

ESPECIFICACIONES DEL SELLO
“TURISMO DE CONFIANZA”

**Visitas a Bodegas, Espacios Públicos
Singulares y Playas y zonas de baño**

Viernes, 3 de julio de 2020

María Lanao García – Abril
Alberto Hernando Carro

SYMBIOSIS Strategy & Management Consulting, S.L.L.

Parque Científico de la Universidad de Valladolid

Paseo Belén 11 - Edificio I+D Campus Miguel Delibes

47011 Valladolid

CIF: B47650189

www.symbiosisconsultores.com

Tf. 983 25 45 07



ÁREAS DE ACTIVIDAD

Symbiosis
CONSULTORES



Punto de Partida

La actual **situación provocada por el COVID-19** obliga a establecer **protocolos que ofrezcan confianza al turista.**

Secretaría de Estado de Turismo ha acordado con las Comunidades Autónomas coordinar un **protocolo sanitario** único frente a la COVID-19 para **preparar la reapertura del sector turístico** conforme se suavicen las medidas de confinamiento.

La **Junta de Castilla y León** ha tomado el relevo y ha desarrollado **el sello Turismo de Confianza** que adapta las medidas del ICTE a las particularidades del turismo de Castilla y León.

Confianza

Según la RAE:

1. **Esperanza firme** que se tiene de alguien o algo.
2. **Seguridad** que alguien tiene en sí mismo.
7. **Pacto o convenio** hecho oculta y reservadamente entre dos o más personas, particularmente si son tratantes o del comercio.



Turismo de Confianza

Según la RAE:

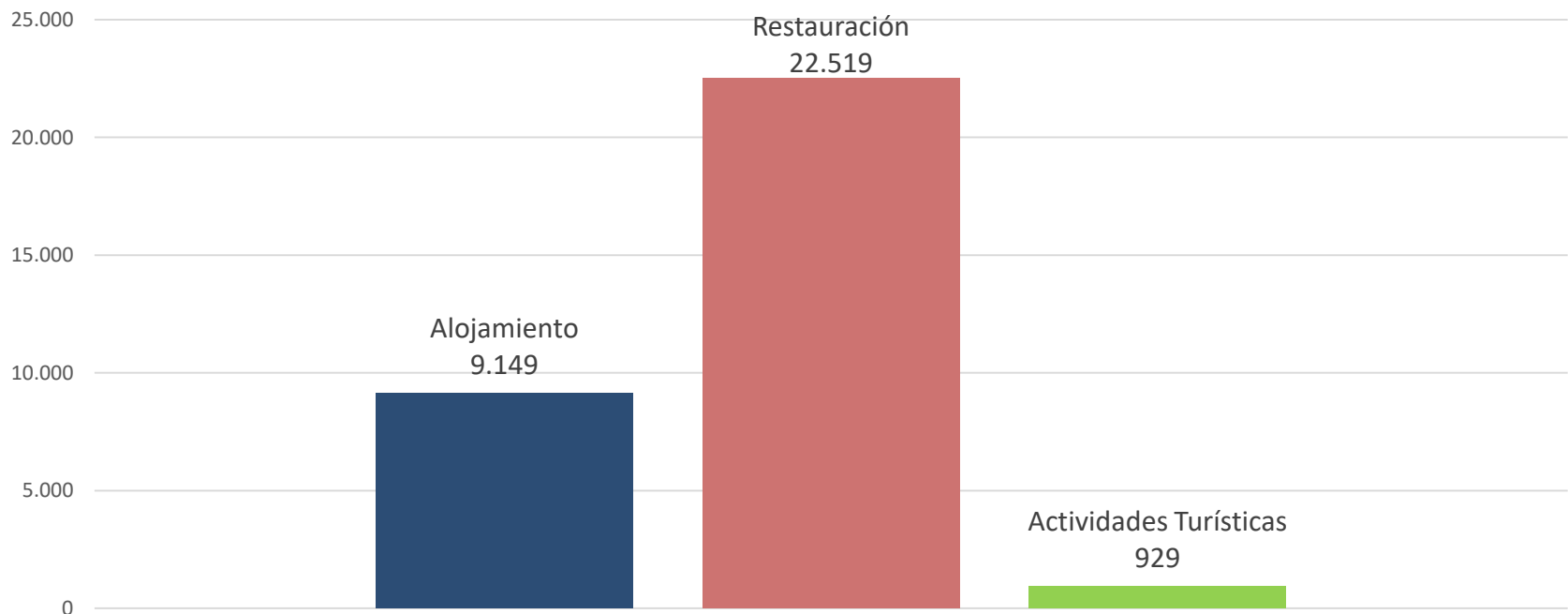
1. Con quien se tiene **trato íntimo o familiar**.
2. **En quien se puede confiar**.
3. Que **posee las cualidades recomendables** para el fin a que se destina.

Por tanto, es la actividad o el hecho de **viajar por placer de una forma segura y confiable**.

CASTILLA Y LEÓN

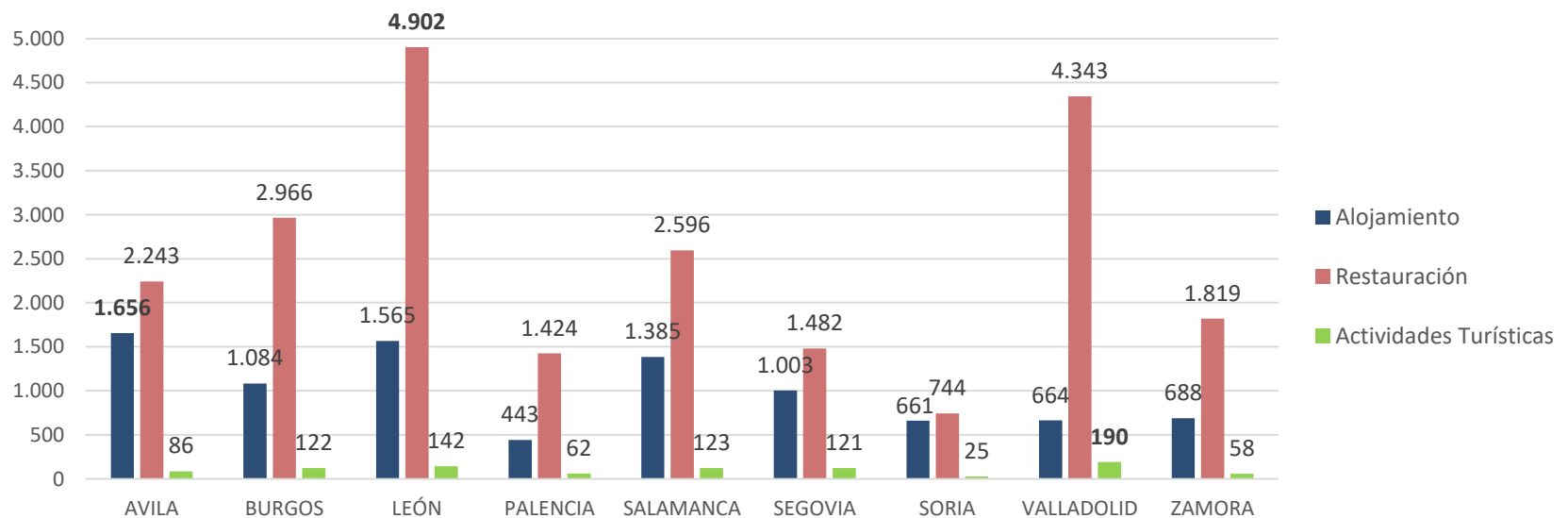
¿Por qué tenemos que generar confianza?

Nº Empresas totales en Castilla y León por actividad



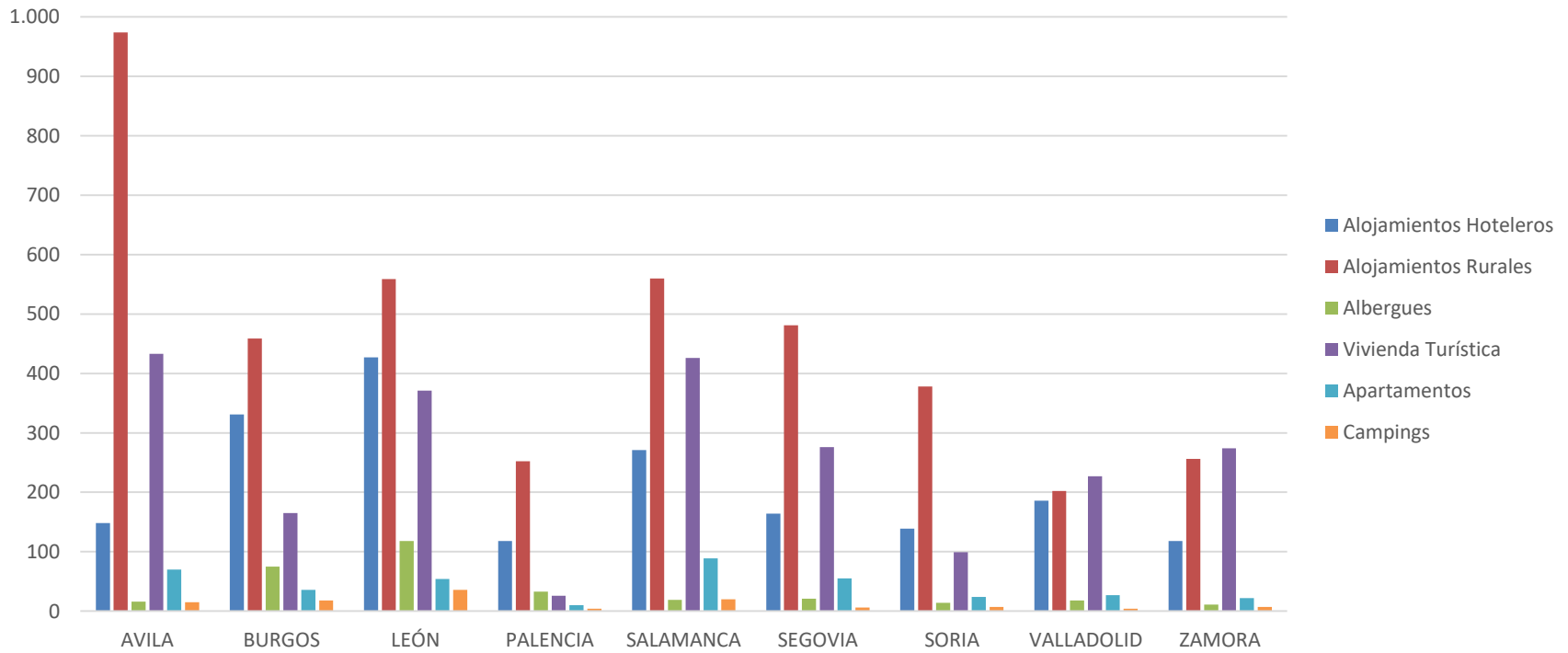
¿Por qué tenemos que generar confianza?

Nº Empresas por provincia y actividad



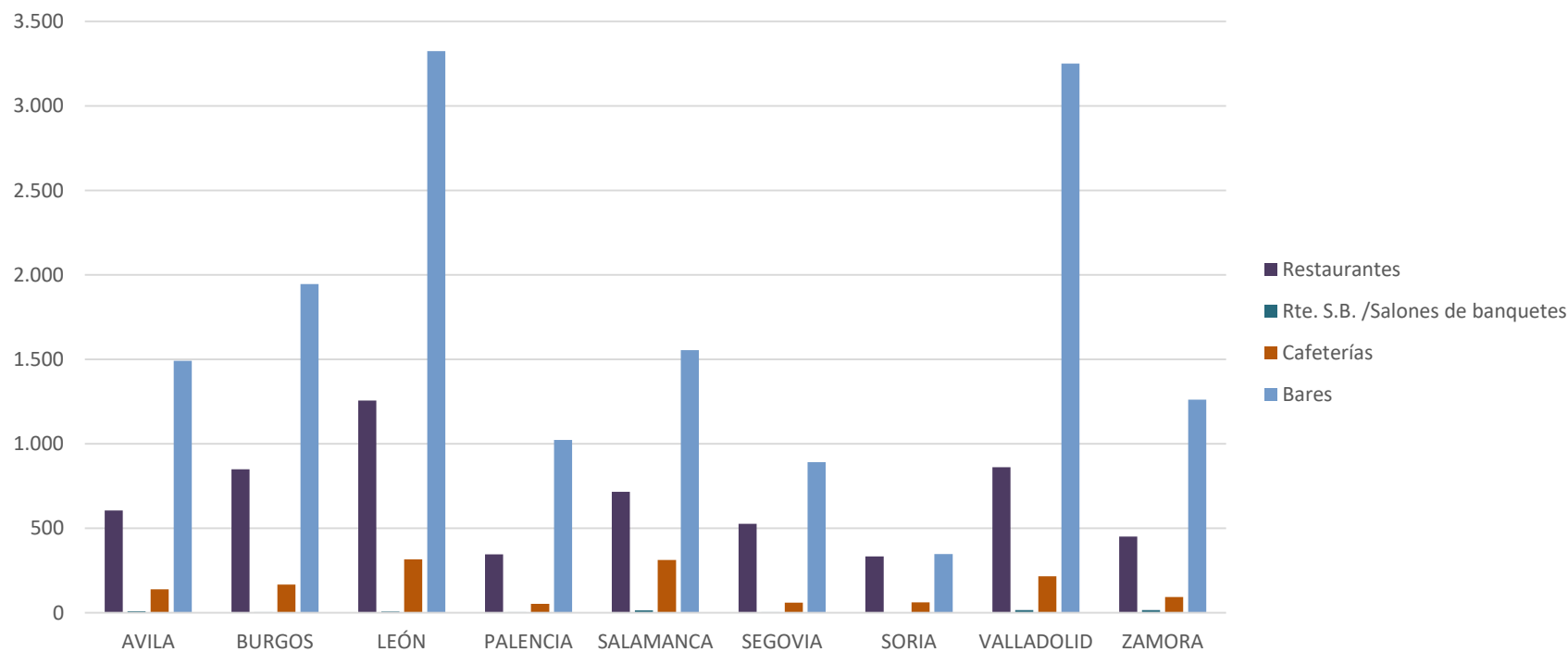
¿Por qué tenemos que generar confianza?

Nº Empresas por provincia y tipo de alojamiento



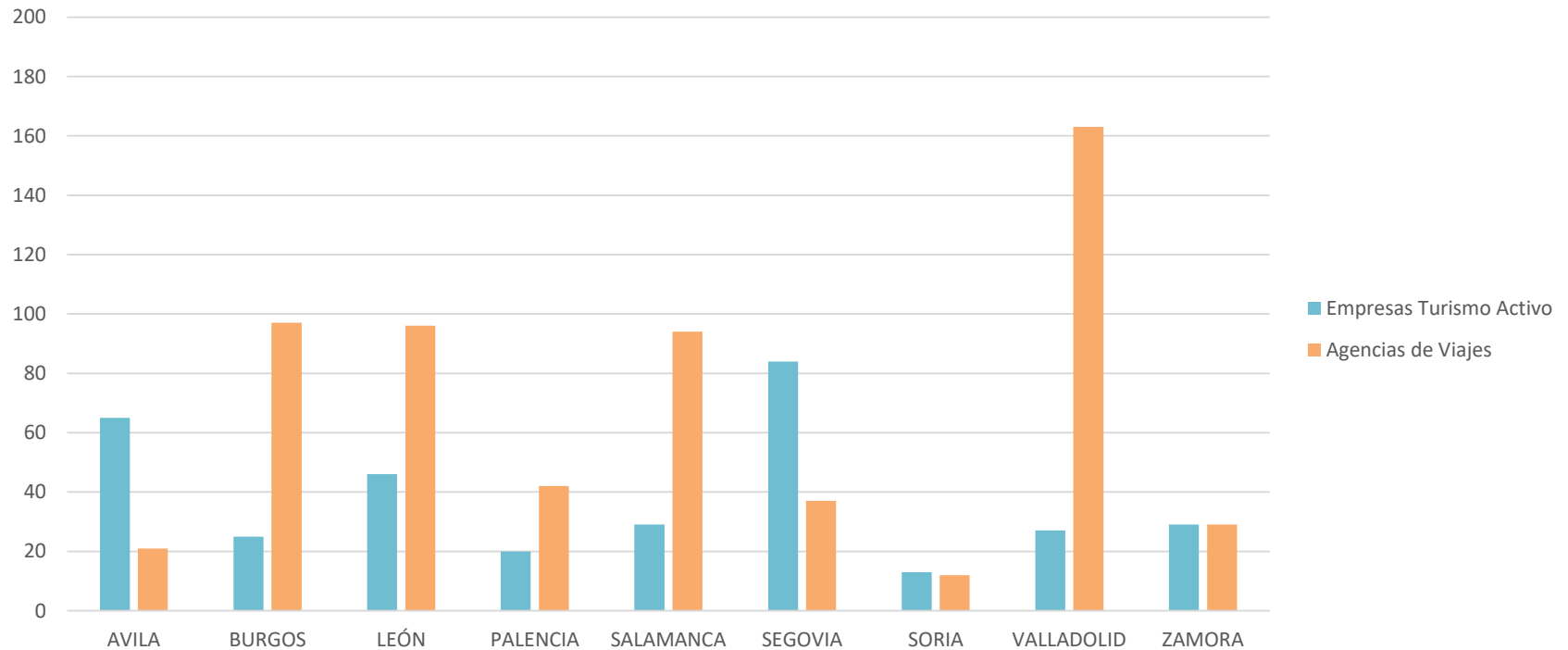
¿Por qué tenemos que generar confianza?

Nº Empresas por provincia y tipo de servicio de restauración

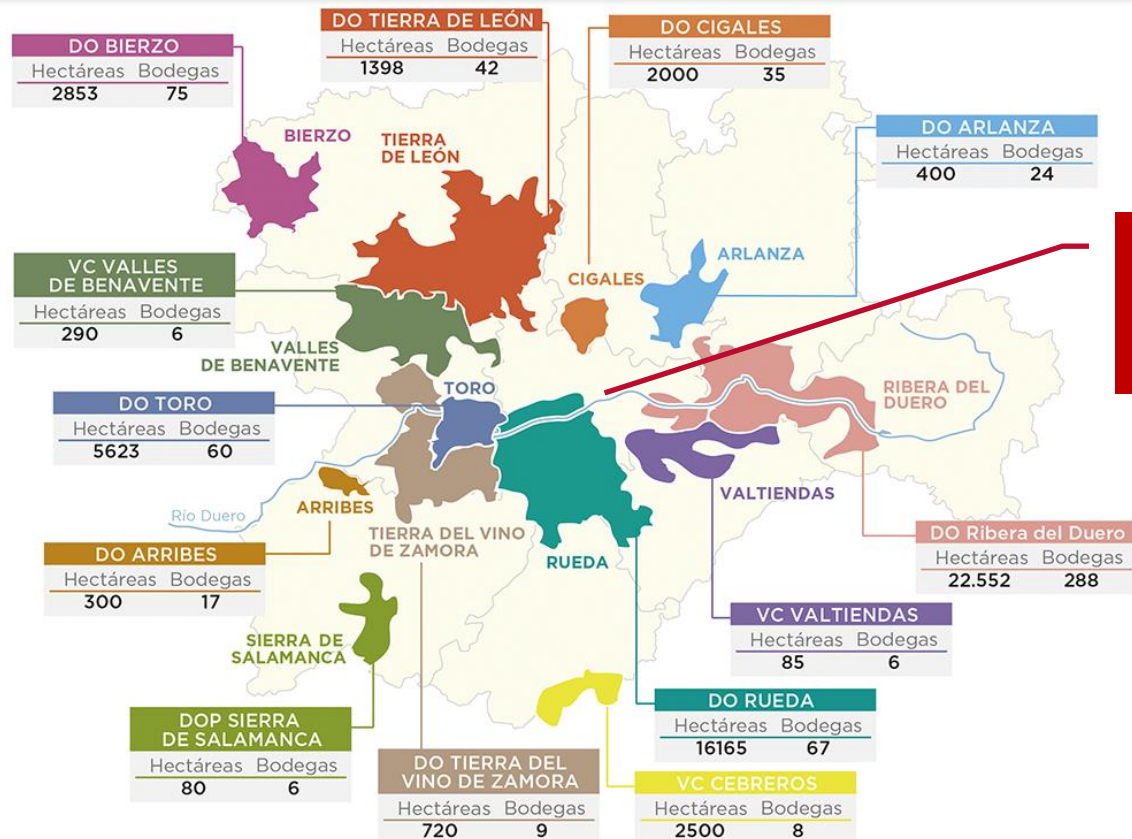


¿Por qué tenemos que generar confianza?

Nº Empresas por provincia y tipo de actividad turística



¿Por qué tenemos que generar confianza?

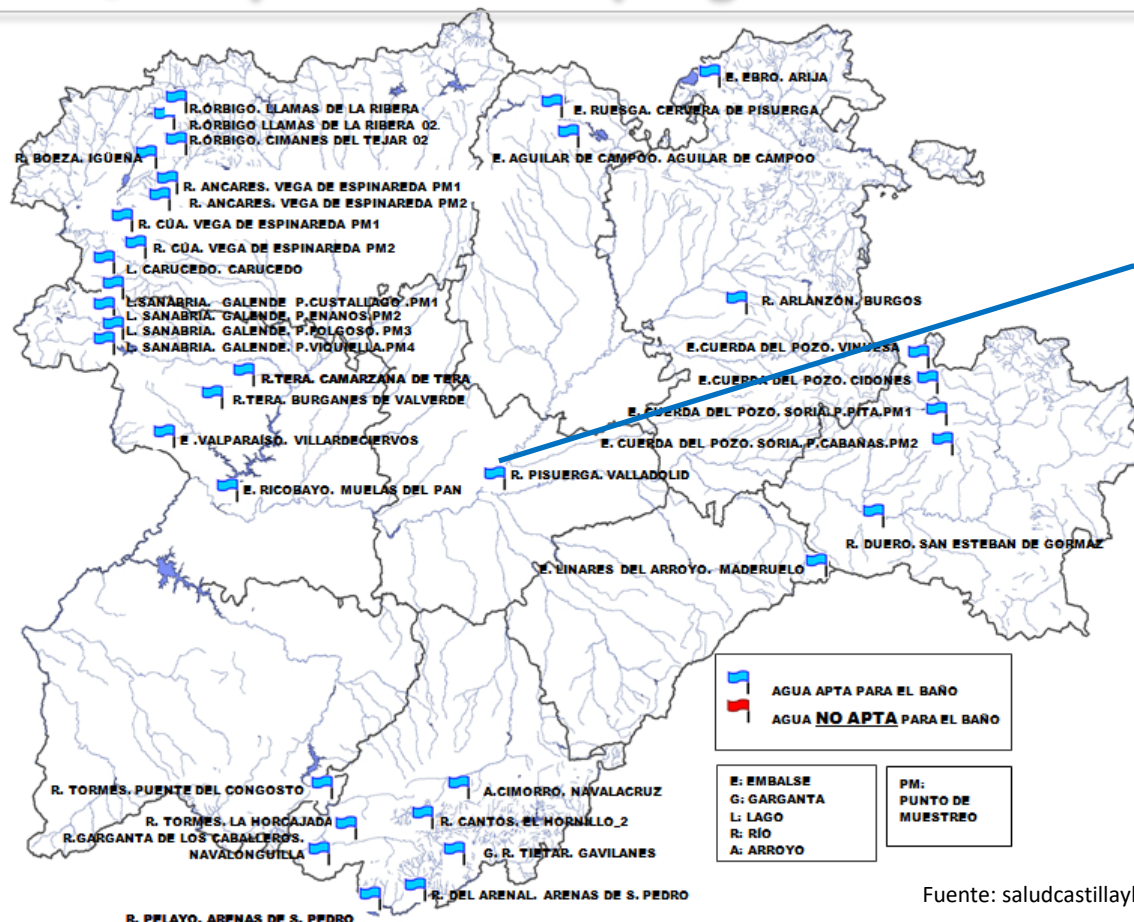


Alrededor de
335 bodegas
visitables

Información facilitada por los consejos reguladores

Fuente: mascastillayleon.com

¿Por qué tenemos que generar confianza?

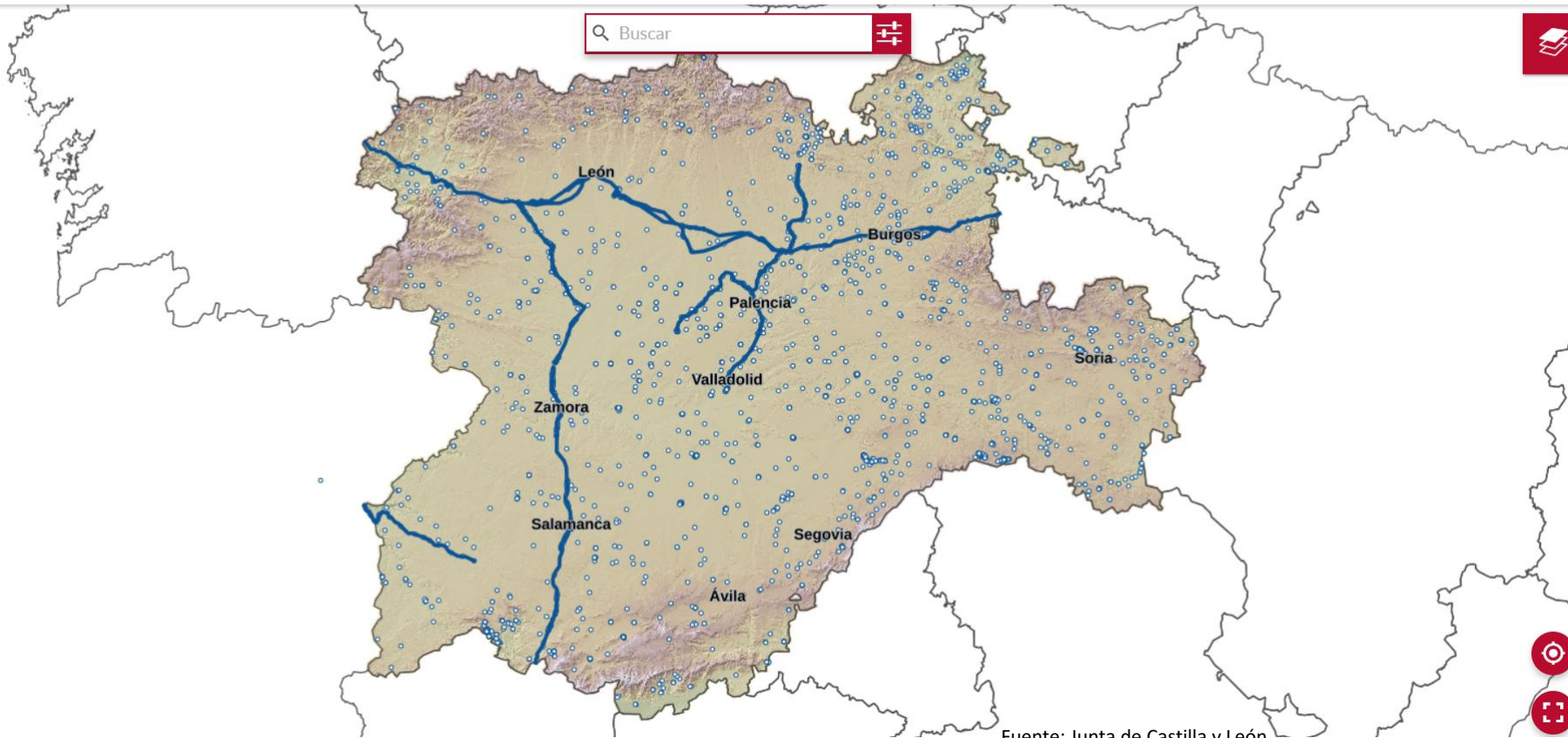


Fuente: saludcastillayleon.es

¿Por qué tenemos que generar confianza?

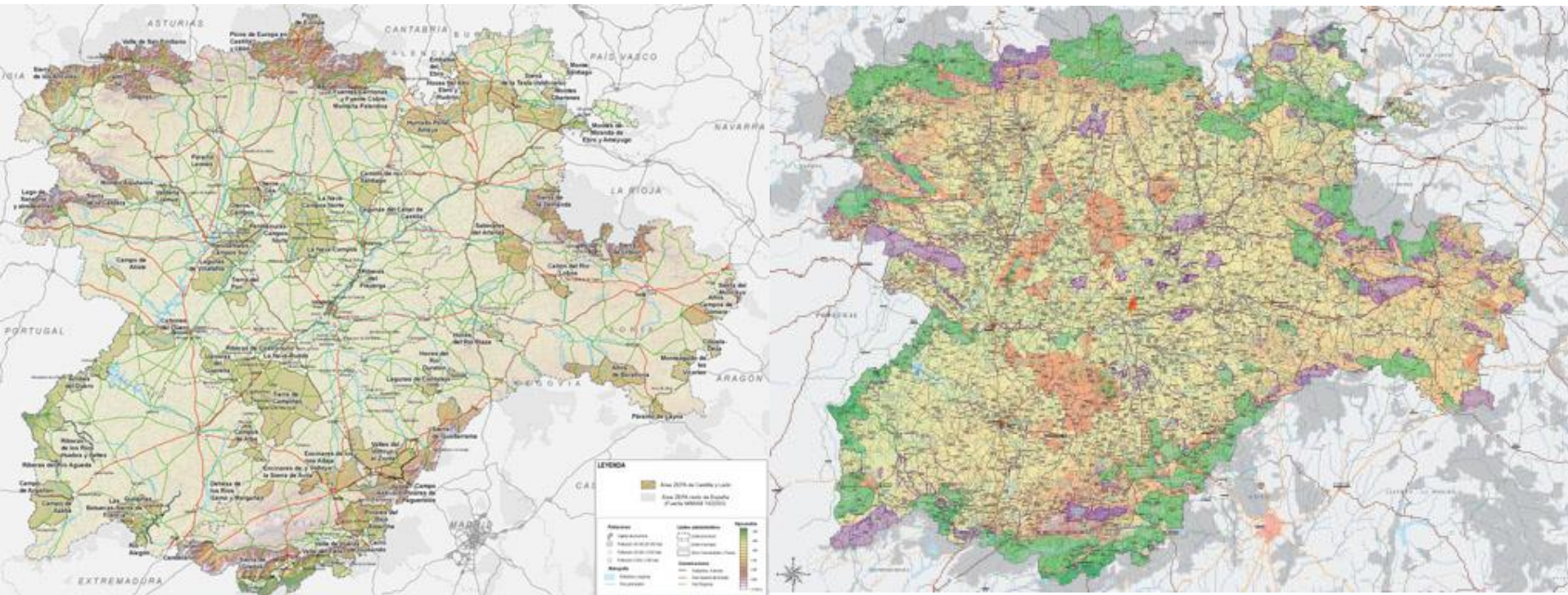
Patrimonio Cultural

Acceder



Fuente: Junta de Castilla y León

¿Por qué tenemos que generar confianza?



Fuente: Junta de Castilla y León

¿Por qué tenemos que generar confianza?

Primer trimestre (INE)

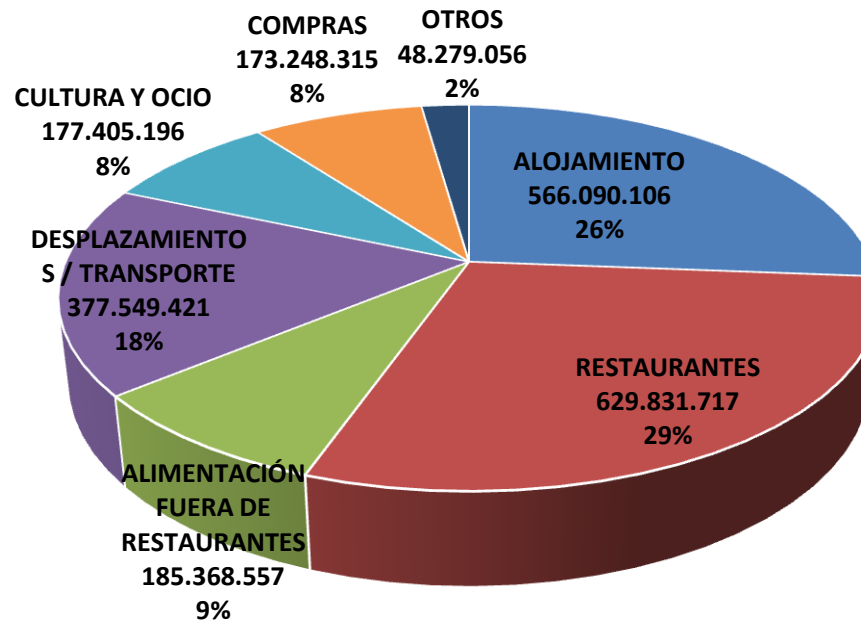
Datos afiliación Seguridad Social	2019	2020	Dif	%
Afiliados Seguridad Social	73436	66633	-6803	-9,26%
Asalariados				-12,15%
Autónomos				-2,54%

Empresas de turismo:

Mayoritariamente micropymes y representan el 12% del PIB regional.

¿Por qué tenemos que generar confianza?

GASTO 2019



Iniciativas para generar confianza



Distintivo de compromiso con un turismo responsable

La Secretaría de Estado de Turismo ha creado el distintivo «Responsible Tourism» para reconocer a aquellos establecimientos turísticos que hacen un esfuerzo por crear un entorno seguro no solo para los turistas sino para sus propios trabajadores y los residentes, aplicando las directrices y recomendaciones contenidas en las guías de medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2.

En el formulario de registro y solicitud del distintivo, el solicitante, además de cumplimentar sus datos y los del establecimiento turístico, debe comprometerse a seguir las directrices y recomendaciones de la guía correspondiente a su actividad.

Una vez registrados los datos y el compromiso responsable, se remitirá a la dirección de correo electrónico indicada, el distintivo «Responsible Tourism» personalizado con el nombre del establecimiento y el número de registro asignado.

Iniciativas para generar confianza

SOBRE

LA OPINIÓN DE LOS USUARIOS

Teniendo en cuenta la preocupación generalizada por la recuperación económica y social tan pronto como la evolución de la pandemia COVID-19 lo permita, el Turismo de Portugal creó un sello "Clean and Safe" (Limpio y seguro) para distinguir las actividades turísticas que aseguren el cumplimiento de requisitos de higiene y limpieza para la prevención y control del virus COVID-19 y de otras posibles infecciones.

A partir del 24 de abril, los alojamientos, las empresas turísticas y las agencias de viajes (empresas que tengan un registro oficial con la Autoridad Nacional de Turismo), podrán solicitar la declaración de establecimiento "**Clean and Safe**". Después de enviar la "Declaración de compromiso", las empresas podrán utilizar el símbolo, ya sea físicamente en sus instalaciones o en sus plataformas digitales.

Con esta medida, **el Turismo de Portugal pretende transmitir a las empresas información sobre las medidas necesarias de higiene y limpieza de los establecimientos, de acuerdo con las recomendaciones de la Dirección General de Salud**, así como promocionar **Portugal como destino seguro** desde el punto de vista de los cuidados a la propagación del Virus, reforzando la confianza del visitante al país.

Este reconocimiento es válido por un año, gratuito y opcional y requerirá la implementación en las empresas de un protocolo interno que asegurará la higiene necesaria para evitar riesgos de contagio y garantizar los procedimientos más seguros para el funcionamiento de las actividades turísticas. El Turismo de Portugal, en coordinación con las entidades competentes, realizará auditorías aleatorias a los establecimientos que se unan a la iniciativa "Clean and Safe".

Más información:

<https://portugalcleanandsafe.com>



Iniciativas para generar confianza

OSTELTUR



HOTELES Y ALOJAMIENTOS



DISTRIBUCIÓN



ECONOMÍA



TRANSPORTES



INNOVACIÓN

Edición España. Reactivar el sector

Sellos de turismo seguro: diferentes iniciativas para generar confianza

🕒 7 JUNIO, 2020

🐦 El ICTE ha creado el certificado 'Safe Tourism Certified' para distinguir a las empresas que han implantado protocolos anti-COVID

🐦 Andalucía y Castilla y León han creado también sus propios sellos: 'Andalucía Segura' y 'Turismo de Confianza'

🐦 Las patronales Hostelería de España y CEHAT han lanzado el proyecto 'Hostelería Segura' y la WTTC, un distintivo de carácter mundial

¿Qué es el sello “Turismo de Confianza” ?

- **Protocolo homogéneo**
- Recoge las actuaciones **de cada subsector** o **actividad turística** frente al COVID-19
- **Pretende ayudar** a las actividades y establecimientos turísticos de Castilla y León a:
 - ✓ Identificar y analizar los riesgos en sus establecimientos
 - ✓ Implementar las mejores prácticas para hacer frente al virus en:
 - el servicio
 - sus instalaciones
 - con su personal

¿A quién va dirigido el sello “Turismo de Confianza” ?

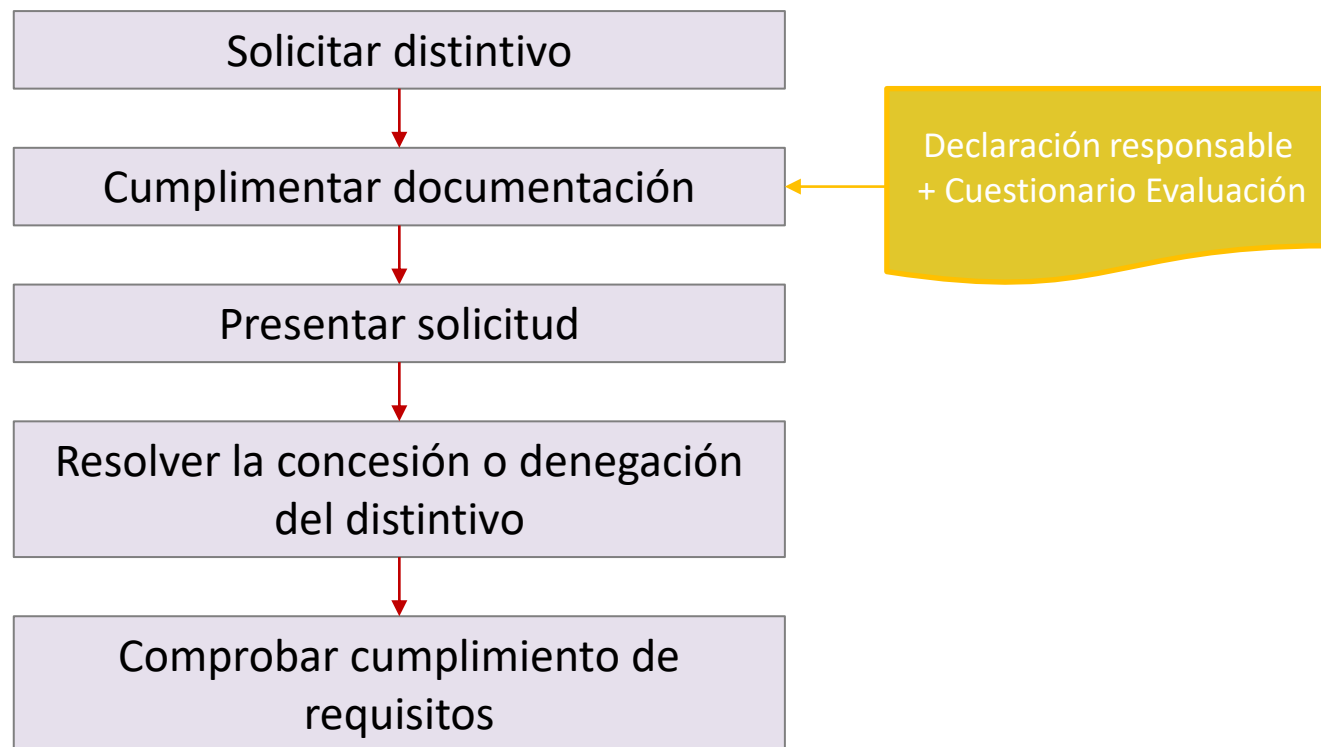
➤ **Empresas y actividades** inscritas en el **Registro de Turismo de Castilla y León** de los **subsectores:**

- ✓ Alojamientos Hoteleros
- ✓ Albergues turísticos
- ✓ Campings
- ✓ Casas Rurales, apartamentos y viviendas turísticas
- ✓ Establecimientos de restauración (restaurantes, salones de banquetes, cafeterías, bares, etc.)
- ✓ Agencias de Viaje
- ✓ Turismo Activo
- ✓ Guías de Turismo

➤ Empresas y actividades inscritas o no en el **Censo para Actividades cuyo registro no es obligatorio de los subsectores:**

- ✓ Visitas turísticas a Bodegas
- ✓ Playas fluviales y espacios singulares.
- ✓ Oficinas de Turismo.

¿Proceso **solicitud** del sello “Turismo de Confianza” ?



¿Qué **documentación** hay
que presentar?

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN

(Habilitado próximamente en la página
de la Junta de Castilla y León)



DECLARACIÓN RESPONSABLE



¿Qué **efectos**
tiene?

EFFECTOS DE PROMOCIÓN

Se integra en las promociones que
realice la Fundación Siglo para el
Turismo y las Artes de Castilla y León.

**SE ENTREGA CERTIFICADO Y
DISTINTIVO**

Los establecimientos podrán incorporar
el sello o distintivo en todo su material
promocional

¿Qué documentación hay que presentar?

III.-REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

Por favor, marque con una X la opción elegida, donde NA indica que uno de los apartados No Aplica.

		Sí	No	NA
3.1	Requisitos generales			
3.1.1	¿Ha implementado medidas para gestión del riesgo del COVID-19 de forma sistemática?	X		
3.1.2	¿Ha incluido la gestión del riesgo frente al COVID-19 en todos los procesos de su negocio y éstos están coordinados entre sí?	X		
3.1.3	¿Ha considerado el contexto interno y externo, así como su naturaleza y objetivos?	X		
3.1.4	¿Ha elaborado un plan de contingencia, sobre la base de la evaluación de riesgos, que detalla las medidas concretas a adoptar para reducir los riesgos de contagio de la COVID-19, procurándose realizar previamente a la vuelta a la actividad?	X		
3.1.5	Definición de los Espacios Públicos Singulares: ¿Se determina cuál o cuáles son sus Espacios Públicos Singulares considerando los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> → su valor natural, histórico, social o cultural; → la ubicación; → la afluencia de visitantes que presenta; → las zonas "calientes" o puntos críticos, identificándose en un mapa? 	X	X	

Código IMPA n.º 2502

Consejería de Cu. 0001596
Dirección General de Turismo
DECLARACION RESPONSABLE

2502
2
4655
17
NO
EXP

Junta de Castilla y León
Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

DECLARACIÓN RESPONSABLE DE VIVIENDAS DE USO TURÍSTICO

Nuevo establecimiento Cambio de titularidad

Datos del declarante titular

NIF: _____ Apellidos y nombre o razón social: _____

En concepto de: Propietario Arrendatario Otra titularidad

Teléfono fijo: _____ Teléfono móvil: _____ Fax: _____ Correo electrónico: _____

Dirección: _____ Calle: _____ Número de la vía: _____ Núm.: _____ Escalera: _____ Piso: _____ Letra: _____

País: ESPAÑA SIN DEFINIR _____ Localidad: _____ CP: _____

Datos del representante

DNI/NIE: _____ Primer apellido: _____ Segundo apellido: _____ Nombre: _____

Teléfono fijo: _____ Teléfono móvil: _____ Fax: _____ Correo electrónico: _____

Dirección: _____ Calle: _____ Número de la vía: _____ Núm.: _____ Escalera: _____ Piso: _____ Letra: _____

País: ESPAÑA SIN DEFINIR _____ Localidad: _____ CP: _____

Notificaciones

A) Si el solicitante es una persona jurídica, las notificaciones se practicarán exclusivamente por medios electrónicos e irán dirigidas a (*):
DNI/NIE: _____ Nombre: _____ Apellido1: _____ Apellido2: _____ Correo electrónico (1): _____

B) Si el solicitante es una persona física, deberá optar por uno de estos medios de notificación:
 Papel a la siguiente dirección:
Domicilio del solicitante:
Domicilio del representante:
 Buzón Electrónico al siguiente destinatario (*):
DNI/NIE: _____ Nombre: _____ Apellido1: _____ Apellido2: _____ Correo electrónico (1): _____

(*): La persona indicada debe disponer de un buzón electrónico en la sede electrónica de la Junta de Castilla y León. En caso de no disponer de dicho buzón deberá contactarse con el gestor online. **Importante:** no se permite el uso de correo electrónico. Y una vez creado, desde el propio buzón debe recibir el procedimiento denominado "Acceso y gestión a la actividad de alojamiento en viviendas de uso turístico".
El solicitante deberá contar con el consentimiento del declarante de las notificaciones, en su caso.
El buzón electrónico es una herramienta que permite recibir notificaciones electrónicas, pero no garantiza la recepción de las mismas. El buzón electrónico no es un correo electrónico, es una aplicación web donde las personas físicas tienen que crear su propio espacio (buzón) para la recepción de notificaciones electrónicas en todas las Juntas de Castilla y León, para lo cual debe disponer de un certificado electrónico como por ejemplo el DNI electrónico o cualquier otro. Y será en esta aplicación de buzón electrónico donde se recibirán las notificaciones electrónicas, accediendo un certificado electrónico para acceder a ella.

Si la persona indicada como destinatario no dispusiera de buzón electrónico, SÍ NO se autoriza a la Consejería de Cultura y Turismo a la creación del buzón electrónico de la persona señalada y una vez creado, la recepción de al procedimiento referido, contando a tal efecto con el consentimiento del declarante, que deberá disponer de DNI electrónico o certificado electrónico.

Para el supuesto de cambio de titularidad

Titular anterior: _____ NIF: _____ N.º de Registro de Turismo de Castilla y León: _____

Datos del establecimiento

Dirección/Nombre comercial: _____ Página Web: _____

Teléfono fijo: _____ Teléfono móvil: _____ Fax: _____ Correo electrónico: _____ Teléfono de atención al cliente (en su caso): _____

Dirección: _____ Calle: _____ Número de la vía: _____ Núm.: _____ Escalera: _____ Piso: _____ Letra: _____

País: ESPAÑA SIN DEFINIR _____ Localidad: _____ CP: _____

Página 1

¿Cuánto cuesta acceder al sello?

ES GRATUITO



ESPECIFICACIONES DEL SELLO “TURISMO DE CONFIANZA”

para

**Visitas a Bodegas, Espacios Públicos Singulares y
Playas y zonas de baño**

1. Ámbito de aplicación

La reglamentación contiene, sin perjuicio de la legislación vigente, directrices y recomendaciones a aplicar por:

- **Visitas a bodegas**
- **Espacios Públicos Singulares** (en fase borrador ICTE)
- **Playas y zonas de baño** (diferente manuales ICTE, elaborada por M. Sanidad)

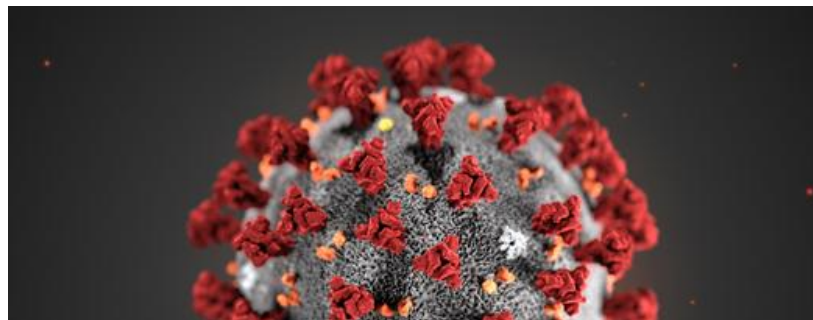
Las directrices se aplicarán en función de que las organizaciones y entes gestores presten o no estos servicios.

2. Términos y Definiciones (1/3)

COVID-19

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

(Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020).



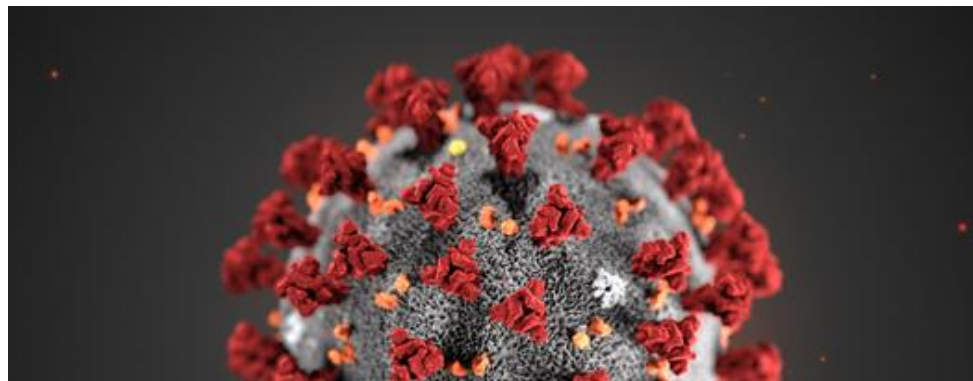
2. Términos y Definiciones (2/3)

Riesgo

Posibilidad de que una persona se contagie con el coronavirus SARS-CoV-2.

Gestión del riesgo

Actividades coordinadas para dirigir y controlar el hotel en relación al riesgo. (UNE-ISO 31000:2018)

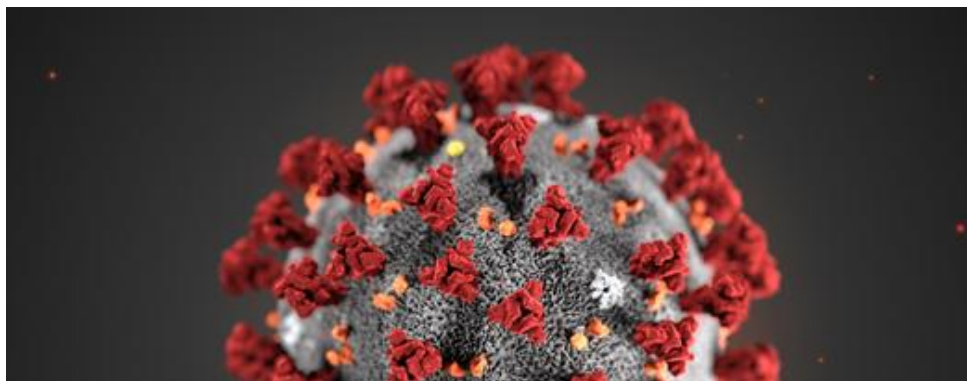


2. Términos y Definiciones (3/3)

Espacio Público Singular (EPS)

Espacio de uso turístico que destaca por su valor arquitectónico, cultural o natural, representativo del destino en el que se encuentra y gestionado por un ente público.

(Especificación Técnica de Calidad. Espacios Públicos Singulares, ICTE, 2019).



3. Requisitos para la gestión del riesgo (1/17)

Requisitos generales

La organización / ente gestor debe asumir un **compromiso firme** con la **gestión del riesgo**, liderando la **implementación sistemática de medidas** dirigidas a **minimizarlo**.

¿Qué significa implementación sistemática de medidas?



Integrar en los **procesos de negocio** las **medidas necesarias** para **minimizar el riesgo** y realizar **controles frecuentes** para controlar el cumplimiento de estas medidas.

3. Requisitos para la gestión del riesgo (2/17)

Comité de seguridad y salud / gestión

Se debe conformar un **comité para la gestión del riesgos** en el que participarán:

- ✓ representación legal de los trabajadores si la hubiere
- ✓ responsable para la gestión del riesgo
- ✓ En los EPS se debe considerar a las distintas partes implicadas (empresas que realizan servicios turísticos, Ayuntamientos, oficinas de turismo, espacios de acogida, Diputaciones, servicios centrales Administraciones gestoras, etc.)
- ✓ la gestión y funciones de este comité se ajustará en todo momento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales

En definitiva debe haber alguien (persona o equipo) en el establecimiento que **tome las riendas** de las medidas a implantar.

3. Requisitos para la gestión del riesgo (3/17)

Comité de seguridad y salud / gestión (Cont.)

- **Funciones del comité** para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19 en Visitas a Bodegas:
- ✓ Establecer los **mecanismos** para reunir la información que permita tomar decisiones.
 - ✓ Realizar una **evaluación de riesgos** con el fin de extraer conclusiones / obtener la información necesaria para el diseño de medidas preventivas.
 - ✓ En la elaboración del plan de contingencia, **considerar las necesidades particulares de las personas (visitantes y trabajadores) con algún tipo de discapacidad.**
 - ✓ Establecer la forma en la que se va a **coordinar** (componentes del comité, representantes de los trabajadores, servicio de PRL o la persona con esas funciones, empleados, autoridades competentes, proveedores y subcontratas).

3. Requisitos para la gestión del riesgo (4/17)

Comité de seguridad y salud / gestión (Cont.)

- **Funciones del comité** para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19 en Visitas a Bodegas (cont.):
 - ✓ **Difundir y dar a conocer el plan de contingencia** entre los trabajadores para su adecuada implementación.
 - ✓ La **asignación de recursos humanos y materiales**, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI).
 - ✓ La **determinación e implantación de un protocolo de actuación** en el caso de que un **empleado o visitante muestre sintomatología** compatible con la COVID-19.
 - ✓ **Implementar el plan de contingencia.**

3. Requisitos para la gestión del riesgo (5/17)

Comité de seguridad y salud / gestión (Cont.)

- **Funciones del comité** para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19 en EPS:
 - ✓ Definición de **objetivos y estrategias**
 - ✓ Establecerá los **mecanismos para reunir la información** que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.)
 - ✓ Establecerá la forma en la que se va a **coordinar** (con trabajadores, PRL, Subcontratas, etc.)
 - ✓ Diseñará las **medidas de protección necesarias**, recogidas en un plan de contingencia.
 - ✓ **Planificará la implementación** del plan de contingencia.
 - ✓ **Implementará el plan** de contingencia, revisándolo y validando su eficacia.

3. Requisitos para la gestión del riesgo (6/17)

Plan de Contingencia

¿Qué es un Plan de Contingencia?

El Plan recoge una serie de **actuaciones planificadas** que nos permitirán minimizar el riesgo frente al COVID-19

¿Qué actuaciones son?

Dependerán del análisis de riesgos, **cada establecimiento / organización tendrá que identificar las suyas propias** según la afluencia y tipología de clientes / visitantes y/o los servicios que presta.

Tendrá que tener en cuenta también las que **se establecen de forma general para los Espacios Públicos Singulares, Playas o Visitas a Bodegas.**

- ✓ Este Plan debe ser **informado a los trabajadores**
- ✓ Se debe realizar un **seguimiento del Plan y comprobar su eficacia.**
- ✓ **Debe recoger autoridades y responsabilidades en la gestión del riesgo**

3. Requisitos para la gestión del riesgo (7/17)

Plan de Contingencia (Cont.)

- Este plan debe **incluir como mínimo** en las **visitas a Bodegas**:
 - ✓ La **posibilidad de modificar los procesos** dirigidos a la toma de decisiones
 - ✓ Asignación de **autoridades y responsabilidades**
 - ✓ **Impacto de las medidas** en la planificación y organización del trabajo
 - ✓ **Supervisión del cumplimiento** de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales por COVID-19

- En el caso de EPS es similar, si bien, habría que esperar a la aprobación definitiva.

3. Requisitos para la gestión del riesgo (8/17)

Identificación de los recursos necesarios

- ✓ Hace referencia a los **recursos necesarios para hacer frente a las medidas** recogidas en el Plan de Contingencia. Principalmente a elementos que aumenten la seguridad frente al COVID-19
- ✓ Se debe contar con **diferentes alternativas de aprovisionamiento**, en caso de que nos fallen los proveedores habituales.
 - *Por ejemplo:* contar con **diferentes proveedores** de mascarillas, productos de higiene y desinfección, lavanderías, etc.
- ! MUY IMPORTANTE: En caso de que en algún momento **se detecte falta de recursos materiales**, el comité de gestión deberá **analizarlo y registrarlo** para la **salvaguarda de la organización turística** y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo **analizar y proponer recursos y medidas alternativas**.

3. Requisitos para la gestión del riesgo (9/17)

Planificación de Tareas y procesos de trabajo

- Se debe **asegurar la distancia de seguridad** establecida por autoridades sanitarias teniendo en cuenta:
 - ✓ La disposición de los puestos de trabajo
 - Si hay turnos, planificarlos de forma que coincidan en los turnos los mismos trabajadores (siempre que sea posible).
 - ✓ La organización en la circulación de personas
 - ✓ La distribución de espacios (mobiliario, mesas, pasillos, etc.)
- Si el **personal precisa cambiarse de ropa**, debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia de seguridad o establecer el aforo máximo
 - La instalación **debe adaptarse si fuera necesario**

3. Requisitos para la gestión del riesgo (10/17)

Planificación de Tareas y procesos de trabajo

- Identificar a los **trabajadores especialmente sensibles**.
- Implementar un **método de control horario** que evite el uso de una misma superficie por diferentes empleados.
- Asegurar la adecuada **protección de los empleados y la higiene de manos**.
- **Normas de uso** de las instalaciones y los espacios compartidos.
- **Ventilar diariamente** por espacio de 5 minutos y con mayor frecuencia.
- Establecer el **control de aforos**.
- **Lavado de ropa de trabajo** a temperaturas superiores a 60°C.
- **Formar** a los trabajadores sobre el uso y mantenimiento correcto de los EPI y registrarla.

3. Requisitos para la gestión del riesgo (11/17)

Medidas generales para personal

- Contar con una **información clara e inteligible**, y **formación específica y actualizada** sobre las medidas específicas que se implanten.
- **Evitar el saludo con contacto físico**, dar la mano, tanto al personal como a visitantes.
- **Utilizar Equipos de Protección Individual** indicados en la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, así como el tiempo de uso de acuerdo a sus características.
- **Tirar cualquier desecho de higiene personal**, así como los EPI, de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual y bolsa.
- **Lavarse minuciosamente las manos** tras estornudar, sonarse la nariz o toser, o después de la realizar actividades que impliquen el contacto directo con las personas o superficies potencialmente contaminadas.

3. Requisitos para la gestión del riesgo (12/17)

Medidas generales para personal

- **Desinfectar** frecuentemente los **objetos de uso personal** (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón o con una solución desinfectante, al igual que los elementos del puesto de trabajo. Para la desinfección de equipos electrónicos (walkie, micrófono, etc.) se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.
- **No compartir equipos de trabajo o dispositivos** de otros empleados.
- Llevar diariamente la **ropa de trabajo limpia**.
- Respetar las **distancias de seguridad interpersonal**.

3. Requisitos para la gestión del riesgo (13/17)

Medidas generales para personal de limpieza

- **Utilizar el equipo de protección individual** adecuado dependiendo del nivel de riesgo y del resultado de la evaluación de riesgos laborales. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes.
- Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se **desecharán de forma segura**, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Se habilitarán cubos con tapa y apertura no manual y bolsa, para su depósito y posterior gestión.
- En caso de **subcontratación**, la organización supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

3. Requisitos para la gestión del riesgo (14/17)

Prevención de Riesgos Laborales

Para completar la información de prevención de riesgos:

SE RECOMIENDA VER EL VIDEO DEL SEMINARIO

“Como crear espacios COVID protegidos en el sector turismo”

<https://www.turismocastillayleon.com/es/espacio-profesionales/formacion-turistica/webinar-crear-espacios-covid-protegidos-sector-turistico>

3. Requisitos para la gestión del riesgo (15/17)

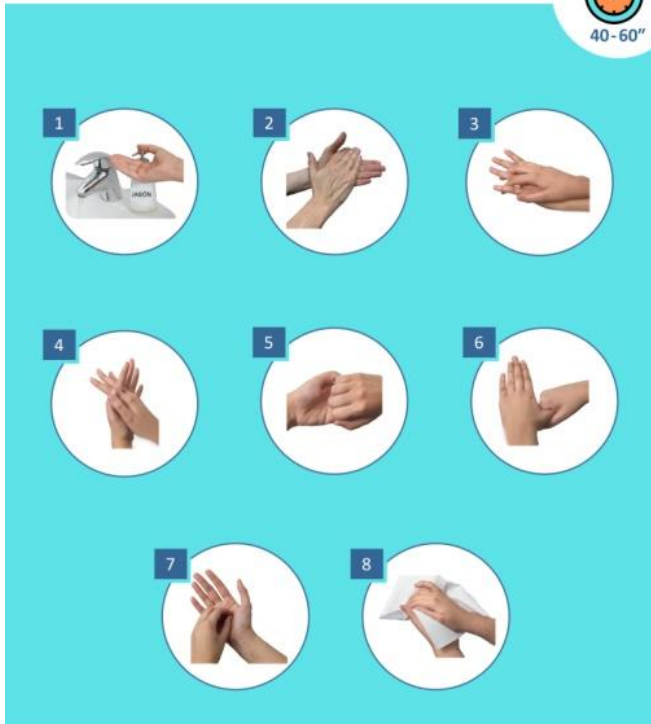
Medidas Informativas

- ✓ El **Plan de Contingencia** debe ser comunicado a: trabajadores, clientes, proveedores, etc.
 - ➔ Informado a todas aquellas personas que interactúan en el establecimiento.
- ✓ **Información con medidas preventivas** implantadas en el emplazamiento (p.e. mantenimiento de puertas abiertas, anulación temporal de algunos servicios, modificación del itinerario de visita), así como protocolos de higiene (p.e. a través de cartelería, megafonía, redes sociales, web).
- ✓ **Indicación de posiciones** de ubicación con el fin de que se respete la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas en los casos en los que sea necesario (p.e en zona de acogida, accesos, etc.)
- ✓ **Información del aforo** del espacio/espacios cerrados
- ✓ Cartelería con los **protocolos de higiene en una lengua extranjera** (ver diapositivas siguientes).
- ✓ **Subcontratación** del servicio (igual que lo indicado anteriormente).

¿CÓMO DEBO LAVARME LAS MANOS?



40-60"








www.msbs.gob.es

Recomendaciones en restaurantes, bares o terrazas



Recuerda que debemos relajar las medidas de restricción poco a poco. El objetivo es prevenir un rebrote que sature de nuevo el sistema sanitario.

Antes de

-  Si tienes algún síntoma de COVID-19 o has estado en contacto con alguien con COVID-19 en los últimos 14 días, **quédate en casa**.
-  **Llama** antes para reservar y conocer las medidas de precaución del establecimiento. Ej. número máximo de personas que pueden ir en grupo, cambio de horarios.
-  **Lávate las manos** con agua y jabón antes de salir de casa.
-  Si antes de entrar tienes que esperar, **mantén la distancia de seguridad**.
-  Preferentemente busca espacios al **aire libre** y libres de humo.

Durante

-  **Mantén la distancia de seguridad con tus acompañantes** (sólo los que conviven pueden estar a menos de 1,5 metros) **y con el personal del local**.
-  No juntes las mesas.
-  **Limita tus movimientos** dentro del lugar a los necesarios y sigue las indicaciones de cada establecimiento.
-  **Lávate las manos** con agua y jabón o solución hidroalcohólica antes de consumir.
-  Quitate la **mascarilla** sólo cuando vayas a consumir. Evita quitarla y ponerla constantemente.
-  Recuerda, fumar perjudica la salud y **puede empeorar el pronóstico** en caso de COVID-19.

22 junio 2020

Consulta fuentes oficiales para informarte

www.msbs.gob.es

@sanidadgob

#ESTE
VIRUS
LO
PARAMOS
UNIDOS



Fuente: Ministerio de Sanidad

3. Requisitos para la gestión del riesgo (17/17)

Medidas Informativas

- ✓ La cartelería dispuesta debe encontrarse en **al menos una lengua extranjera** (considerando el país/países de origen de los clientes).



DECÁLOGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA ACTIVIDAD TURÍSTICA
BEST PRACTICE GUIDELINES FOR TOURISM

TURISTA TOURIST	EMPRESARIO BUSINESS OWNER
1 Mantener la distancia de seguridad Maintain a safe distance 	6 Control de aforos Limit capacity 
2 Hacer uso de las mascarillas Wear a mask 	7 Desinfección de las instalaciones Disinfect facilities 
3 Lavarse las manos con regularidad Wash your hands frequently 	8 Dar la información necesaria para el desarrollo de la actividad de forma segura Provide the necessary information to carry out activities safely 
4 Uso de gel hidroalcohólico Use hand sanitiser 	9 Eliminar elementos de uso compartido Remove shared-use items 
5 Comunicar si aparecen síntomas del COVID-19 Report the appearance of COVID-19 symptoms 	10 Facilitar el pago por medios electrónicos Encourage payment by electronic means 

Junta de Castilla y León

*Fuente: Página de Turismo JCyL

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (1/15)

Diseño del Servicio de Visitas

- Determinar **cómo se va a realizar la visita y por dónde va a discurrir el recorrido** a partir de la evaluación de riesgos, normativas y/o posibles restricciones aplicables. **Considerar las paradas** y valorar la modificación de visitas haciendo uso de espacios abiertos/exteriores.
- Considerar el **diseño de recorridos de sentido único** para evitar cruces de grupos.
- **Evitar espacios reducidos** y zonas susceptibles de concentrar aglomeraciones.
- **Evitar zonas de trabajo.**
- **Establecer un número máximo de personas** a las que ofrecer el servicio de manera segura. Debe considerarse el nivel de afluencia de visitantes y las horas, estableciendo, si fuera necesario, tramos horarios por turnos de visitas.

Visitas guiadas, las **paradas** para las explicaciones deberán realizarse en **espacios abiertos** y/o amplios siempre que sea posible, y, en cualquier caso, respetando la distancia de seguridad.

Visitas autoguiadas, los **recursos interpretativos** (paneles, cartelas, etc.) también deberían encontrarse en **espacios que permitieran guardar la distancia** de seguridad entre visitantes.

En **espacios cerrados y exteriores** donde no se pueda mantener la distancia de seguridad, se deberá hacer uso de mascarilla.

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (2/15)

Reservas

- **Fomentar las visitas concertadas**, pudiendo así **controlar el aforo** en todo momento y aplicar las distintas medidas previstas en el plan de contingencia.
- **Fomentarse la venta on line** con el fin de reducir el contacto físico, así como el **pago con tarjeta u otros medios electrónicos**, preferiblemente contactless. Esto es aplicable a todos los servicios de pago que se ofrezcan (zona comercial, visita, actividades).
- Debe desinfectarse el TPV tras cada uso en el que exista contacto.
- Instar al visitante a **firmar una declaración responsable** de conocimiento y **aceptación de las medidas de prevención** e higiénico-sanitarias establecidas, indicando en todo caso que el incumplimiento reiterado de las mismas será motivo de **aplicación del derecho de admisión**.

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (3/15)

Acogida del visitante

- **Determinar y anunciar** de manera clara y visible el **aforo máximo** de la zona de acogida y atención al visitante (en espacios cerrados), así como de los grupos de visitantes. Si no puede mantenerse la distancia de seguridad, usar mascarilla.
- En la zona de acogida y atención al visitante, **contar con solución desinfectante**.
- Valorar si es necesario fijar **marcadores de distancia visibles** para evitar aglomeraciones.
- Evitar que el trabajador tenga **contacto con la entrada** que entrega/muestra el visitante a su llegada. Se recomienda el empleo de medios electrónicos de lectura de entradas/códigos.
- **Eliminar los folletos/mapas al alcance del visitante** o que sean de uso individual. Promover la **información a través de canales digitales** (página web de la organización, apps, redes sociales, etc.).

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (4/15)

Acogida del visitante

- Facilitar preferiblemente **materiales y dispositivos desechables** (p.e. auriculares) o fomentar el **uso de dispositivos propios del visitante** (p.e. uso de app en el móvil del visitante). Si no se puede facilitar material desechable, limpiar y desinfectar antes y después de cada uso (p.e tablets, audioguías, pantallas táctiles, etc.). Además, retirar los equipamientos o dispositivos cuya limpieza y desinfección no pueda asegurarse.
 - Se recomienda la colocación de **alfombras desinfectantes** a la entrada.
- Disponer de los **números de emergencias y hospitales o centros de salud cercanos**, así como de un **termómetro sin contacto** con el fin de realizar las comprobaciones oportunas.

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (5/15)

Visitas - General

- Los **espacios interiores** incluidos en la visita deben estar **delimitados, sin obstáculos, señalizados y ventilados**, al menos diariamente y si es posible con mayor frecuencia.
- **Retirar/inhabilitar aquellos elementos expositivos** que el visitante **pueda tocar** (p.e. maquetas, pantallas táctiles, etc.), siempre y cuando no pueda asegurarse la desinfección tras cada uso.
 - Si cuenta con un **museo** en las instalaciones, deberá remitirse al documento “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en **museos y sitios patrimoniales**”
- Disponer las **zonas de descanso asegurando la distancia de seguridad** entre las personas (espaciándolas, marcando las posiciones a respetar, etc.).

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (6/15)

Visitas - Visitas guiadas

- **Informar a los visitantes** al inicio de la visita sobre cómo se va a realizarse, el recorrido y las **reglas y/o posibles restricciones** que se aplican, informando de las medidas preventivas y de seguridad pertinentes (p.e. no tocar superficies o elementos expositivos, mantener la distancia de seguridad, lavarse las manos frecuentemente, etc.).
- **Evitar las formas de saludo que impliquen contacto físico** con el cliente.
- Usar **mascarilla o en su defecto, pantalla protectora** facial si no puede garantizarse la distancia de seguridad.
 - Se recomienda **utilizar pantallas transparentes** para facilitar la comunicación con visitantes que tengan discapacidad auditiva.

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (7/15)

Visitas - Visitas libres

- **Sugerir un recorrido para evitar aglomeraciones** o cruces de grupos (p.e mediante señalización horizontal o vertical, cartelería, medios electrónicos, mapas) cuando son posibles varios itinerarios.

Visitas - Despedida

- **No realizar encuestas** de satisfacción por **medios manuales**.
- Disponer de **solución desinfectante** en la zona de salida.

Visitas - Uso de audioguías y radioguías

- Fomentar el **uso de auriculares propios** del cliente o facilitar auriculares desechables.
 - Si facilita los equipos, éstos deberán **ser desinfectados tras cada uso** y depositados de manera individual en bolsas cerrada para el siguiente cliente.
- Se deberá contar con un **recipiente en el que los visitantes puedan ir dejando** equipo prestado durante la visita, en su caso.

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (8/15)

Visitas - Transporte de pasajeros y visitas en vehículo

- **Desinfectar el vehículo** después de cada uso, prestando especial atención a zonas con mayor contacto tales como el volante, el cinturón de seguridad o los asientos.
- Se recomienda la **instalación de una pantalla protectora** para garantizar la seguridad entre el conductor y los visitantes.
 - En todo caso, se atenderá a las disposiciones vigentes de las autoridades competentes en condiciones de ocupación en el transporte.
 - El documento “Medidas para la reducción del riesgo por contagio del coronavirus SARS-CoV-2 en transporte turísticos por carretera” (ICTE, 2020) recoge directrices y recomendaciones en esta materia.

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (9/15)

Experiencias, actividades y talleres - General

- Diseñarse y planificarse para **controlar los aforos y respetar las distancias** mínimas de seguridad entre personas durante toda la actividad o utilizar mascarilla.
- **Desinfectar todos los elementos** utilizados tras su uso (p.e. mobiliario, moldes, recipientes, herramientas...) y **no compartirse** (p.e copas de vino, cubertería...)
- Cuando los **visitantes se sienten**, aplicar las medidas dispuestas por las autoridades competentes para el mantenimiento de la distancia de seguridad.
- Suprimir actividades con **contacto físico directo** (p.e. talleres de arcilla, modelaje...).
 - Para **actividades complementarias al aire libre** (montar a caballo, bicicleta, salidas al campo, segways, paseos en barco, etc.), cumplir las medidas establecidas en cada sector respectivamente.
- **Subcontratación:** asegurarse de que se cumplen las medidas de seguridad establecidas por las autoridades sanitarias.

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (10/15)

Experiencias, actividades y talleres – Degustación de productos

- Realizar en **lugares bien ventilados o espacios abiertos** y manteniendo la distancia de seguridad o hacer uso de elementos físicos de protección.

- Servir los **aperitivos o acompañamientos individualmente** (preparaciones / consumiciones individuales) o en **platos individuales** antes de la llegada de los visitantes.
 - **Evitar aglomeraciones manteniendo la distancia de seguridad interpersonal.**
 - **No servir raciones compartidas** y evitar las botellas a disposición del visitante.
 - **No retornar productos puestos a disposición del visitante y no consumidos.**

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (11/15)

Experiencias, actividades y talleres – Degustación de productos (cont.)

- La **mantelería y servilletas** utilizadas serán **desechables**. Si es posible, utilizar también cubertería y vajilla desechable o garantizando su desinfección a temperaturas superiores a 80°C (copas, cubertería, platos) y no ser compartida.
- Disponer de **papeleras o cubos de accionamiento no manual con bolsa interior**.
- En caso de no poder realizar **degustaciones** en condiciones de **seguridad**, se recomienda, **no hacerlas** o sustituirlas por la entrega de muestras individuales para realizar posteriormente la cata/degustación.
 - La entrega de muestras debe hacerse a distancia segura y evitando el contacto físico directo.

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (12/15)

Servicio de Restaurante: Requisitos generales

- Ver seminario “Especificaciones del Sello de Confianza para establecimientos de restauración” en la plataforma de Turismo de la Junta de Castilla y León.

https://www.turismocastillayleon.com/turismocyl-client/cm/turismocyl/tkContent?idContent=173510&locale=es_ES

- Los **establecimientos de alimentos y bebidas deben mantener un elevado nivel de higiene**, cumpliendo con al menos las medidas preventivas establecidas en el documento “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en servicios de restauración” (ICTE, 2020).

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (13/15)

Zona Comercial

- Indicar el **aforo máximo** y controlar el acceso en espacios acotados (tienda) para que no se supere dicho aforo.
- Controlar que los **usuarios no tocan los elementos expuestos** (p.e. colocando vitrinas o mamparas de protección).
- **Desinfectar los productos regularmente.**
- Fomentar el **pago con tarjeta** o por otros medios electrónicos.
- En todo caso, se aplicarán las directrices dispuestas por las autoridades competentes en la “Protocolo y guía de buenas prácticas frente al COVID-19 en el sector de comercio” (MINCOTUR, 2020).

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (14/15)

Aseos

- Contar con **dispensadores de papel de secado** o secador de manos, papeleras con apertura de accionamiento no manual y doble bolsa interior.
 - Debe asegurarse la **reposición de consumibles** (jabón, toallas de papel, desinfectante...).
- Los dispensadores de papel, gel y jabón deben **limpiarse periódicamente**.
- *Informar a los visitantes*, por medio de cartelería o pegatinas, de la etiqueta respiratoria y **medidas preventivas y de higiene**.
- Los aseos **deben limpiarse de acuerdo a las disposiciones** de las autoridades sanitarias y aumentando la periodicidad en caso necesario.

4. Requisitos de Servicio Visitas a Bodegas (15/15)

Otros espacios

- Determinar e informar a los visitantes de la **capacidad máxima en ascensores**.
 - Se aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares y/o grupos, salvo que se haga uso de mascarillas.
 - Se colocará solución desinfectante junto al ascensor.

- **Evitar guardar prendas** del visitante en el servicio de guardarropía, custodiando únicamente mochilas y otros bultos como paraguas, que deberán introducirse por el propio visitante en bolsas facilitadas por la organización.

4. Requisitos de Servicio: Espacios Públicos Singulares (1/2)

Visita al EPS

- Recalculer el **aforo máximo** de las visitas y establecer medidas para controlarlo;
- Apoyarse en **medios que permitan mantener la distancia de seguridad** entre visitantes y personal (radioguías, marcas visuales en el suelo etc.).
- Gestionar la afluencia con **cita previa**;
- Establecer un **tiempo máximo de visita**;
- Incrementar la **vigilancia y control en visitas libres**.

4. Requisitos de Servicio: Espacios Públicos Singulares (2/2)

Aseos

- Contar con **dispensadores de jabón**, gel hidroalcohólico y dispensadores de papel de secado o secador de manos.
- Las **papeleras** deben contar con una **apertura de accionamiento no manual** y disponer en su interior de doble bolsa interior.
- Recomendado: Disponer de grifería de accionamiento no manual (por pedal o sensores) o, en su defecto, de presión.
- Se deberían **clausurar WC químicos**.
- Velar por que los visitantes respeten **las distancias de seguridad**.
- Asegurarse la **reposición de consumibles** (jabón, toallas de papel...)
- Los dispensadores de papel, gel y jabón deben **limpiarse periódicamente**.

4. Requisitos de Servicio en Playas y Zonas de Baño (1/6)

Previo a la apertura de las zonas de baño

➤ Consideraciones previas:

1. Seguir lo dispuesto en el **Real Decreto 1341/2007**, sobre aguas de baño.
2. **Actualizar los perfiles** de las zonas de baño con las características de cada playa antes de su apertura. **Ninguna playa debería estar abierta para el baño sin el PERFIL en NAYADE.**
3. Para las **zonas de baño clasificadas** como aguas suficientes e insuficientes, en la temporada de baño de 2019, las autoridades competentes deberán **realizar una evaluación del riesgo** caso por caso, ante la sospecha que a la zona de baño llegan aguas residuales no depuradas.
4. En **zonas de baño continentales**, se debe de prestar especial atención a las **pozas, remansos y cauces de agua dulce** con escaso caudal que pueden ser frecuentadas por bañistas. Estos medios acuáticos **no son aconsejables para uso recreativo.**

4. Requisitos de Servicio en Playas y Zonas de Baño (2/6)

Previo a la apertura de las zonas de baño (cont.)

- Prevención Riesgos Laborales para socorristas y trabajadores
 - ✓ Cada ayuntamiento elaborará o actualizará el **protocolo con todas las medidas en materia de prevención de riesgos laborales**. En orden de prioridad, estas medidas incluyen:
 - ✓ evaluar el riesgo de cada puesto de trabajo,
 - ✓ proporcionar información y formación sobre cómo prevenir el contagio,
 - ✓ distanciamiento físico de 2 metros,
 - ✓ reforzar la higiene personal de lavado de manos e higiene respiratoria,
 - ✓ limpieza y desinfección de los espacios y superficies y,
 - ✓ el uso de equipos de protección, en ciertas situaciones, teniendo en cuenta que la mejor protección se obtiene a través de una combinación de todas las medidas disponibles.
 - ➔ El protocolo deberá ajustarse y aplicarse conforme a lo establecido en el Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2, del Ministerio de Sanidad, en función de la naturaleza de las actividades, la evaluación del riesgo para los trabajadores y las características del agente biológico.

4. Requisitos de Servicio en Playas y Zonas de Baño (3/6)

Previo a la apertura de las zonas de baño (cont.)

➤ Ventilación de espacios cerrados

- ✓ Un aspecto importante antes de la apertura de las zonas de baño es la ventilación de los espacios cerrados, tales como puestos socorristas de la Cruz Roja, vestuarios, servicios.
- ✓ Se recomienda abrir puertas y ventanas exteriores el tiempo que sea práctico antes de comenzar la limpieza y desinfección.
- ✓ En el caso de que la ventilación se proporcione a través de medios mecánicos, estos deben conservarse en buen estado de mantenimiento y grado de desinfección adecuado.

➤ Chiringuitos de playa y zonas deportivas

- ✓ Los establecimientos de hostelería que se encuentren ubicados en la playa, deberán seguir los protocolos correspondientes establecidos a este sector.
- ✓ En las instalaciones deportivas y parque de juego, se garantizará la **limpieza y desinfección previa** a la apertura de la playa; no pudiendo hacer uso de estas instalaciones hasta que se abra la zona de baño.

4. Requisitos de Servicio en Playas y Zonas de Baño (4/6)

Medidas tras la apertura de las zonas de baño

➤ Limitación de aforos (destinado principalmente a zonas de baño marítimas)

- ✓ **Control del aforo** asegurando el distanciamiento social, para ello se prestara atención a la distancia entre tumbonas, sombrillas y otros elementos. A efectos indicativos, los ejes de las sombrillas no se instalaran a distancias inferiores de 4 metros.
- ✓ En el caso de que exista **sombrillas** o elementos de sombras fijos se adoptaran las medidas necesarias para **garantizar el distanciamiento social**.
- ✓ El gestor de la playa podrá sectorizarla para asegurar el distanciamiento social, garantizando la adecuada separación entre usuarios de tumbonas, toallas, sombrillas u otros elementos.
- ✓ En la instalación de **elementos de parcelación**, **se evitará la realización de obras** y la aplicación de hormigón u otros materiales para la fijación de dichos elementos sobre la arena, siendo preferible la **instalación manual y evitándose el paso de maquinaria por zonas sensibles**.
- ✓ Entre los elementos de parcelación, se priorizarán aquellos con un **menor impacto**, prefiriéndose materiales naturales como la madera frente a materiales artificiales, y elementos de pequeña envergadura frente a aquellos más grandes que generarían un mayor impacto.
- ✓ En los casos en que sea necesario el **uso de maquinaria pesada**, se antepondrán los mecanismos que requieran un **menor número de intervenciones** frente a aquellos que requieran el acceso continuado de maquinaria a la playa.
- ✓ **No está permitida la invasión de hábitats sensibles** para aumentar la superficie ocupada.

4. Requisitos de Servicio en Playas y Zonas de Baño (5/6)

Medidas tras la apertura de las zonas de baño (cont.)

➤ En las zonas de baño

1. **Limpieza diaria de la arena** de la zona de baño, haciendo especial hincapié en la **retirada de los residuos orgánicos e inorgánicos**. No es aconsejable la desinfección de la arena de la playa.
2. En la limpieza automatizada se habrá de **priorizar el uso de máquinas específicas de limpieza de playas**, adaptadas a la granulometría en cada caso, y con sistemas de cribado o tamizado de la arena para mayor eficiencia en la recogida de pequeños residuos (p.ej. colillas), frente a máquinas basadas en el arrastre, que pueden ocasionar el enterramiento de los residuos de menor volumen.
3. **Limpieza y desinfección diaria de mobiliario playero** (duchas, lavapiés, papeleras) y zonas de tránsito (pasarelas de madera).
4. En todos los casos se habrán de tomar todas las **precauciones posibles para evitar la llegada de productos de limpieza y desinfectantes al medio natural** (arena, cursos de agua, aguas subterráneas, etc.)

4. Requisitos de Servicio en Playas y Zonas de Baño (6/6)

Medidas tras la apertura de las zonas de baño (cont.)

- En las zonas de baño (cont.)
 5. El **acceso de los usuarios a las zonas de baño** se realizará teniendo en cuenta las especificaciones en cuanto a las medidas de **distanciamiento social**.
 6. No se recomienda la realización de **deportes colectivos, reuniones de más de 15 personas** o de miembros de la misma familia o que no convivan en el mismo domicilio y la utilización de todo tipo de infraestructuras de playa (parques de juego e instalaciones deportivas).
 7. El **viento fuerte** endémico de algunas playas pudiera ser transmisor de coronavirus por lo que se aconsejaría incluso **distancias mayores a los 2 metros**.
 8. Los **usuarios que realicen paseos en las orillas** respetarán los **espacios de distanciamiento social**.
 9. El **gestor de la playa** instalara **cartelería** en la cual se anuncie la obligación de mantener el distanciamiento social, la necesidad de cumplir las normas de higiene y las medidas adoptadas para la sectorización y control del aforo de la playa.

5. Requisitos de limpieza y desinfección (1/6)

Plan de limpieza Bodegas y Espacios Públicos Singulares

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

- Limpieza en **condiciones de seguridad** para empleados y visitantes.
- Un **incremento de las frecuencias** de limpieza y repasos con productos desinfectantes, especialmente en las zonas de mayor contacto (mostradores, aseos, vestuarios, barandillas, pasamanos, audio-guías, dispensadores de papel, gel y jabón etc.), así como las zonas de uso común y otros espacios.
- De forma específica, debe desinfectarse la **zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno** y los **dispositivos prestados** para la visita
- Limpieza y desinfección exhaustiva tras cada visita, actividad o taller.
- La **ventilación/aireación** diaria de las zonas de uso común .
- El **uso de productos de limpieza desinfectantes** en condiciones de seguridad, por ejemplo, dilución recién preparada de lejía
 - Ver listado de productos virucidas autorizados por el Ministerio de Sanidad

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

5. Requisitos de limpieza y desinfección (2/6)

Plan de limpieza Bodegas y Espacios Públicos Singulares (cont.)

- **Recogida de papeleras** de zonas de uso común en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos. Todo el material de higiene personal – mascarillas, guantes de látex, etc. – debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).
- **Las instalaciones cuya limpieza y desinfección no se pueda garantizar, no podrán ser abiertas al público.**
- Debe quedar **registro diario** de las limpiezas realizadas.
- En el caso de los EPS, **considerar las necesidades específicas de los EPS** y aquellas protecciones especiales de las que dispongan (p.e. los Bienes de Interés Cultural), así como retirarse los residuos de las papeleras del entorno de forma periódica, evitando en cualquier caso el desborde de las mismas.
- En el caso **subcontratación**, exigirles un plan de limpieza adaptado a las actuales circunstancias, indicando frecuencias, métodos de limpieza y producto/s empleado/s.

5. Requisitos de limpieza y desinfección (3/6)

Plan de limpieza Playas y Zonas de baño

- **Limpieza y desinfección de barandillas, tumbonas, sombrillas, pasos de acceso al agua, duchas, papeleras, asientos y otro material mobiliario susceptible de actuar como fómites**
 - ✓ Mantener un **adecuado nivel de higiene en los elementos y superficies**, especialmente de toda superficie que pueda estar en contacto con el usuario, esté limpia y desinfectada.
 - ✓ Las diferentes instalaciones que puedan encontrarse en las playas son susceptibles de limpieza y de desinfección como **tumbonas, sombrillas, asientos, y, en general mobiliario urbano** e instalaciones de recreo.
 - ✓ **Diferenciar entre la finalidad de la limpieza**, como medio de eliminar, suciedad e impurezas, y para la cual nos ayudamos de productos como agua y detergentes, de la **desinfección**, destinada a eliminar o reducir significativamente la carga microbiana de las superficies.
 - ✓ Realizar una **exhaustiva limpieza antes de proceder a la desinfección**, ya que esta carece de eficacia si la superficie no ha sido previamente desprovista de suciedad que puede servir de refugio a los microorganismos.
 - ✓ Se recomienda la **apertura secuencial de los grifos de duchas y lavapiés**, dejando correr el agua para que se renueve toda la que había quedado retenida en las tuberías.

5. Requisitos de limpieza y desinfección (4/6)

Plan de limpieza Playas y Zonas de baño (cont.)

➤ Descripción del plan de limpieza y desinfección

- ✓ Disponer de un **protocolo de limpieza y desinfección del mobiliario susceptible** de uso por los bañistas y a disposición de la autoridad sanitaria, si se requiere.
 1. **Identificar los diferentes equipos**, materiales o instalaciones susceptibles de limpieza o de desinfección, como, por ejemplo: duchas y lavapiés, barandillas y material mobiliario como tumbonas, etc., que forman parte de la zona de baño.
 2. **Enumerar los utensilios empleados** (cepillo, fregona, escoba, mangueras a presión, máquina barredera, etc.), así como los productos utilizados en cada caso.
 3. **Debe aportarse la ficha de datos de seguridad**, recomendaciones y medidas para un almacenamiento seguro de los productos empleados, siempre fuera del alcance de los usuarios y respetando las precauciones indicadas en el etiquetado.

5. Requisitos de limpieza y desinfección (5/6)

Plan de limpieza Playas y Zonas de baño (cont.)

➤ Descripción del plan de limpieza y desinfección (cont.)

- ✓ Con respecto a la limpieza y desinfección, son obligatorias las siguientes operaciones:
 1. **Barrer y limpiar las zonas húmedas de baños**, duchas, vestidores, lavapiés y zonas de tránsito de los bañistas (como pasillos o pasarelas de madera).
 2. **Preparar y aplicar detergente para realizar lavado del mobiliario**, duchas, barandillas, y zonas de tránsito de los bañistas.
 3. **Limpiar y enjuagar los productos aplicados en el lavado.**
 4. Preparar aplicar **solución desinfectante de acuerdo a los productos recomendados** por el Ministerio de Sanidad y según las especificaciones del fabricante.
 5. Limpiar y enjuagar la solución desinfectante aplicadas en la desinfección de las superficies.

5. Requisitos de limpieza y desinfección (6/6)

Plan de limpieza Playas y Zonas de baño (cont.)

➤ Productos biocidas: desinfectantes

- ✓ Los **biocidas** a utilizar para la desinfección de superficies serán aquellos del tipo de producto 2, referidos en el anexo V del Reglamento 528/2012.
- ✓ Se podrán utilizar **desinfectantes como diluciones de lejía 1:50 recién preparada** o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentra 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.
- ✓ En las tareas de limpieza y desinfección se prestara especial atención a las **zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuente como grifos, barandillas, papeleras, etc.**
- ✓ Los desinfectantes virucidas autorizados se pueden consultar en el siguiente enlace de la web del Ministerio de Sanidad:

➔ https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

6. Requisitos de Mantenimiento

Plan de Mantenimiento Preventivo

- **Protección del personal de mantenimiento** con los medios de protección personal, que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto. Supervisar al personal subcontratado para esta tarea.
- **Deshecho de EPIs y lavado de manos** posterior al servicio de mantenimiento
- Se debe **evitar cualquier contacto físico**.
- Revisar el **sistema de aire acondicionado** periódicamente, especialmente limpieza de filtros y rejillas. Evitar recirculación.
- **Verificar la funcionalidad** de los elementos equipamientos que se hayan instalado (dispensadores de jabón, papel, mampara, etc.) procediendo a **reparar o sustituir** inmediatamente aquellos que presenten averías.
- **Debe quedar registro** de las tareas de mantenimiento realizadas

Conclusiones para Bodegas, EPS y Playas

OBJETIVO DEL SELLO

Transmitir la **confianza** a los clientes de que el **establecimiento** implanta las **medidas** para **reducir la posible carga vírica**

MEDIDAS GENERALES

Asegurar distancias de seguridad y/o mascarilla

Limpieza e higiene de manos

Ventilación de espacios cerrados

MEDIDAS PARTICULARES

Revisión de Protocolos:
Limpieza
Desinfección
Mantenimiento
Ventilación
Gestión de Residuos
PRL

Conclusiones para Bodegas, EPS y Playas

- 1º Realizar una **evaluación de los riesgos** frente al COVID19
- 2º Elaborar un **Plan de contingencia** para combatir estos riesgos
- 3º Identificar los **recursos necesarios** para combatirlos y los proveedores que aseguren el abastecimiento.

(Mascarillas, guantes, EPIs, papeleras de acción no manual, solución desinfectante, etc.)

- 4º **Planificar las tareas y procesos de trabajo** de forma que se mantengan las distancias
- 5º Atender a todas las cuestiones de **PRL y formar** a los trabajadores
- 6ª Elaborar un **Plan de Limpieza y mantenimiento preventivo**



Gracias por su atención

Canal de consultas

<https://www.turismocastillayleon.com/contactar>

