÍAS DE TURISMO- Directrices y recomendaciones. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2, Coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las Comunidades Autónomas y la FEMP**; elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con CEFAPIT (Confederación Española de Federaciones y Asociaciones de Guías de Turismo), y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.

El documento completo puede ser consultado en la web del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Guias_de_turismo.pdf

Adicionalmente, se recomienda atender los ítems contemplados en la presente Guía Práctica que le sea de aplicación (indicado orientativamente en la matriz sectorial).

■ Información

Los turistas deberán poder conocer toda la información necesaria de manera accesible, incluido a través de medios digitales (web de los establecimientos, RRSS o en sitios web de reservas), antes de la confirmación de la reserva, durante su estancia (en formato escrito y en idioma comprensible por el cliente), así como las normas especiales que regirán en el establecimiento y las condiciones restrictivas que le aplicarán en el uso de las instalaciones.

Debemos proporcionar todas las recomendaciones actuales de las autoridades competentes en salud pública, así como medidas específicas que se implementen y afecten en su lle-

gada, estancia y vuelta a su residencia habitual. Los turistas deben ser informados a través de señalización específica en cartelería, folletos o infografías de información, en diferentes idiomas. Aunque también serían recomendables e incluso más indicados los formatos digitales.

Las empresas turísticas deben asegurarse de que los datos de contacto de los huéspedes estén disponibles en caso de que sean necesarios para el seguimiento de posibles contagios.

Los clientes deben saber que tienen que aplazar su estancia si tienen síntomas compatibles con COVID-19 o si han estado en contacto con una persona con COVID-19 (o con síntomas de ello en los 14 días previos a su estancia).

La empresa/servicio turístico debe informar tanto al personal como a los huéspedes sobre los signos y síntomas de COVID-19 e instruirles qué hacer en caso de que desarrollen síntomas. El personal tiene además que conocer toda la información, formación e instrucciones necesarias en cuanto a medidas de higiene personal y laboral se refiere, así como en relación a la desinfección de objetos personales y de uso diario en su puesto de trabajo.

■ Manipulación de alimentos en cocina

Sin perjuicio de las medidas adoptadas en sus APPCC, el personal que trabaje en cocinas y elabore/manipule alimentos, deberá cumplir con una serie de medidas:

- Mantener las distancias físicas de seguridad entre compañeros.
- Llevar el pelo recogido y no portar anillos, pulseras o similares.
- Al entrar en la cocina, es necesario el lavado de manos, al igual que antes y después de elaborar/manipular alimentos; tras manipular residuos; si se estornuda, tose, etc.

■ Manipulación de alimentos en sala

En las zonas de cafetería y restaurantes, se intentará reducir la manipulación y la intervención del cliente para prevenir cualquier riesgo de contagio.

Buffet asistido con pantalla de protección a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección), etc.

Se deben sustituir y equipamientos de uso común como vinagreras, saleros, aceiteras, dispensadoras de bebidas, azucarillos, etc., además de elementos decorativos.

Se sugiere un itinerario predefinido para evitar las aglomeraciones en zonas.

El personal de servicio de sala también portará mascarilla siempre que no sea posible mantener la distancia de seguridad con el cliente.

■ Medidas de higiene

Siguiendo las recomendaciones de la **GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES DEL SECTOR TURÍSTICO** elaborada por el Ministerio de Sanidad y el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España:

A) Higiene personal

- Realizar una higiene de manos frecuente (lavado con agua y jabón o soluciones desinfectantes).
- Evitar el contacto estrecho y mantener una distancia de más de un metro con las personas con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril).
- Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al

toser o estornudar, y lavarse las manos.

- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión vírica.

B) Higiene en el centro de trabajo

- Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones del centro de trabajo como: superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc. Para ello puede usar productos como lejía de uso doméstico, extremando las medidas de protección a agentes químicos.

- Ventilación adecuada de todos los locales.

- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.

C) Higiene respiratoria o etiqueta respiratoria

- Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado.

- Usar pañuelos desechables, y tirarlos tras su uso.

- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión.

■ Medios materiales y recursos básicos

La empresa/servicio turístico habrá de tener presente las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos previstos, de acuerdo al resultado del análisis de riesgo y la evaluación de los mismos, recogido en el Plan de Actuación diseñado.

Hay que tener en cuenta siempre las directrices y recomendaciones de las autoridades sanitarias respecto al empleo de mascarillas, guantes, gafas de protección, etc.

La empresa/servicio turístico debe tener en cuenta posibles restricciones para el aprovisionamiento de determinados recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudie-

ran derivarse de las mismas o nuevas restricciones.

No deben faltar los medios ni recursos necesarios para desarrollar la actividad con seguridad. Si así fuera, el Grupo de Trabajo (GT) o comité de gestión deberá analizar la situación y tomar las decisiones necesarias para proteger la salud de sus clientes y empleados pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

■ Pago de los servicios

Debe fomentarse en la medida de lo posible el pago con tarjeta de crédito u otros medios electrónicos (preferiblemente contactless) en todos los establecimientos y servicios turísticos.

En caso de tener que usar billetes, éstos deben depositarse en un recipiente que será desinfectado tras cada uso. Debe desinfectarse igualmente el TPV tras cada uso en el que exista contacto de un cliente.

■ Oficinas de Información Turística (OIT)

Las Oficinas de Información Turística (OIT) que desarrollan su actividad en Andalucía deben atender al documento **OFICINAS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA- Directrices y recomendaciones. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2, coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las comunidades autónomas y la FEMP**; elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con las Comunidades Autónomas, FEMP y Ayuntamientos, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.

El documento completo puede ser consultado en la web del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Oficinas_de_informacion_turistica.pdf

Adicionalmente, se recomienda atender los ítems contemplados en la presente Guía práctica que le sea de aplicación (indicado orientativamente en la matriz sectorial).

■ Personal de limpieza

El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo y del resultado de la evaluación de riesgos laborales.

Se recomienda que, como mínimo, los profesionales deben utilizar mascarilla y guantes. Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individuales utilizados se desecharán de forma segura. Posteriormente se procederá al lavado adecuado de manos.

Se habilitarán cubos con tapa para el depósito y posterior gestión de mascarillas, guantes y EPI.

Si se dispone de carros de limpieza, estos dispondrán de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.

En el caso que los servicios de limpieza estuvieran subcontratados, la empresa supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individuales necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

■ Piscinas, spas y jacuzzis

Para las piscinas y spas, los establecimientos determinarán las directrices y recomendaciones para su uso, de acuerdo con las normas de prevención e higiene establecidas por las autoridades sanitarias.

El aforo máximo permitido deberá respetar la distancia de seguridad entre usuarios de 2 metros. En caso contrario, se reducirá dicho aforo a efectos de cumplir con la distancia de se-

guridad. Garantizar igualmente el distanciamiento físico de 2 metros entre mesas, tumbonas de piscina, etc. Si bien los clientes de la misma unidad de convivencia pueden compartirlas.

Asegurar el mantenimiento regular y la limpieza ambiental de estas instalaciones. Para poder acceder a la piscina se recomienda la cita previa y la organización de horarios por turnos, fuera de los cuales no se podrá permanecer en la instalación.

Con carácter previo a su apertura se deberá llevar a cabo la limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a los espacios cerrados como vestuarios o baños.

Así mismo se deberán limpiar y desinfectar los diferentes equipos y materiales como vaso, corcheras, material auxiliar de clases, rejilla perimetral, botiquín, taquillas, así como cualquier otro en contacto con los usuarios, que forme parte de la instalación.

Los biocidas a utilizar para la desinfección de superficies serán aquellos del tipo de producto 2, referidos en el anexo V del Reglamento (UE) n.º 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas. Asimismo, se podrán utilizar desinfectantes como diluciones de lejía 1:50 recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

Todo ello sin perjuicio de las operaciones de depuración física y química del agua necesarias para obtener una calidad del agua de los vasos adecuada conforme a los anexos I y II del Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, con la realización de los controles pertinentes, así como del cumplimiento del resto de normativa aplicable.

■ Plan de Control de la Calidad del Aire Interior (PCCAI)

Atendiendo recomendaciones de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica (Consejería de Salud y Familias, 2020), para garantizar la calidad del aire interior, y que no constituya ningún riesgo para los huéspedes y el personal de los establecimientos, estos podrían contar con un Plan de Control de la Calidad del Aire Interior (PCCAI).

Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23-26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Igualmente, es recomendable incrementar la tasa de ventilación para mejorar la renovación del aire interior, y ventilar de tres a cuatro veces al día durante diez minutos.

La humedad relativa del aire en los espacios ocupados debería mantenerse por debajo del 70%. En la medida de lo posible, se debe evitar la recirculación de aire y sobre todo no debería haber mezcla del mismo de distintas estancias del edificio.

Se debería también evitar el uso de aquellos recuperadores de calor que impliquen mezclas de aire interior extraído con aire exterior introducido ya que, con estos dispositivos, las partículas contaminantes podrían volver a introducirse en el edificio.

Es conveniente prevenir la acumulación de agua estancada bajo los sistemas de refrigeración, implantando, si es posible, un sistema de drenaje continuo. Los sistemas de extracción de servicios higiénicos (lavabos) y espacios comunes deberán funcionar de forma continuada para asegurar la renovación del aire.

■ Plan de Limpieza y Desinfección (L+D) reforzado

Su objetivo es conseguir que todos los espacios, especialmente aquellos que son de concurrencia común, no sean fuente de contagio para los clientes y el personal del establecimiento. Atendiendo recomendaciones de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica (Consejería de Salud y Familias, 2020), el Plan L+D reforzado debe contemplar:

- Listado de todas las estancias, equipos y superficies a limpiar y desinfectar.
- Los aparatos y útiles empleados para realizar la limpieza y desinfección.
- Los productos químicos: limpiadores, detergentes y desinfectantes virucidas.
- Dosificación, modo de uso y plazos de seguridad, en su caso.

Por otro lado, habría que extremar las medidas establecidas en el Plan de limpieza y desinfección y prestar especial atención a las áreas comunes (aseos, salones, zonas infantiles, etc.) y a las superficies y objetos que se manipulan frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, teléfonos, ascensores, interruptores, etc.

Hay que ventilar todas las habitaciones y áreas comunes a diario. Lavar la ropa de cama, toallas, etc. de las personas alojadas con jabones/detergentes habituales a 60-90°C y dejar que se seque completamente. Esta ropa deberá colocarse en una bolsa con cierre hermético hasta el momento de lavarla. Evitar sacudir la ropa antes de lavarla.

Los cubiertos, vasos, platos y demás utensilios reutilizables se lavarán en el lavavajillas. Se debe asegurar el correcto funcionamiento del tren de lavado, en particular las temperaturas de lavado y aclarado y la correcta dispensación de detergentes.

■ Productos de limpieza

Se debe garantizar el uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad. Por ejemplo: dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L).

También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto, así como el uso de otros métodos alternativos autorizados y/o de probada eficacia. En todo caso, se utilizarán desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de estos productos siempre se respetarán las indicaciones de la etiqueta o ficha de seguridad.

Los productos virucidas autorizados y registrados en España que han demostrado eficacia frente a virus atendiendo a la norma UNE-EN 14476, pueden consultarse en el siguiente enlace del Ministerio de Sanidad: https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

■ Recepción/acogida

En toda zona de recepción o cualquier otro espacio habilitado de atención a los clientes se deberá disponer de solución o gel desinfectante. Y si no existe un baño cercano, también habremos de disponer de pañuelos desechables y cubos de basura con tapa accionada con pedal.

En los momentos de check-in y check-out en los alojamientos, el aforo máximo de esta zona habrá de asegurar el distanciamiento entre clientes (a través de marcadores de distancia) así como entre clientes y profesionales. Si no pudiera mantenerse la distancia de seguridad entre profesional/cliente, se recomienda la instalación de algún elemento físico que aseguren la protección, de fácil limpieza y desinfección. En el caso de no

disponer de dichos elementos, el profesional deberá usar mascarilla.

El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente con los productos de limpieza recomendados. Las llaves o tarjetas de habitaciones deberían ser depositadas en contenedores habilitados y desinfectados tras cada uso.

Evitar que haya demasiados elementos que puedan manipular o compartir los clientes entre ellos o con los empleados: si fuera necesario hacerlo, después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador, se realizará una desinfección de manos.

Debe fomentarse el pago con tarjeta de crédito u otros medios electrónicos (preferiblemente contactless) en todos los servicios que se presten. Y debe desinfectarse el TPV tras cada uso.

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 una vez depositadas en recepción.

El equipo técnico/informático y cualquier otro elemento de uso compartido por los empleados (teléfonos o walkies) deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.

■ Registro

Es recomendable tener un registro o una agenda de registro de acciones que se desarrollen o decisiones de interés que se adopten. Se especificará la acción, fecha y hora, personas responsables, etc.

Toda la documentación generada se almacenará: tanto las altas y bajas laborales como los partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, etc.

■ Room Service & Take Away

En el servicio de habitaciones o room service, el camarero hará uso de guantes cuando acceda a la habitación tanto para servir como para retirar el servicio. Igualmente, deberá llevar mascarilla si no es posible mantener la distancia de seguridad con el cliente.

Todo el material de la vajilla (incluidas las bandejas y campanas cubreplatos) se higienizará mediante lavavajillas o equivalentes. El establecimiento tiene definido un protocolo para la retirada de residuos. El cliente está informado de ello previamente.

Como sugerencia, se podría tener una oferta de comida más amplia para recoger en modo take away en los mismos horarios de servicio de comidas, y que el propio cliente pueda llevársela a su habitación disfrutando de la misma calidad y variedad a solas. Podría ser una buena alternativa a las concentraciones en horas punta y un complemento al room service tradicional.

■ Servicios de Restauración

Los servicios de restauración de Andalucía deben atender al documento **Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2, coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo** y elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con Hostelería de España y organizaciones sectoriales territoriales, cadenas y empresas de restauración, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.

El documento referido será de aplicación a todos los servicios de restauración independientemente de su tipología, categoría o tamaño. Puede ser consultado en la web del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Restaurantes.pdf>

Igualmente recomendable es la web de Hostelería España: <https://hosteleriaunida.es/index.html>

Adicionalmente, se recomienda atender los ítems contemplados en la presente Guía práctica que le sea de aplicación (indicado orientativamente en la matriz sectorial).

■ Textiles

Evitar textiles innecesarios o meramente decorativos en las Unidades de Alojamiento (U.A.) y zonas comunes. No se deberán sacudir los textiles sucios y se tendrán que recoger en bolsa cerrada hasta su tratamiento en la lavandería.

Los profesionales deben utilizar los EPI adecuados, guantes y mascarillas, para realizar estas tareas de recogida de textiles de manera segura. Tras la manipulación de textiles sucios, el personal debe lavarse las manos. Los textiles sucios deben lavarse a temperaturas superiores a 60°C.

Si el servicio de lavandería estuviera externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida. En caso de no poder lavarse a esa temperatura, se establecerá otro sistema que garantice la desinfección.

■ Turismo Activo y de Naturaleza

Se podrán realizar actividades de Turismo Activo y de Naturaleza por empresas registradas como empresas de turismo activo en la administración turística andaluza. Estas actividades se concertarán, preferentemente, mediante cita previa.

En zonas comunes, tales como recepción, aseos o vestuarios, deberán disponer de jabón para el lavado de manos y/o geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida, autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

En las diferentes actividades se garantizará la distancia de seguridad interpersonal de dos metros. Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad, se deberán utilizar los equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.

El equipamiento necesario para facilitar la actividad se desinfectará de acuerdo con las medidas higiénico-sanitarias establecidas, tras cada uso. Estas medidas se adoptarán tanto para los **equipos como la maquinaria y medios de transporte**-quads; vehículos todo terreno; kayaks; balsas neumáticas;-GPS; equipos informáticos; equipamiento textil; y equipos protectores y de seguridad,

Los trabajadores no podrán compartir equipos de trabajo o dispositivos con otros empleados. La empresa debe coordinarse con otras empresas de turismo activo y naturaleza de la zona para evitar aglomeraciones, así como con las autoridades competentes, para un uso adecuado, ordenado y seguro de los espacios públicos.

Para más información, a todas las empresas de Turismo Activo y de naturaleza de Andalucía se recomienda atender al documento **TURISMO ACTIVO Y ECOTURISMO- Directrices y recomendaciones. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2, coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las comunidades autónomas y la FEMP**; elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con el Comité de Técnicos de ANETA (Asociación Nacional de Empresas de Turismo Activo) y otras entidades de ámbito nacional de turismo activo y ecoturismo y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral

(AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.

El documento completo puede ser consultado en la web del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Turismo_activo_y_ecoturismo.pdf

Adicionalmente, se recomienda atender los ítems contemplados en la presente Guía Práctica que le sea de aplicación (indicado orientativamente en la matriz sectorial).

■ Unidades de alojamiento (UA)

Es objetivo prioritario proteger al profesional y al cliente en las UA. Por esta razón, debemos evitar en primera instancia la contaminación cruzada en la limpieza de habitaciones. Para ello, se habrá de disponer de suficiente material de limpieza desinfectado y diferenciado por UA, así como de productos virucidas de eficacia contrastada.

Además es recomendable eliminar todos aquellos elementos considerados como no esenciales (como guías o folletos) para la satisfacción de la estancia del cliente.

Sería recomendable, para minimizar el riesgo de transmisión y manipulación, reducir:

- Amenities (a los imprescindibles).
- Textiles.
- Alfombras.
- Objetos decorativos innecesarios.
- Papeleras (recomendable 1 y de pedal).

Es recomendable proteger en fundas o similares, mantas y almohadas de uso no diario. En las habitaciones proporcionar vasos desechables para el aseo y enjuague bucal, así como reforzar la desinfección diariamente de elementos de uso habitual, tales como lavabos o grifería, y manipulación frecuente, como mando tv, teléfono, control climatización, manillas, puertas, muebles, armarios, espejos, ventanas o cortinas. Y

al finalizar la estancia del cliente, perchas, secador de pelo o plancha, si los hubiera. Junto a lo anterior, la ventilación y aireación de la UA debe ser diaria.

■ Uniformes

Si hubiera uniforme laboral, la ropa de calle debe guardarse en bolsa de plástico (o porta traje) para que no haya contacto entre ambas indumentarias. Se recomienda que el establecimiento se encargue de la limpieza de uniformes de trabajo junto con la lencería. Si no fuera así, lo realizaría el empleado debiendo asegurar su limpieza a una temperatura superior a 60°C.

■ Webs turísticas

Es recomendable que las empresas turísticas andaluzas tengan actualizados sus sitios web con **información** relativa no sólo a cómo llegar al destino y al establecimiento en **coche** (si se pudiera, mejor a través de herramientas de geoposicionamiento), sino también sobre las medidas de higiene que se están implementando en el establecimiento.

Igualmente recomendable sería mostrar en la propia web todos aquellos distintivos certificaciones de calidad (nacionales e internacionales) que ostente el establecimiento.

Si se va a solicitar la declaración responsable para disponer del distintivo Andalucía Segura, es aconsejable dejar un espacio para el mismo en la web de la empresa, junto al resto de distintivos de Calidad y Seguridad.

■ Playas

Las recomendaciones y medidas dirigidas a las playas en esta Guía deberán ser complementadas con aquellas otras específicas que **la autoridad sanitaria vaya disponiendo**. Igualmente, deberemos tener en cuenta que tanto la apertura de la playa como el funcionamiento de los servicios de las mismas se realizarán de acuerdo al calendario publicado por el Gobierno de España o por las autoridades competentes en cada una de las playas y siempre de acuerdo a posibles modificaciones futuras.

La elaboración de este apartado relativo a playas se ha realizado atendiendo a:

- **Decreto-ley 13/2020, de 18 de mayo**, por el que se establecen medidas extraordinarias y urgentes relativas a establecimientos hoteleros, coordinación de alertas, impulso de la telematización, reactivación del sector cultural y flexibilización en diversos ámbitos ante la situación generada por el coronavirus (COVID-19). Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior. [online] Disponible en: https://www.juntadeandalucia.es/boja/2020/527/BOJA20-527-00104-5197-01_00172597.pdf
- **Orden SND/440/2020, de 23 de mayo**, por la que se modifican diversas órdenes para una mejor gestión de la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 en aplicación del Plan para la transición hacia una nueva normalidad. [online] Disponible en: <https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/23/pdfs/BOE-A-2020-5265.pdf>
- **Orden SND/414/2020, de 16 de mayo**, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad. [online] Disponible en: <https://www.boe.es/eli/es/o/2020/05/16/snd414/con>

■ Accesos

En los accesos a la playa deberán existir carteles informativos acerca de las medidas específicas de uso de la playa, preventivas y de seguridad establecidas, así como sobre la capa-

cidad estimada de la playa y las restricciones o limitaciones en los servicios.

El acceso a la playa podrá ser en su modalidad de entrada y salida, siempre y cuando cumpla los requisitos de **distancia de seguridad** interpersonal de, al menos, 2 metros entre las personas que hacen uso del mismo espacio de acceso. Cuando sea posible, y **los accesos no permitan la distancia de seguridad** entre las personas usuarias que acceden y los que abandonan la playa, el Plan de Contingencia debería establecer e identificar **accesos concretos para la entrada** y otros **para la salida**. Si la entidad local contase con rampas de acceso en la arena, podría ampliar su anchura o disponer de rampas paralelas. En el caso de que la playa tenga su aforo completo y existan personas esperando para acceder, se aconseja facilitar la espera en espacio de sombra que, a su vez, permita mantener la distancia mínima. Es recomendable regular el **acceso ordenado y escalonado** a los aparcamientos cercanos a las playas evitando aglomeraciones que no permitan mantener la distancia social. Los accesos a la playa, en el caso de que cuenten con escaleras y barandillas, deberían limpiarse y desinfectarse con una frecuencia diaria predeterminada.

Se podría recoger en el Plan, en aquellas playas cuyas dimensiones lo permitan, la habilitación de zonas accesibles cercanas a las entradas y salidas, reservadas para personas con discapacidad, movilidad reducida, mujeres embarazadas y mayores de 65 años, por considerarse colectivos vulnerables.

■ Aforo

Las entidades locales en sus respectivos Planes de Actuación o Contingencia, deberían establecer el máximo aforo permitido de acuerdo a las disposiciones que se vayan dictando por la autoridad sanitaria competente. Asimismo, sería conveniente recoger en el mismo las directrices necesarias para mantener el **equilibrio entre la previsión de bajamar y pleamar**

y el aforo máximo permitido. En las zonas de estancia de las personas usuarias, se recomienda una distribución espacial para garantizar la distancia de seguridad de al menos 2 metros entre ellas mediante señales en el suelo limitando los espacios. Todos los objetos personales, como toallas, deben permanecer dentro del perímetro de seguridad de 2 metros establecido, evitando contacto con el resto de las personas usuarias.

Según el apartado 5 del art.46 de la Orden SND/440/2020, de 23 de mayo, “los ayuntamientos podrán establecer limitaciones tanto de acceso, que en todo caso será gratuito, como de aforo en las playas a fin de asegurar que se respeta la distancia interpersonal de, al menos, dos metros entre bañistas. Asimismo, a efectos de garantizar su disfrute por el mayor número posible de personas en condiciones de seguridad sanitaria, podrán también establecer límites en los tiempos de permanencia en las mismas, así como en el acceso a los aparcamientos en aras a facilitar el control del aforo de las playas. A efectos de calcular el aforo máximo permitido por cada playa, se considerará que la superficie de playa a ocupar por cada bañista será de aproximadamente 4 metros cuadrados. Para dicho cálculo se descontará de la superficie útil de la playa, como mínimo, una franja de seis metros a contar desde la orilla en pleamar”.

■ **Apertura y cierre de las playas**

Las entidades locales deberían delimitar en el Plan de Contingencia un **horario de apertura y cierre** de las playas, de tal forma que su horario permitiese realizar las labores de **limpieza y desinfección** que, en todo caso, debería ser una actividad previa al inicio de la apertura y posterior tras el cierre de la zona de baño. En caso de autorizarse actividades deportivas, se permite la práctica de éstas, profesionales o de recreo, siempre que se puedan desarrollar individualmente y sin contacto físico, permitiendo mantener una distancia mínima de dos metros entre los participantes.

■ Las áreas de juegos infantiles

Estas áreas, al igual que las deportivas o cualquier otra zona de esparcimiento situada en la playa y sea responsabilidad de la entidad local, podrán ser habilitadas para su uso atendiendo a las disposiciones generales emitidas por las autoridades competentes, y cumpliendo siempre con las medidas de prevención y protección sanitarias determinadas en cada momento.

■ Aseos y vestuarios

El Plan de Actuación o Contingencia debería establecer las indicaciones que sean dictadas por la autoridad sanitaria competente en todo lo que se refiera al acondicionamiento, uso, limpieza y desinfección de los aseos y vestuarios ubicados en las zonas de la playa. Los aseos serán usados en caso estrictamente necesario y éstos se ofrecerán en condiciones de seguridad, para lo que se deberán tener en cuenta las siguientes medidas:

- Siempre que sea posible deberán instalarse medidas que permitan la entrada y salida de estos espacios sin la necesidad de usar las manos. Se recomienda igualmente dispositivos de apertura no manual para los grifos.
- Dispondrán de carteles informativos de cómo realizar la higiene de las manos.
- No se permitirá el acceso sin calzado a los mismos.
- A su entrada se dispondrán de geles hidroalcohólicos y se debe garantizar la reposición de consumibles.
- La ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.
- Los módulos deberán ventilarse frecuentemente, y en caso de disponer de extractores, estos permanecerán en funcionamiento mientras que permanezcan abiertos.
- La frecuencia de limpieza y desinfección profunda de los

aseos debería ser como mínimo de 3 veces al día. Los turnos de limpieza se realizarán teniendo en cuenta la afluencia de personas en horarios determinados y siempre se llevará a cabo una limpieza y desinfección al final de la jornada.

- Se deberán limpiar y desinfectar los elementos de contacto con una mayor frecuencia.
- Dispondrán en todo momento de jabón y papel desechable, con papeleras a pedal y bolsa interior.
- Deberán incluirse en el Plan de seguridad de la playa para el control de las medidas anteriores por las personas usuarias.

■ Bañistas

Atendiendo al apartado 3 del art. 46 de la Orden SND/440/2020, de 23 de mayo, “los bañistas deberán hacer un uso responsable de la playa y sus instalaciones, tanto desde el punto de vista medioambiental como sanitario, cumpliendo para ello con las recomendaciones y normas establecidas por las autoridades sanitarias”.

■ Capacidad de carga de la playa

Se requiere establecer una distancia de seguridad entre el grupo de personas máximo permitido por la autoridad sanitaria que se hayan trasladado a la playa utilizando el mismo transporte. Por ello, se debería realizar una **organización de la superficie seca de la playa para que se pueda mantener una distancia de precaución** entre dichos grupos superior a la distancia que indiquen las autoridades sanitarias tanto en la arena como en el agua de baño. Se diferencia entre playas urbanas, de fácil acceso y por tanto mayor afluencia, y playas naturales, con dificultad en el acceso y menor masificación. En ambos casos se apelará a la responsabilidad social de la persona usuaria, informando, mediante cartelería en los accesos, de las normas de prevención adoptadas para el uso de las playas:

- Mantener las distancias de seguridad evitando aglomeraciones.
- Servicios disponibles en la playa y uso correcto.
- Recomendaciones para asegurar el buen funcionamiento y convivencia entre las personas usuarias. En este sentido, se reitera la posibilidad de habilitar zonas accesibles para personas con movilidad reducida y mayores de 65 años.

■ Campañas de difusión

Es conveniente diseñar una campaña de concienciación dirigida a la población con el objetivo de promocionar la seguridad del litoral mediante las medidas adoptadas, (vídeo promocional, campaña en redes sociales, campañas en radio, prensa y tv local,...) Los elementos que compongan dicha campaña se difundirían por la entidad local a través de sus redes sociales, aplicaciones móviles, páginas web, pantallas municipales, etc.

■ Comunicación a las personas usuarias de la playa

Se deberían establecer los mecanismos necesarios para garantizar que la información ofrecida a la persona usuaria de la playa sea completa y se actualice de forma periódica. La entidad local debería definir la persona responsable y establecer los canales de comunicación necesarios para informar sobre:

- Medidas específicas tomadas para la prevención del COVID-19 por parte de la entidad local.
- La no disponibilidad de algunos de los servicios ofertados sobre la base de evaluación y análisis de riesgos e información acerca de dónde se encuentra el más cercano y las restricciones relacionadas con la nueva situación de prevención frente al COVID-19.
- Medidas a adoptar por las propias personas usuarias y nuevas normas de uso.
- Forma de actuar en caso de tener síntomas de haber contraído el COVID-19. De forma específica, se propone la colocación de cartelería con diseño común en todas las playas.

Se debería disponer en lugares visibles, que estuviese realizada con materiales perdurables, a efectos de evitar su rápido deterioro y/o sustracción, y que utilizase pictogramas comprensibles por la persona usuaria:

- Cartelería en los diferentes puntos de acceso a la playa con medidas higiénicas, normas de uso de los accesos y pasarelas, distanciamiento de seguridad. Igualmente recomendable sería la explicación de estas normas de seguridad y prevención en formatos alternativos y accesibles.
- Señalización de las medidas a adoptar por las personas usuarias en los aseos.

Según el apartado 7 del art.46 de la Orden SND/440/2020, de 23 de mayo, “se recordará a los usuarios mediante cartelería visible u otros medios las normas de higiene y prevención a observar, señalando la necesidad de abandonar la instalación ante cualquier síntoma compatible con el COVID-19”.

■ **Duchas y lavapiés exteriores**

Según el apartado 2 del art. 46 de la Orden SND/440/2020, de 23 de mayo “se permite el uso de duchas y lavapiés al aire libre, aseos, vestuarios y otros servicios públicos similares. Su ocupación máxima será de 1 persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso podrán contar con su acompañante. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos”.

■ **Empresas concesionarias ubicadas en el espacio marítimo terrestre o paseos marítimos**

Se recomienda que dispongan de su propio Plan de Actuación o Contingencia las siguientes empresas ubicadas en el espacio marítimo-terrestre o paseos marítimos:

- Concesionarias de servicios de restauración (chiringuitos, kioskos, venta ambulante, ...).

- Turismo activo (escuelas náuticas, alquiler de hidropedales, alquiler de kayak, parques acuáticos, ...).
- Transporte turístico marítimo con casetas de venta ubicadas en el espacio marítimo terrestre o paseos marítimos.

Según el apartado 8 del art.46 de la Orden SND/440/2020, de 23 de mayo, “las actividades de hostelería y restauración que se realicen en las playas, incluidas las descubiertas, con concesión o autorización de ocupación o aprovechamiento del dominio público marítimo-terrestre, se regirán por lo establecido en esta orden para el régimen de hostelería y restauración, sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación sectorial aplicable. Los responsables de negocios de motos acuáticas, hidropedales y de cualesquiera otros elementos deportivos o de recreo deberán cumplir con lo dispuesto en las órdenes específicas para comercio minorista y, de modo particular, en todo lo que se refiere a higiene y desinfección. Todos los vehículos deberán ser limpiados y desinfectados antes de cada uso”.

■ Espacios ocupados por actividades de alquiler

El Plan de Contingencia debería recoger los espacios ocupados por aquellas actividades sometidas a concesión administrativa o a cualquier régimen de prestación, que debieran respetar las medidas que la autoridad sanitaria establezca específicamente para su actividad y desarrollo, incluyendo las medidas de distanciamiento físico y las de prevención de riesgos laborales. En el caso de que se permita el desarrollo de su actividad, se deberán tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Estos espacios contarán en todo momento con jabón líquido o geles hidroalcohólicos para el uso de las personas usuarias, que deberán desinfectarse las manos antes de su uso.
- Además contarán con cartel informativo sobre cómo reali-

zar la higiene de las manos.

- Se recomienda su uso mediante cita previa y pago con medios telemáticos.
- Los hidropedales u otros elementos de alquiler que permitan su uso por más de una persona bañista, como motos acuáticas, podrán ser usados conforme a lo que establezcan las autoridades sanitarias.
- Se llevará a cabo la limpieza y desinfección de estos elementos después de haber sido utilizados por las personas usuarias y antes de que vuelvan a ser alquilados.
- Además, al final de la jornada siempre se deberá llevar a cabo una limpieza y desinfección profunda de todos los elementos.

■ Estancia en la playa y el agua

La entidad local debería contemplar en su Plan de Actuación o Contingencia:

- Las medidas preventivas y de seguridad generales a las personas bañistas, establecidas por los poderes públicos en materia de sanidad, relativas a **distanciamiento físico e higiene respiratoria**.
- Las actividades recreativas no permitidas hasta que la situación epidémica lo permita y así lo indique expresamente la autoridad sanitaria competente y en las condiciones que se establezcan.
- Las medidas de información de las normas de obligado cumplimiento. Todo lo anterior debería respetarse igualmente durante el baño.

■ Formación

Las entidades locales velarán para que el personal de salvamento y primeros auxilios tenga la formación adecuada en las recomendaciones vigentes en materia de soporte vital básico y prevención de riesgos laborales.

Es recomendable igualmente que todos los empleados que

trabajen directamente con visitantes o usuarios de la playa, reciban una formación general adaptada a la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales y sanidad pública. Así como específica acerca de las necesidades especiales de las personas mayores, con alguna discapacidad o con movilidad reducida.

Las posibles novedades o mejoras formativas habrían de ser incorporadas en esta formación.

■ Limpieza y desinfección

Según el apartado 6 del art.46 de la Orden SND/440/2020, de 23 de mayo “los ayuntamientos asegurarán que se realiza una limpieza y desinfección de las instalaciones y bienes de las playas usando para ello sustancias que no resulten perjudiciales para el medioambiente”.

El ente gestor debe exigir a las empresas concesionarias un plan L+D que indique claramente las frecuencias, los productos de limpieza empleados y las pautas de uso de los mismos. Es importante que quede registro de las limpiezas y desinfecciones realizadas. Se recomienda realizar 1 limpieza profunda cada día al inicio de la jornada o al finalizar la misma.

Se llevará a cabo la limpieza y desinfección de hamacas, tumbonas y similares después de haber sido utilizado por las personas usuarias y antes de que vuelvan a ser alquilados.

El equipamiento de actividades acuáticas deben limpiarse tras cada uso, así como al inicio de cada jornada. Los hidropedales u otros elementos de alquiler que permitan su uso por más de una persona bañista, como motos acuáticas, podrán ser usados conforme a lo que establezcan las autoridades sanitarias.

Asimismo, el equipamiento de salvamento y primeros auxi-

lios, los equipos de comunicaciones de emergencia deben limpiarse y desinfectarse tras su uso a la finalización de la jornada de trabajo y siempre que el equipo pase de un profesional a otro. Debe procederse igualmente a las torres de vigilancia y la limpieza y desinfección de los locales destinados a primeros auxilios, en cada cambio de turno.

Durante la jornada es importante los repasos frecuentes de limpieza, teniendo especial cuidado con elementos de contacto público como barandas, pasarelas de acceso a la playa, áreas de sombra, papeleras, contenedores o puntos de recogida selectiva de RSU, etc., así como de dispensadores, gel y jabón, de papel, etc.

■ **Locales de primeros auxilios y torres de vigilancia de socorrismo**

Las entidades locales deberían recoger en el Plan la planificación de la limpieza y desinfección de los locales destinados a primeros auxilios, en cada cambio de turno. Las vías de acceso, metros de espacio destinado a primeros auxilios y aforo máximo permitido con garantías de seguridad, así como el servicio de atención al bañista.

Con independencia de las medidas de protección en el ámbito laboral de la prevención de riesgos, se deberá efectuar una limpieza y desinfección de los elementos de las personas bañistas que acudan al mismo. Se recomienda su uso solo en caso estrictamente necesario, accediendo una persona bañista solo a los mismos, salvo caso de menores o personas dependientes.

Se establecerá una ventilación adecuada y frecuente de los mismos. Además, al final de la jornada siempre se deberá llevar a cabo una limpieza y desinfección de todos los elementos.

Respecto a las torres de vigilancia u otros puntos fijos de vigilancia de socorrismo, al margen de las medidas en materia

de prevención de riesgos laborales, se atenderán aquellas medidas relativas al uso de los elementos comunes y a su limpieza y desinfección.

■ **Número máximo de personas**

Atendiendo al apartado 2 del art.7 de la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, "...deberán respetarse las medidas de seguridad e higiene establecidas por las autoridades sanitarias para la prevención del COVID-19, y, en particular, las relativas al mantenimiento de una distancia mínima de seguridad de, al menos, dos metros, o, en su defecto, medidas alternativas de protección física, de higiene de manos y etiqueta respiratoria. A estos efectos, los grupos deberían ser de un máximo de quince personas, excepto en el caso de personas convivientes".

■ **Servicio de baño asistido**

En los casos de existencia del servicio de baño asistido, se debería indicar la forma de prestación del servicio y las condiciones para su correcto funcionamiento, procurando la entidad local que se cumplan todas las disposiciones respecto al aforo, distancias en la zona de sombra y limpieza y desinfección de los elementos comunes usados. Este servicio se realizará siempre que se pueda garantizar la protección del personal que lo presta cuenta con los EPI necesarios y/o medios mecánicos.

■ **Sombrillas y hamacas / tumbonas de alquiler**

Se debería proporcionar la información relativa a las hamacas y sombrillas en la playa de modo que se mantuviese la distancia de seguridad. En el caso de instalarse, se deberán cumplir las siguientes recomendaciones:

- Las hamacas y sombrillas se distribuirán en el espacio de tal forma que se pueda mantener la distancia de seguridad o en su caso la disposición de barreras físicas, de fácil limpieza y desinfección, entre las personas usuarias.
- No se recomienda el uso de colchones o colchonetas, ins-

tando a las personas usuarias a usar su toalla personal.

- Se llevará a cabo la limpieza y desinfección de estos elementos después de haber sido utilizado por las personas usuarias y antes de que vuelvan a ser alquilados, tal es el caso de las tumbonas de alquiler, estas deberán ser limpiadas y desinfectadas cuando cambie de usuario.

- Además, al final de la jornada siempre se deberá llevar a cabo una limpieza y desinfección profunda de todos los elementos.

- Se recomendará su reserva previa y el pago telemático.

Según el apartado 4 del art. 46 de la Orden SND/440/2020, de 23 de mayo, "...la ubicación de los objetos personales, toallas, tumbonas y elementos similares se llevará a cabo de modo que se garantice un perímetro de seguridad de 2 metros con respecto a otros usuarios, salvo en el caso de bañistas convivientes o que no superen el número máximo de personas permitido.." (Ver número máximo de personas)

■ Tratamiento de los residuos generados

El Plan de Contingencia debería recoger una planificación adecuada acerca del servicio que ofrezca la entidad local sobre el tratamiento de los residuos generados en la playa, realizando un servicio de recogida con mayor frecuencia e informando de los puntos de depósito o papeleras.

■ Requisitos específicos para el personal de seguridad en las playas

El personal de seguridad de la playa (socorristas, vigilantes, personas que ejerzan funciones de información o provisión de servicios de primeros auxilios, etc.) debería contar con la formación adecuada en prevención del COVID-19 y conocer el Plan de Contingencia establecido por la entidad local. El servicio de socorrismo debería supervisar y controlar que las personas usuarias cumplan correctamente las medidas de seguridad e higiénico-sanitarias correspondientes y garantizar que

se respeta la legislación y/o regulación local establecida frente al COVID-19.

■ **Uso de las playas**

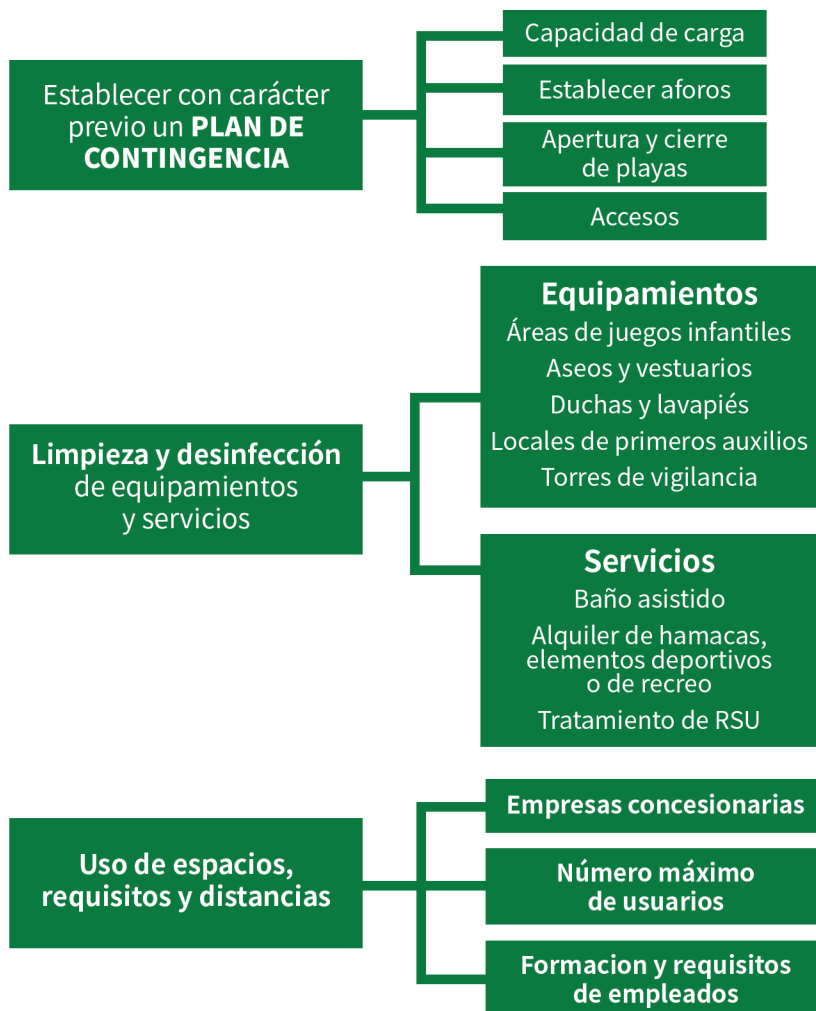
Atendiendo al «**Artículo 46 de la Orden SND/440/2020, de 23 de mayo**», por la que se modifican diversas órdenes para una mejor gestión de la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 en aplicación del Plan para la transición hacia una nueva normalidad:

1. El tránsito y permanencia en las playas, así como la práctica de actividades deportivas, profesionales o de recreo, se realizarán en los términos previstos en el apartado 2 del artículo 7 de esta orden, siempre que en este último caso se puedan desarrollar individualmente y sin contacto físico, y que se mantenga una distancia mínima de dos metros entre los participantes.
2. Se permite el uso de duchas y lavapiés al aire libre, aseos, vestuarios y otros servicios públicos similares. Su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso podrán contar con su acompañante. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
3. Los bañistas deberán hacer un uso responsable de la playa y sus instalaciones, tanto desde el punto de vista medioambiental como sanitario, cumpliendo para ello con las recomendaciones y normas establecidas por las autoridades sanitarias.
4. La ubicación de los objetos personales, toallas, tumbonas y elementos similares se llevará a cabo de modo que se garantice un perímetro de seguridad de dos metros

con respecto a otros usuarios, salvo en el caso de bañistas convivientes o que no superen el número máximo de personas previsto en el apartado 2 del artículo 7 de esta orden. Las tumbonas de uso rotatorio deberán ser limpiadas y desinfectadas cuando cambie de usuario.

5. Los ayuntamientos podrán establecer limitaciones tanto de acceso, que en todo caso será gratuito, como de aforo en las playas a fin de asegurar que se respeta la distancia interpersonal de, al menos, dos metros entre bañistas. Asimismo, a efectos de garantizar su disfrute por el mayor número posible de personas en condiciones de seguridad sanitaria, podrán también establecer límites en los tiempos de permanencia en las mismas, así como en el acceso a los aparcamientos en aras a facilitar el control del aforo de las playas. A efectos de calcular el aforo máximo permitido por cada playa, se considerará que la superficie de playa a ocupar por cada bañista será de aproximadamente cuatro metros cuadrados. Para dicho cálculo se descontará de la superficie útil de la playa, como mínimo, una franja de seis metros a contar desde la orilla en pleamar.
6. Los ayuntamientos asegurarán que se realiza una limpieza y desinfección de las instalaciones y bienes de las playas usando para ello sustancias que no resulten perjudiciales para el medioambiente.
7. Se recordará a los usuarios mediante cartelería visible u otros medios las normas de higiene y prevención a observar, señalando la necesidad de abandonar la instalación ante cualquier síntoma compatible con el COVID-19.
8. Las actividades de hostelería y restauración que se realicen en las playas, incluidas las descubiertas, con concesión o autorización de ocupación o aprovechamiento

del dominio público marítimo-terrestre, se regirán por lo establecido en esta orden para el régimen de hostelería y restauración, sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación sectorial aplicable. Los responsables de negocios de motos acuáticas, hidropedales y de cualesquiera otros elementos deportivos o de recreo deberán cumplir con lo dispuesto en las órdenes específicas para comercio minorista y, de modo particular, en todo lo que se refiere a higiene y desinfección. Todos los vehículos deberán ser limpiados y desinfectados antes de cada uso.»



■ Distintivo 'Andalucía Segura'



Andalucía segura

Desde la Consejería de Turismo se ha impulsado un distintivo que diferenciará a todas las empresas turísticas andaluzas que aseguren de manera responsable el cumplimiento de una serie de medidas y recomendaciones de seguridad para la prevención y protección de la salud.

El objetivo es devolver la confianza a nuestros profesionales y consumidores turísticos, proporcionando seguridad al destino. Debemos evitar riesgos de contagio y establecer procedimientos preventivos y más seguros para el desarrollo de la práctica turística.

El distintivo tendrá un carácter voluntario y gratuito para cualquier establecimiento turístico de Andalucía y una validez de 1 año.

■ ¿Cómo obtener el distintivo?

1. Leer esta **Guía práctica de recomendaciones dirigidas al sector turístico andaluz**. Elaborada a partir de las recomendaciones de la OMS, así como de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y de las guías para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en el sector turístico. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-COV-2, coordinadas por la Secretaría de Estado de Turismo del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España, en colaboración con el Ministerio de Sanidad, y cuya elaboración ha corrido a cargo del Instituto de Calidad Turística de España (ICTE).
2. **Implementar las actuaciones y medidas necesarias**, derivadas de dichas recomendaciones, en materia de Seguridad y protección de la salud.
3. Una vez implementado en la empresa, ésta deberá cumplimentar telemáticamente un **formulario de Declaración Responsable (DR)** ubicado en la misma web del Registro Turístico de Andalucía (**Open-RTA**) de la Consejería de Turismo.
4. A continuación, el distintivo podrá ser descargado por la persona titular en el mismo momento de la recepción virtual de la DR, y dispondrá de un **código QR junto al código de registro** de la misma empresa. De manera que será personalizado, con objeto de evitar el fraude o la copia del distintivo por parte de otras empresas que quisieran especular con él o dar un uso indebido al mismo.
5. Dado que el Open-RTA se actualiza constantemente, nos permitirá tener un seguimiento de las solicitudes por subsectores, provincias, categorías, etc. Y cualquier usuario puede consultar dicha información en tiempo real, puesto que el open-RTA es transparente, público y accesible.

6. Se establecerá un seguimiento a través de una entidad que validará la implementación de dichas medidas recomendadas.
7. En caso de que alguna empresa que ostente el distintivo no cumpliera con las recomendaciones y faltara a su compromiso, se le retiraría el mismo y se dejaría sin efecto su DR.
8. En este supuesto de retirada del distintivo, tras un período de 3 meses, podría volver a optar al mismo, habiendo realizado nueva declaración responsable y comprometiéndose con el cumplimiento de las recomendaciones de la Guía práctica de recomendaciones dirigidas al sector turístico andaluz.

Toda la información relativa a este distintivo de Seguridad podrá visualizarse a través de la web del Open-RTA en el apartado correspondiente a **ANDALUCÍA SEGURA**: <https://junta-deandalucia.es/organismos/turismoregeneracionjusticiayadministracionlocal/areas/turismo/registro-turismo.html>

- ✓ Guía práctica de recomendaciones dirigidas al sector turístico.
- ✓ Formulario para completar declaración responsable.
- ✓ Distintivo/sello para descargar.

■ Aplicación del sello ‘Andalucía Segura’

Cada establecimiento registrado en ‘Andalucía Segura’ obtendrá un sello personalizado con un código QR que certificará su autenticidad.



TURISMO ACTIVO
Y NATURALEZA



ALOJAMIENTOS



AGENCIAS
DE VIAJES



GUÍAS
DE TURISMO



OFICINAS DE
INFORMACIÓN
TURÍSTICA



BALNEARIOS



CAMPOS DE GOLF



PLAYAS



HOSTELERÍA



■ Recomendaciones de la OMS

Puede reducir sus posibilidades de infectarse o propagar COVID-19 tomando algunas precauciones simples:

- Limpie sus manos regularmente y a fondo con un desinfectante para manos a base de alcohol o lávelas con agua y jabón. ¿Por qué? Lavarse las manos con agua y jabón o usar un desinfectante para manos a base de alcohol mata los virus que pueden estar en sus manos.
- Mantenga al menos 1 metro de distancia entre usted y los demás. ¿Por qué? Cuando alguien tose, estornuda o habla, rocía pequeñas gotas de líquido de su nariz o boca que pueden contener virus. Si está demasiado cerca, puede respirar las gotas, incluido el virus COVID-19 si la persona tiene la enfermedad.
- Evite ir a lugares llenos de gente. ¿Por qué? Cuando las personas se juntan en multitudes, es más probable que tenga contacto cercano con alguien que tiene COVID-19 y es más difícil mantener una distancia física de 1 metro.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca. ¿Por qué? Las manos tocan muchas superficies y pueden detectar virus. Una vez contaminadas, las manos pueden transferir el virus a los ojos, la nariz o la boca. A partir de ahí, el virus puede ingresar a su cuerpo e infectarlo.
- Asegúrese de que usted y las personas que lo rodean sigan una buena higiene respiratoria. Esto significa cubrirse la boca y la nariz con el codo o pañuelo doblado cuando tose o estornuda. Luego deseche el pañuelo usado inmediatamente y lávese las manos. ¿Por qué? Las gotas propagan el virus.

- Al seguir una buena higiene respiratoria, protege a las personas que lo rodean de virus como el resfriado, la gripe y COVID-19.

- Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar, busque atención médica, pero llame por teléfono* con anticipación si es posible y siga las instrucciones de su autoridad de salud local. ¿Por qué? Las autoridades nacionales y locales tendrán la información más actualizada sobre la situación en su área. Llamar con anticipación permitirá que su proveedor de atención médica lo dirija rápidamente al centro de salud adecuado.

- Manténgase actualizado sobre la información más reciente de fuentes confiables, como la OMS o las autoridades sanitarias locales y nacionales. ¿Por qué? Las autoridades locales y nacionales están en mejores condiciones para asesorar sobre lo que deberían hacer las personas en su área para protegerse.

*Teléfonos de atención sanitaria COVID-19 en Andalucía:
900 400 061 / 955 545 060

■ **Cómo poner, usar, quitar y desechar una mascarilla**

- Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

- Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.

- Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

- Cámbiese de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso.

Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado; y lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

La seguridad del destino



La salud de nuestras empresas, profesionales y clientes

“ La confianza es la nueva moneda de la ‘nueva normalidad’, y el Turismo está en la mejor posición posible para ser el vehículo que canalice esa confianza”

— Zurab Pololikashvili,
Secretario General de la OMT. 2020

■ Fuentes y bibliografía

- 1. Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía**
Junta de Andalucía. 2020. Consejería de Salud y Familias - Cómo Afrontar De Forma Saludable La Crisis Del Coronavirus. [online] Disponible en: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/sa-ludylufamilias/areas/salud-vida/coronavirus.html>
- 2. Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía**
Junta de Andalucía. 2020. Consejería de Salud y Familias. GUÍA DE PROTECCIÓN DE LA SALUD PARA LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURISTICOS EN ANDALUCÍA. [online] Disponible en: https://www.juntadeandalucia.es/export/drupalj-da/200414_Guia_EM_Alojamientos%20TURISTRICOS%20.revupac.para%20VB.pdf
- 3. Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC)**
Wttc.org. 2020. Global Protocols For The New Normal | World Travel & Tourism Council (WTTC). [online] Disponible en: <https://wtcc.org/en-gb/COVID-19/Global-Protocols-for-the-New-Normal> .
- 4. Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT)**
Cehat.com. 2020. Check-List Medidas Para La Reducción De Riesgos Higiénico-Sanitarios Para Hoteles Frente Al Covid-19 [online] Disponible en: <https://cehat.com/frontend/cehat/CEHAT-E-ITH-Facilitan-El-Check-List-Del-Protocolo-Para-La-Reapertura-Del-Sector-Hotelero-vn8505-vst233>
- 5. EUROPEAN COMMISSION**
(2020) COMMUNICATION FROM THE COMMISSION- COVID-19: EU Guidance for the progressive resumption of tourism services and for health protocols in hospitality establishments. Brussels, 13.5.2020 C(2020) 3251 final. https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/communication_tourismservices_healthprotocols.pdf
- 6. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo**
Mincotur.gob.es. 2020. Ministerio De Industria, Comercio Y Turismo - Guías Para La Reducción Del Contagio Por El Coronavirus SARS-Cov-2 En El Sector Turístico. [online] Disponible en: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Paginas/Guias-sector-turistico.aspx>

7. Ministerio de Sanidad

Mscbs.gob.es. 2020. Ministerio De Sanidad - Profesionales - Plan Para La Transición Hacia Una Nueva Normalidad. [online] Disponible en: <https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/planDesescalada.htm>

8. Organización Mundial de la Salud (OMS)

Who.int. 2020. Technical Guidance Publications- Coronavirus Disease (COVID-19). [online] Disponible en: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/technical-guidance-publications?healthtopics=b6bd35a3-cf4f-4851-8e80-85cb-0068335b&publishingoffices=aeebab07-3d0c-4a24-b6ef-7c11b7139e43&healthtopics-hidden=true&publishingoffices-hidden=true>

9. Organización Mundial de la Salud (OMS)

Who.int. 2020. Situation report - 124. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) 23 May 2020 [online] Disponible en: https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200523-covid-19-sitrep-124.pdf?sfvrsn=9626d639_2

10. Unión Europea (UE)

Comisión Europea - European Commission. 2020. COVID-19: Orientaciones De La UE Para La Reanudación Progresiva De Los Servicios Turísticos Y Para Los Protocolos Sanitarios En Los Establecimientos De Hostelería. [online] Disponible en: https://ec.europa.eu/info/files/covid-19-eu-guidance-progressive-resuming-tourism-services-and-health-protocols-hospitality-establishments_es

11. UNWTO. Organización Mundial del Turismo (OMT)

Unwto.org. 2020. COVID-19 | Resources | Recommendations For Action | UNWTO. [online] Disponible en: <https://www.unwto.org/covid-19-resources>

12. UNWTO. Organización Mundial del Turismo (OMT)

Programa de asistencia técnica para la recuperación del turismo de la crisis de la COVID-19». [online] Disponible en: https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2020-05/COVID-19%20Tourism%20Recovery%20TA%20Package_8%20May%202020%20ES.pdf

■ Anexo

■ Matriz sectorial rellenable

ÍTEMS	AR	AAVV	B	C	CG	EH/AT	GT	OIT	R	TAC
Aforo										
Actividades de animacion										
Áreas de Recreo Infantiles										
Ascensores										
Buffet-Cafetería										
Comedor o bar en alojamiento										
Distancia social										
Espacios comunes										
Equipaje										
Eventos										
Formación										
Gestión de residuos										
Gimnasios/áreas fitness										
Información										
Manipulacion alimentos en cocina										
Manipulación alimentos en sala										
Medidas de higiene										
Medios materiales										
Pago de servicios										
Personal de limpieza										
Plan Control Calidad Aire Interior										
Plan Limpieza y Desinfección (L-D)										
Productos de limpieza										
Piscinas y Spas										
Recepción/acogida										
Registro/agenda registro										
Rom Service & Take Away										
Textiles										
Uniformes										
Unidad de alojamiento										
Web de la empresa										

AR: Alojamientos rurales

AAVV: Agencias de viajes

B: Balnearios

C: Campings

CG: Campos de Golf

EH/AT: Establecimientos hoteleros, Albergues y Apartamentos Turísticos

GT: Guías de Turismo

OIT: Oficinas de Información Turística

R: Restaurantes

TAC: Turismo Activo y de naturaleza

■ Modelo rellenable auto-check

Comprueba rellenando esta tabla si tu establecimiento cumple con todas las medidas de actuación requeridas.

PLAN DE ACTUACIÓN	
Aforo	
Actividades de animación	
Áreas de recreo infantiles	
Ascensores	
Buffet-Cafetería	
Comedor o bar en alojamiento	
Distancia social	
Espacios comunes	
Equipaje	
Eventos	
Formación	
Gestión de residuos	
Gimnasios/Áreas fitness	
Información	
Manipulación de alimentos en cocina	
Manipulación de alimentos en sala	

	
Medidas de higiene	
Medios materiales	
Pago de servicios	
Personal de limpieza	
Plan control calidad aire	
Plan L+D	
Productos de limpieza	
Piscinas y Spas	
Recepción/acogida	
Registro/agenda de registro	
Room Service & Take Away	
Textiles	
Uniformes	
Unidad de alojamiento	
Web-sugerencias	



Junta de Andalucía