



# Buenas prácticas COVID-19

## Sector de hostelería





---

# **Buenas prácticas COVID-19**

## **Sector de hostelería**

---

© Asepeyo. Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 151.

1ª Edición, mayo de 2020

Autores: Rafael Manuel Salamanca, Francisco José Díaz, Ignacio Manuel Rodríguez,  
Alfredo Picó, Andrés Elcorobarrutia, Joan Munar, Javier Galindo

Fotografías desde [www.istockphoto.com](http://www.istockphoto.com)

Dirección de Prevención de Asepeyo

Reservados todos los derechos en todas las lenguas y países

R1E20163

## ÍNDICE

---

CONSIDERACIONES PREVIAS .....	4
ACCIONES A REALIZAR ANTES DE ACUDIR AL TRABAJO .....	5
DESPLAZAMIENTO AL TRABAJO .....	6
ACCESO Y SALIDA DEL TRABAJO .....	8
USO DE VESTUARIOS Y ASEOS .....	9
DESCANSOS Y PAUSAS .....	10
DURANTE LA JORNADA DE TRABAJO .....	11
UNA VEZ FINALIZADA LA JORNADA .....	19
EMERGENCIAS .....	19

## CONSIDERACIONES PREVIAS

---

La presente guía tiene como objetivo ofrecer orientación para la implantación de buenas prácticas en el sector de la hostelería, respecto a protección contra la propagación del virus SARS-CoV-2 en el entorno laboral.

Este documento no sustituye por tanto las recomendaciones que establece la autoridad sanitaria u otros organismos oficiales.

El sector de la hostelería presenta particularidades que no presentan otros, dado el tipo de servicio que se da al cliente, cuya afectación por COVID-19 se desconoce. Por ello, es necesario plantear, además de las medidas generales para cualquier empresa, un planteamiento completo de espacios e interacción con el cliente y espacios que utiliza, de manera que se minimice el riesgo de contagio.

## ACCIONES A REALIZAR ANTES DE ACUDIR AL TRABAJO

---

Las primeras medidas a adoptar respecto a la gestión de la COVID-19 son aquellas que se aplican antes de que los trabajadores acudan al centro de trabajo.

En primer lugar, debe tenerse en cuenta si existen actividades cuyo desarrollo no necesita la presencia física del trabajador. En estos casos, es recomendable implementar medidas para que estos trabajadores puedan desarrollar su actividad sin acudir al centro de trabajo, asegurando que únicamente acudan aquellos trabajadores que deben desempeñar sus tareas de manera presencial.

Una vez determinados las actividades que necesitan ser realizadas presencialmente, hay que asegurar, en la medida de lo posible, que los trabajadores que acudan al trabajo no favorecen la propagación del virus.

Para ello, deben tenerse en cuenta las recomendaciones que establece la autoridad sanitaria, que establece la necesidad de no acudir al trabajo cuando:

1. El trabajador presenta síntomas compatibles con COVID-19 (tos, fiebre, dificultad al respirar, etc.). Lo deberá notificar a la autoridad sanitaria y servicio médico de la empresa, quienes determinarán si existe riesgo de contagio.
2. El trabajador ha estado en contacto estrecho<sup>1</sup> o ha compartido espacio sin guardar la distancia de seguridad con una persona afectada por COVID-19. Lo deberá notificar a la autoridad sanitaria y servicio médico de la empresa, así como vigilar la aparición de síntomas por un periodo de al menos 14 días.
3. El trabajador presenta un factor de vulnerabilidad por edad, estar embarazada o padecer afecciones médicas anteriores (hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión). Deberá contactar con el servicio médico, quien le acreditará si debe permanecer en aislamiento a efectos laborales.

En cualquier caso, el trabajador deberá notificarlo a la empresa. En caso de presentar síntomas o haber mantenido contacto con una persona afectada por COVID-19, la empresa aplicará el protocolo de actuación establecido, teniendo en cuenta posibles contactos del trabajador afectado durante las semanas previas.

<sup>1</sup>. Contacto estrecho: convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos.

## DESPLAZAMIENTO AL TRABAJO

Es necesario que la empresa analice la movilidad de sus trabajadores y adecúe las medidas a adoptar durante los desplazamientos, al ser estos un potencial foco de contagio.

Como criterio general se aconseja priorizar desplazamiento individual sobre el compartido, con uso de transporte público para aquellas situaciones que no puedan ser cubiertas de otra manera, y siempre que se garantice poder aplicar las medidas de distanciamiento social.

### A PIE, BICICLETA, O SIMILARES

Cuando el desplazamiento al trabajo se realice a pie, en bicicleta, patinete, etc. será necesario prestar especial atención en mantener una distancia de seguridad de al menos 1,5m con el resto de usuarios de la vía.

### EN VEHÍCULOS PRIVADOS

Los desplazamientos en vehículo privado deben realizarse preferentemente de manera individual. Cuando no sea posible, es buena práctica ocupar únicamente dos plazas por cada fila de asientos.



Cuando se comparta vehículo conviene que la misma persona ocupe la misma plaza cada día. En caso de uso compartido, es necesario el uso de protección respiratoria higiénica que evite la propagación del virus entre los pasajeros.

Otra medida que puede implantarse en estos casos, si las condiciones climáticas lo permiten, es aumentar la ventilación a través de las ventanillas de los vehículos, de manera que se mejore la renovación de aire desde el exterior. Cuando se adopte esta medida, las ventanillas únicamente deben abrirse un máximo de 4 dedos, con el fin de evitar generar riesgos adicionales en caso de accidente.

Los vehículos que se utilicen para acudir al trabajo deben higienizarse después de cada uso (especialmente volante, palancas, manetas de apertura y cualquier elemento que se toque durante el trayecto). El conductor será la persona responsable de asegurarse que se lleva a cabo dicha tarea.

## EN TRANSPORTE COLECTIVO

En los desplazamientos en vehículo colectivo de empresa se deben seguir las mismas recomendaciones que para los vehículos particulares, utilizando únicamente dos plazas por cada fila de asientos, realizando uso de protección respiratoria higiénica y aumentando la renovación del aire en el vehículo.

Los vehículos que se utilicen para acudir al trabajo deben higienizarse después de cada uso (especialmente volante, palancas, manetas de apertura y cualquier elemento que se toque durante el trayecto). La empresa será la responsable de asegurarse que se lleva a cabo dicha tarea.

## EN TRANSPORTE PÚBLICO

En los desplazamientos en transporte público se seguirán las medidas que hayan implementado los operadores, utilizando únicamente los asientos y espacios habilitados, y manteniendo en todo momento la distancia de seguridad de 1,5m con el resto de pasajeros (especialmente al acceder y salir del transporte).

En estos casos es necesario el uso de protección respiratoria higiénica, que evite el contagio entre los diferentes pasajeros.

Antes de subir, y después de bajar del transporte, es necesario realizar una higiene de manos correcta mediante agua y jabón (si hubiese disponibilidad) o soluciones desinfectantes.

## ACCESO Y SALIDA DEL TRABAJO

---

Otro punto donde se puede favorecer la propagación del SARS-CoV-2 es el momento de entrada y salida del trabajo.

Al acceder al centro de trabajo, todos los trabajadores deben realizar una correcta higiene de manos. Por ello, es necesario proveer medios para que pueda realizarse antes de acceder a vestuarios, lavabos, etc.

Todas las empresas presentes en el centro de trabajo deben coordinarse para aplicar correctamente las medidas preventivas, así como un control activo sobre casos sospechosos.

A modo de ejemplo, se incluyen algunas medidas de utilidad:

- Verificación previa de la documentación requerida para el acceso de nuevos trabajadores, de tal forma que el trabajador no deba esperar para acceder.
- Evitar la coincidencia de trabajadores que llevan a cabo tareas que puedan realizarse en horarios separados.

- Ampliar horarios de acceso para evitar que todos los trabajadores tengan que acceder al mismo tiempo, estableciendo franjas horarias para cada empresa o grupo de trabajadores.
- Cuando se hayan implantado sistemas de control horario, estos deben permitir fichar sin contacto (a través de tarjeta de radiofrecuencia, smartphone, etc.). En caso contrario se habilitarán sistemas para desinfectarse las manos antes y después de fichar junto a los terminales.
- Realizar acciones de formación sobre la COVID-19 y las medidas que deben adoptarse para evitar contagios.
- Recordar la necesidad de mantener la distancia social, no saludarse con la mano, respetar distancia de 1,5m al hablar con otra persona, etc.
- Instalar carteles informativos en zonas y espacios críticos destinados personal de la empresa, tales como accesos exclusivos para trabajadores, vestuarios, zonas de descanso, etc.
- Se debe evitar el uso de ropa de calle en el centro de trabajo. Además, esta debe guardarse dentro de taquillas u otro tipo de contenedor que evite que pueda ser manipulada por otra persona.

## USO DE VESTUARIOS Y ASEOS

---

Los vestuarios y aseos son otro punto donde se puede favorecer la propagación del virus, al ser zonas de uso común y, en ocasiones, simultáneo.

Para minimizar una posible transmisión en estos espacios, es recomendable seguir las siguientes indicaciones:

- Limitar el uso de estos espacios para aquellas situaciones que sean imprescindibles.
- Habilitar espacios que permitan ser utilizados de manera individual y personal, sin necesidad de compartarlos (un espacio para una sola persona).
- Si no es posible, implementar pautas de utilización que permitan un uso compartido no simultáneo (un espacio para varias personas, pero no a la vez).
- Si esto último tampoco es posible, como último recurso se pueden implantar pautas de uso simultáneo respetando la distancia de seguridad de 1,5m (un espacio para varias personas a la vez, pero respetando distancias). En esta situación, puede ser aconsejable utilizar mascarillas quirúrgicas o higiénicas por parte de todos los trabajadores.
- Asegurar que existen suficientes puntos para lavado de manos todos los espacios, con agua, jabón, papel desechable para el lavado de manos y contenedores estancos de apertura mediante pedal para depositarlo.

- Mejorar la ventilación de los espacios, para aumentar la renovación del aire<sup>2</sup>.
- En cualquier caso, es necesario desinfectar los espacios después de cada uso con virucidas autorizados por Sanidad.

## DESCANSOS Y PAUSAS

---

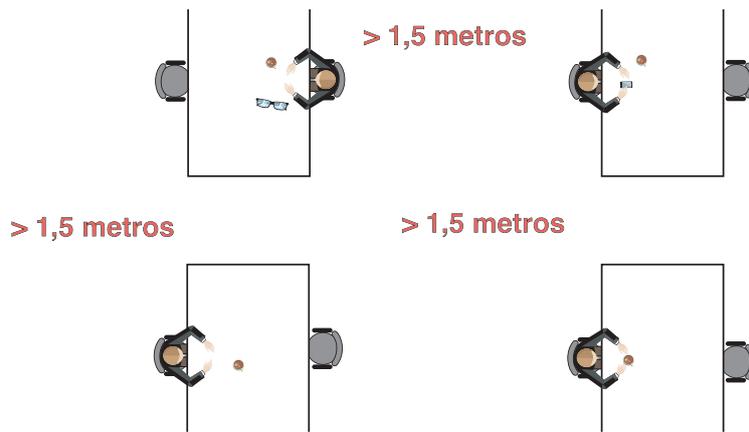
Similar a la problemática que ocurre con el uso de vestuario y aseos, los espacios para realizar descansos y pausas son otro punto crítico en la propagación del SARS-CoV-2.

Las actividades realizadas durante los descansos (comer, por ejemplo) son incompatibles con el uso de cualquier protección respiratoria, por lo que es esencial asegurar que se cumplen las medidas organizativas de distanciamiento.

Para ello, se pueden adoptar las siguientes medidas:

- Siempre que sea posible, establecer turnos de descanso y pausa, con el fin de evitar que todos los trabajadores lo realicen a la vez.
- Limitar el aforo de estos espacios, potenciando que se utilicen de manera individual.
- Promover protocolos de higiene, estableciendo la obligación de lavarse las manos antes y después de la pausa.
- Evitar el contacto entre trabajadores durante el descanso, especialmente entre grupos que están en contacto con clientes y otros que no. En cualquier caso, mantener una distancia de seguridad de al menos 1,5m.
- Poner a disposición de los trabajadores dispensadores de agua individuales (botellas de agua).
- Maximizar la limpieza de los espacios después de cada uso, con productos efectivos contra virus.
- Disponer mesas que permitan su uso individual o, si no es posible, mantener distancias de seguridad de 1,5m.
- Gestionar correctamente los residuos mediante contenedores estancos de apertura mediante pedal.

<sup>2</sup>. Aunque en general esta medida puede reducir la carga viral en un espacio, debe tenerse en cuenta que también puede aumentar la diseminación del virus.



*Ejemplos de ocupación de una mesa, respetando la distancia de seguridad.*

## DURANTE LA JORNADA DE TRABAJO

El Plan de prevención de la empresa es el instrumento básico donde debe establecerse el plan de actuación frente al virus SARS-CoV-2.

Estas son algunas buenas prácticas que pueden adoptarse respecto a algunas de las actividades más representativas dentro del sector.

### ASPECTOS GENERALES

Estas son algunas consideraciones a tener en general, en todos los ámbitos de la empresa respecto a los clientes:

- Minimizar el contacto entre empleados y clientes a lo estrictamente necesario, y siempre manteniendo una distancia de seguridad de 1,5m.
- Evitar el uso conjunto de espacios entre clientes y trabajadores (baños, accesos, etc.).
- Promover el control de acceso para clientes, donde se vigile el aforo de cada espacio y la permanencia de clientes en zonas comunes.
- Disponer de solución desinfectante para uso de clientes, como mínimo en la entrada.
- Evitar el uso de cartas de servicios no higienizables tras estar en contacto con cada cliente.
- Fomentar el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente sin contacto (tarjetas, móviles, etc.).
- Establecer un protocolo de actuación en caso de que un cliente presente síntomas compatibles con la COVID-19.

Estas son algunas consideraciones a tener en general, en todos los ámbitos de la empresa respecto a los trabajadores:

- Si existen turnos de trabajo, evitar mezclar trabajadores de diferentes turnos, formando así equipos de trabajo estables para cada turno.
- Poner a disposición de los empleados un termómetro y productos para higienizarlo, así como establecer un protocolo de aislamiento en caso de presentar síntomas compatibles con la COVID-19.
- Potenciar las acciones de información y formación referentes a la COVID-19, recordando la necesidad de mantener en todo momento una distancia de seguridad de al menos 1,5m entre personas, la utilización de mascarillas higiénicas y realizar lavados de manos frecuentes.

## ACCESO DE PROVEEDORES

Algunas consideraciones a tener en cuenta respecto a la entrega de material por parte de proveedores:

- Establecer una franja horaria para la entrega de material, aprovechando espacios con menor presencia de personal no vinculado a la recepción de mercancías.
- Evitar el acceso de proveedores al hotel, o establecer espacios destinados únicamente a la entrega de suministros, que no requiera el acceso del proveedor al resto del edificio.
- Evitar realizar reuniones con proveedores de manera presencial, especialmente aquellas que comporten presencia de más de 2 personas.
- Durante la entrega del material, respetar la distancia de 1,5m o, si no fuese posible, utilizar mascarillas higiénicas por parte de todos los implicados.
- Establecer un sistema de comunicación fluido con el proveedor para notificar la posible aparición de casos de COVID-19.
- Una vez recepcionadas las mercancías y materiales, proceder a limpiar los envases y recipientes mediante productos virucidas.

## RECEPCIÓN

Las recepciones en el sector de la hostelería son zonas por donde deben pasar todos los clientes del establecimiento hostelero. Por ello, es importante tener en cuenta esta serie de medidas:

- Seguir en todo momento unas correctas pautas de limpieza de manos, especialmente si se manipulan objetos propiedad de los clientes.

- Después del intercambio de objetos entre clientes y personal de recepción (tarjetas, documentos de identidad, billetes y monedas, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos.
- Disponer de soluciones desinfectantes a disposición de las personas que accedan a la recepción.
- Se recomienda disponer de pañuelos desechables, así como de papeleras con tapa accionada con pedal específicas para clientes fuera del mostrador o oficina de recepción.
- El mostrador o superficie donde se atienda a los clientes debe mantenerse despejado y desinfectarse frecuentemente.
- Evitar el contacto de los clientes con objetos que el personal de recepción pueda usar (bolígrafos, carta de servicios, folletos, elementos decorativos, etc.).
- Se recomienda el uso de pantallas u otros elementos de protección que permitan mejorar la separación entre clientes y trabajadores.
- Deben establecerse protocolos y medidas para poder mantener la distancia interpersonal de 1,5m entre trabajadores, y de estos con los clientes. Cuando la recepción tenga características que no lo hagan posible, se debe redistribuir la ocupación de los espacios para evitar que se trabaje sin mantener la distancia de seguridad.
- Las superficies de trabajo y equipos que sean necesariamente de uso compartido (teléfonos, teclados, fotocopiadoras, escáneres, etc.) deberán ser desinfectados después de cada uso.
- Todas las muestras de cortesía con los clientes deberán realizarse teniendo en cuenta las medidas de distanciamiento físico (evitar estrechar la mano, abrazos, etc.). Estas muestras de cortesía pueden sustituirse por expresiones corporales (sonrisa, gestos, expresión facial y corporal, etc.).

## COCINAS

Algunas consideraciones a tener en cuenta respecto al trabajo en cocinas:

- Las reuniones de trabajo previas a la prestación del servicio deben respetar la distancia de seguridad de 2 m siempre que sea posible.
- Evitar que los trabajadores deban salir de la cocina durante el servicio, especialmente a zonas donde haya presencia de clientes.
- Los camareros deben evitar tener contacto con los trabajadores de cocina o sus utensilios, espacios y equipos de trabajo. Para ello se habilitará una zona de recogida de pedidos para clientes y otra de recepción de cubertería sucia debidamente delimitadas.

- Equipar en puntos estratégicos de la cocina dispensadores de jabón y grifos de agua automáticos, que no requieran contacto.
- Dada la dificultad de mantener una correcta distancia entre trabajadores en las cocinas, se dispone necesaria la utilización de mascarillas higiénicas por parte de todas las personas que accedan a ella.
- No compartir utensilios de trabajo (cuchillos y otras herramientas) si no se han higienizado tras su uso.
- Cuando las condiciones lo permitan, delimitar espacios de trabajo y evitar que sean compartidos por varios trabajadores (separando por ejemplo las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares). Si no fuese posible, se higienizarán después de cada uso.
- Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas (ciclo completo a 80°C), incluida la que no se haya utilizado, pero haya podido estar en contacto con las manos de clientes.
- Se recomienda que el manejo de vajilla limpia y el de vajilla sucia lo realicen personas diferentes. En cualquier caso, no se manipulará vajilla limpia sin antes haberse lavado/higienizado las manos.
- Después de cada servicio se realizará una limpieza y desinfección de la cocina (superficies, máquinas, pomos de puertas, mesas de trabajo, utensilios de cocina, etc.).
- Cuando las cocinas o zonas de elaboración de alimentos y bebidas no estén separadas de las zonas con presencia de clientes, será necesario disponer de barreras que eviten una potencial propagación del virus entre los clientes y la cocina.

## COMEDORES, BAR Y RESTAURANTES

Algunas consideraciones a tener en cuenta respecto al trabajo en zonas de bar, restaurante y comedores:

- Distribuir los espacios de manera que los trabajadores puedan mantener la distancia recomendada con los clientes (ubicación de mesas, pasillos, mobiliario, etc.). Si esto no fuera posible, utilizar otras medidas de protección, como pantallas de protección, etc.
- Dada la dificultad de mantener una correcta distancia con los clientes, se dispone necesaria la utilización de mascarillas de protección por parte de todos los trabajadores que deban dar servicio de manera cercana a los clientes.
- Las reuniones de trabajo previas a la prestación del servicio deben respetar la distancia de seguridad de 1,5m siempre que sea posible.

- Reducir el tiempo de exposición ambiental de cubiertos y vajilla, protegiéndolos hasta su uso. Asimismo, evitar decoraciones innecesarias.
- Después de retirar platos, vasos, cubiertos, etc. utilizados por cada cliente o mesa de clientes, será necesario realizar una correcta higiene de manos.
- Establecer una zona para trabajadores con dispensadores de jabón y grifos de agua automáticos, que no requieran contacto.
- Si el acceso a los comedores y terrazas requieren la apertura de puertas no automáticas, es necesario realizar una higienización de los pomos de dichas puertas de manera frecuente.
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que esto no sea posible (p.e. caja, TPV, tiradores, cartas y menús, etc.) el hotel debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.
- Evitar el uso de cartas, sustituyéndolas por pizarra visible, códigos QR, etc.
- Evitar las aglomeraciones en los accesos a comedores, restaurantes y bares en hora punta, garantizando la distancia de seguridad entre las personas (tanto clientes como trabajadores). Se recomienda que señalar la distancia de seguridad en el suelo o de forma similar.
- Sustituir las bayetas y paños para la limpieza de superficies por otros elementos desechables como el papel. Si no fuese posible, establecer protocolos de higienización con productos virucidas.

En el caso concreto de los bufés se recomienda además tomar las siguientes medidas encaminadas en principio a evitar el contagio generalizado en el hotel, y por extensión también de los trabajadores:

- Evitar la realización de bufés con autoservicio.
- En caso de ofrecer bufé, realizarlo en modalidad asistida, de modo que el emplatado de los mismos lo realice un trabajador, con uso de guantes y mascarilla higiénicas.
- En servicios de trinche y/o show cooking, así como para cualquier producto expuesto, disponer de pantallas transparentes y protectoras (anti-estornudos) que eviten la contaminación de los alimentos por los clientes.
- Sólo permitir el autoservicio de alimentos envasados individualmente (incluidos envases monodosis para sal, aceite y otros condimentos).
- Dar preferencia a los materiales y objetos desechables.
- Además, el establecimiento debe considerar, atendiendo a sus instalaciones, un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

## OPERACIONES DE MANTENIMIENTO

Algunas consideraciones a tener en cuenta respecto a los trabajos de mantenimiento:

- Las operaciones de mantenimiento deben realizarse preferentemente en horario de menor afluencia de clientes.
- Es recomendable señalar la zona de trabajo, de manera que se respete una distancia de seguridad de al menos 1,5m con las zonas de paso de clientes y trabajadores ajenos a las operaciones.
- El personal de mantenimiento, antes de acceder a una habitación o zona de uso para clientes par realizar una reparación, deberá protegerse con el equipo de protección que se establezca en la evaluación de riesgos.
- Si el cliente se encuentra en la habitación, por ser necesaria su presencia, deberá respetar la distancia de seguridad interpersonal de 1,5m. Cuando esto no sea posible, se le facilitará una mascarilla.
- Una vez finalizada la reparación, el personal de mantenimiento desechará los EPI utilizados y se lavará las manos con agua y jabón o, si no fuese posible, con gel desinfectante.
- Se deben utilizar los equipos adecuados en la revisión de los sistemas de aire acondicionado, especialmente la limpieza de filtros y rejillas. En todo caso, se evitarán movimientos y operaciones que favorezcan la emisión de carga viral al ambiente.
- Durante la revisión diaria del funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, dispensadores de papel desechable, grifos, etc., se seguirán las medidas de higiene de manos generales después de manipular los elementos con las manos (incluso si se utilizan guantes, siempre que no se desechen tras cada operación).

## OPERACIONES DE LIMPIEZA

Algunas consideraciones a tener en cuenta respecto a los trabajos de limpieza:

- Es necesario establecer un plan de limpieza para todas las zonas del hotel, especialmente de habitaciones y aquellas con acceso de clientes.
- Antes de realizar la limpieza de cualquier espacio (especialmente habitaciones), se recomienda ventilar estos para reducir la carga viral que pueda existir.
- Los carros de limpieza deben estar dotados con todo el material necesario para la protección del trabajador (solución desinfectante para manos, pañuelos, guantes, delantales desechables, bolsas de basura, etc.).

- Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.
- Dado que las tareas de limpieza requieren manipular objetos que han estado en contacto con clientes, se debe equipar al trabajador con los equipos de protección necesarios, según haya determinado la evaluación de riesgos (mascarilla como mínimo).
- Muchas de las operaciones de limpieza e higienización requieren del uso de productos virucidas agresivos con la piel, por lo que es necesario el uso de guantes para llevar a cabo estas operaciones.
- Tras la limpieza de un espacio, los equipos de protección utilizados que no se puedan higienizar se desecharán de forma segura, procediendo posteriormente al lavado de manos. Se procederá de igual manera con los materiales empleados que no puedan ser desinfectados convenientemente.
- Se habilitarán cubos con tapa para el depósito de estos materiales y posterior gestión.
- Se debe evitar realizar operaciones de limpieza en habitaciones y espacios comunes mientras permanezcan los clientes en su interior.
- Los textiles utilizados deben introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza hasta su tratamiento en la lavandería (lavado a más de 60°C). Cuando el servicio de lavandería se encuentre externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida.
- La desinfección de platos, vasos, etc. se debe llevar a cabo con temperaturas superiores a 80°C (con sistemas lavavajillas a ciclo completo, nunca a mano).
- Cuando los servicios de limpieza estén subcontratados, la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.
- Se prestará especial cuidado en la limpieza de elementos con alto grado de contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, dispositivos de control horario, máquinas de gimnasios, barandas, minibar, perchas, etc.).
- La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.

En el caso concreto de las habitaciones, se recomienda además tomar las siguientes medidas encaminadas en principio a evitar el contagio generalizado en el hotel, y por extensión también de los trabajadores:

- Ventilar convenientemente cada habitación.

- Aumento de la frecuencia de remplazo de toallas y de lencería de cama.
- Utilización de virucidas autorizados para la higienización de elementos como paredes, suelos, ventanas, espejos, muebles, equipos, elementos decorativos y funcionales, así como cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto.
- Implementar un protocolo para evitar la contaminación cruzada, poniendo la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.
- En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo de la habitación o baño.
- Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal debe lavarse las manos.
- Evitar prestar el servicio de minibar en la habitación si el establecimiento no puede garantizar su limpieza entre clientes sucesivos.

## UNA VEZ FINALIZADA LA JORNADA

Una vez finalizada la jornada, se procederá a higienizar todos los espacios, equipos, y elementos utilizados por los trabajadores, especialmente aquellos puestos de trabajo que se comparten entre los diferentes turnos de trabajo. Los espacios de uso para clientes se higienizan al menos cada vez que se realice un cambio de turno.

Se debe prestar especial cuidado en los espacios comunes (lavabos, comedores, vestuarios, etc.) así como en las zonas de mayor contacto (pomos de puertas, barandillas, sillas, etc.).

Es importante también una correcta ventilación de los espacios después de cada jornada de trabajo o servicio prestado.

Paralelamente, se establecerá un protocolo para el tratamiento de la ropa de trabajo y todo el material textil utilizado por trabajadores y clientes, que tenga en cuenta como mínimo:

- Necesidad de aplicar protocolos de limpieza diaria.
- Recogida de ropa y material textil en recipientes estancos que no permitan una eventual diseminación del virus.
- Limpieza según recomendaciones de la autoridad sanitaria (temperatura superior a 60°C). Se pueden realizar con equipos propios de la empresa, o a través de empresas de limpieza especializadas, siempre aplicando métodos de limpieza adecuados.
- Gestión y eliminación adecuada de material de protección que no pueda ser higienizado tales como mascarillas, guantes, buzos, etc. de un solo uso.

## EMERGENCIAS

---

En los supuestos que un trabajador presente síntomas compatibles con el contagio por SARS-CoV-2, se deberán activar el protocolo de actuación, elaborado previamente a través de la organización preventiva de la empresa.

Este protocolo debe incluir:

- Aislamiento del trabajador afectado
- Aviso a la autoridad sanitaria
- Aviso al área sanitaria del servicio de prevención
- Análisis y recogida de datos de posibles trabajadores afectados

En los supuestos que un cliente presente síntomas compatibles con el contagio por SARS-CoV-2, se deberán activar el protocolo de actuación que tenga en cuenta las recomendaciones de la autoridad sanitaria.

Este protocolo debe incluir:

- Aislamiento del cliente afectado, preferiblemente en su habitación
- Aviso y coordinación con la autoridad sanitaria
- Aviso al área sanitaria del servicio de prevención
- Recogida de datos de posibles trabajadores afectados
- Aislamiento temporal de los trabajadores potencialmente afectados
- Higienización de espacios

---

## **Anexo – Lista de verificación**

---

A continuación se facilita una lista de verificación, para facilitar la implantación de buenas prácticas en la gestión del contagio por SARS-CoV-2.

Lista de verificación que puede utilizar la empresa:

<b>Antes de acudir al trabajo</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se han analizado las actividades que pueden realizarse a través de teletrabajo y las que no	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha implantado el teletrabajo en aquellas actividades que no requieren presencia física del trabajador	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se aplazan aquellas actividades presenciales no prioritarias que pueden realizarse posteriormente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha establecido protocolo para que no acudan al trabajo personas con síntomas compatibles con la COVID-19, que han estado en contacto con estos, o que tienen certificado médico conforme no deben acudir a trabajar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Desplazamiento al trabajo</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se ha analizado la movilidad de los trabajadores, facilitándoles medios y recomendaciones de seguridad que deben adoptar en función del tipo de transporte que utilicen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Acceso y salida del trabajo</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se dotan espacios y medios para que los trabajadores puedan realizar una correcta higiene de manos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se han establecido medidas para garantizar que distancias de seguridad de al menos 1,5 metros en los accesos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se realiza un control activo para detectar casos sospechosos de contagio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se han implantado medidas que eviten la propagación del virus en el control de accesos (para la persona que controla el acceso, en el dispositivo de registro horario, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se han implantado medidas que eviten la propagación del virus en el control de accesos (para la persona que controla el acceso, en el dispositivo de registro horario, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Se han realizado acciones de formación sobre la COVID-19 y las medidas que deben adoptarse para evitar contagios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se han instalado carteles informativos en zonas y espacios críticos, tales como acceso, vestuarios, comedores, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se evita el uso de ropa de calle en el hotel y sus instalaciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Uso de vestuarios y aseos</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se limita el uso de vestuarios y aseos a las situaciones que sean imprescindibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se han habilitado espacios que puedan ser utilizados de manera individual y personal</li> <li>▪ Se han establecido pautas de utilización que permitan un uso compartido no simultáneo</li> <li>▪ Se han implantado pautas de uso simultáneo respetando la distancia de seguridad de 1,5 m y utilizando mascarillas quirúrgicas o higiénicas, realizando un control de su cumplimiento</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los espacios de lavado de manos disponen de agua, jabón, papel desechable y contenedores estancos de apertura mediante pedal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ventilan e higienizan los espacios después de cada uso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Descansos y pausas</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se han establecido turnos de descanso y pausa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se informa a los trabajadores sobre la limitación de aforo en cada zona	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha informado sobre los protocolos de higiene, estableciendo la obligación de lavarse las manos antes y después de la pausa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se han colocado dispensadores de agua individuales (botellas de agua)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Se han dispuesto mesas de uso individual o que garanticen una separación de al menos 1,5 metros entre personas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se eliminan los residuos en contenedores estancos de apertura mediante pedal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se realiza una higienización de los espacios después de cada uso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Durante la jornada de trabajo</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se ha evaluado el riesgo de exposición al COVID-19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se han planificado los trabajos para minimizar la presencia de diferentes grupos de trabajo en un mismo espacio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha establecido limitaciones para realizar reuniones presenciales, especialmente si son de más de 2 personas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se realizan acciones de información y formación periódicas referentes a la COVID-19 y sus medidas preventivas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Una vez finalizada la jornada</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se higienizan todos los espacios, equipos, etc. que hayan sido utilizados (especialmente lavabos, comedores, vestuarios, pomos de puertas, barandillas, sillas, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ventilan los espacios y salas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha establecido un protocolo de limpieza para la ropa de trabajo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se recoge la ropa en recipientes estancos y se higieniza según recomendaciones de la autoridad sanitaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se gestiona y elimina de manera adecuada el material de protección no reutilizable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Emergencias</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se ha establecido un protocolo de actuación en caso de detectar un caso compatible con COVID-19 durante la jornada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha establecido un protocolo de actuación en caso de detectar que un cliente presenta sintomatología compatible con COVID-19 durante la jornada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Listas de verificación complementarias para zonas y operaciones específicas:

<b>Acceso de proveedores</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se establece una franja horaria para la entrega de material, aprovechando espacios con menor presencia de personal no vinculado a la recepción de mercancías	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se evita el acceso de proveedores al hotel O, se establecen espacios destinados únicamente a la entrega de suministros, que no requiera el acceso del proveedor al resto del edificio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se evita realizar reuniones con proveedores de manera presencial, especialmente aquellas que comporten presencia de más de 2 personas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durante la entrega del material, se respeta la distancia de 1,5 metros O, se utilizan mascarillas higiénicas por parte de todos los implicados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha establecido un sistema de comunicación fluido con el proveedor para notificar la posible aparición de casos de COVID-19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Una vez recepcionadas las mercancías y materiales, se proceder a limpiar los envases y recipientes mediante productos virucidas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Recepción</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se han dispuesto soluciones desinfectantes en la zona de recepción para clientes y trabajadores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se proveen pañuelos desechables y existen papeleras con tapa accionadas con pedal, específicas para clientes, fuera del mostrador u oficina de recepción	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se aplican protocolos y medidas para mantener la distancia interpersonal de 1,5 metros entre trabajadores y con los clientes O, se ha redistribuido la ocupación de los espacios para mantener la distancia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se evita que los clientes usen los objetos del personal de recepción (bolígrafos, portafolios, folletos, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Se desinfectan después de cada uso los equipos de trabajo compartidos (teléfonos, teclados, escáneres, fotocopiadoras, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se evita el contacto físico con los clientes respetando las normas de distanciamiento físico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se siguen en todo momento las pautas de limpieza de manos, especialmente si se manipulan objetos de los clientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Cocinas</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se organiza el trabajo de modo que si se realizan reuniones de trabajo, se pueda mantener la distancia de seguridad de 1,5 metros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se toman medidas para evitar que los trabajadores deban salir de la cocina durante el servicio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se han habilitado una zona de recogida de pedidos para clientes y otra de recepción de cubertería y platos sucios de modo que se evite el contacto entre camareros y personal de cocina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se han instalado en los puntos estratégicos de la cocina dispensadores de jabón y grifos de agua automáticos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se facilitan mascarillas higiénicas para todos los trabajadores y se controla el uso de las mismas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se toman medidas para evitar compartir utensilios de trabajo O, se asegura su higienizado tras cada uso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se delimitan los espacios de trabajo y se evita que sean compartidos por distintos trabajadores O, se higienizan después de cada uso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se facilitan guantes impermeables para todos los trabajadores de la cocina y se controla el uso de los mismos en tareas de desinfección/higienización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se lava y desinfecta la vajilla, cubertería y cristalería que no se ha utilizado pero haya podido estar en contacto con las manos de clientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se organiza el trabajo para que el manejo de vajilla limpia y el de vajilla sucia lo realicen diferentes personas O, se asegura por algún otro medio que no se manipula vajilla limpia sin antes haberse lavado/higienizado las manos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Después de cada servicio se realiza una limpieza y desinfección de la cocina (superficies, máquinas, pomos de puertas, mesas de trabajo, utensilios de cocina, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En cocinas abiertas, se dispone de un sistema de barrera que evite una potencial propagación del virus entre los clientes y la cocina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Comedores, bar y restaurantes</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se ha informado a los trabajadores sobre la limitación de aforo en cada zona	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se han instalado carteles informativos en zonas y espacios críticos, tales como comedores, barras etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se han establecido medidas para garantizar la distancia recomendada con los clientes (de 1,5 metros)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se utilizan mascarillas de protección en aquellas tareas que requieran la presencia cercana de otros trabajadores y/o clientes (menos de 1,5 metros)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se evita saludar a compañeros y clientes dando la mano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se dotan espacios y medios para que los trabajadores puedan realizar una correcta higiene de manos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los espacios de lavado de manos disponen de agua, jabón, papel desechable y contenedores estancos de apertura mediante pedal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se higienizan los equipos de trabajo, utensilios, etc. después de su uso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se realiza un lavado de manos antes de utilizar cualquier equipo o herramienta de uso compartido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se han sustituido las bayetas y paños para la limpieza de superficies por otros elementos desechables como el papel. O, se han establecido protocolos de higienización con productos virucidas autorizados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<p>Se han implantado medidas para evitar el contagio entre los clientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se ha sugerido o predefinido itinerarios para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes</li> <li>▪ Se evita las aglomeraciones en los accesos a comedores, restaurantes, bufé, etc. en hora punta, garantizando la distancia de seguridad entre las personas</li> <li>▪ Se evita el uso de cartas, sustituyéndolas por pizarra visible, códigos QR, etc.</li> <li>▪ Se sustituyen elementos y equipamientos de uso común como vinagreras, saleros, aceiteras, etc. y otros elementos decorativos</li> <li>▪ Si existen bufés con autoservicio, el emplatado lo realiza un trabajador, con uso de guantes y mascarilla</li> <li>▪ El autoservicio de alimentos únicamente se permite para productos envasados individualmente</li> <li>▪ En servicios de trinche y/o show cooking, y otros productos expuestos, se dispone de pantallas protectoras que eviten la contaminación de los alimentos por los clientes</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Operaciones de mantenimiento</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Se realizan preferentemente en horario de menor afluencia de clientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se protege el personal de mantenimiento con el equipo de protección establecido para realizar reparación o mantenimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En zonas de paso de clientes y trabajadores, se señala la zona de trabajo respetando distancia de seguridad de al menos 1,5 metros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se respeta la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros si el cliente se encuentra en la estancia, o se utilizan mascarillas si no es posible	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se desechan los EPI no reutilizables, y se emplea agua y jabón o gel desinfectante para el lavado de manos (o guantes reutilizables)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se utilizan los equipos de protección establecidos para la revisión de los sistemas de aire acondicionado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los filtros y rejillas de los sistemas de climatización se limpian evitando emisión de posible carga viral al ambiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se revisa a diario el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, dispensadores de papel desechable, grifos, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se siguen medidas de higiene de manos después de manipular elementos (incluido el lavado de guantes reutilizables)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Operaciones de limpieza	SI	NO	N/P
Se ha establecido un plan de limpieza para todas las zonas del hotel, especialmente de las habitaciones, zonas comunes y aquellas con acceso de clientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ventilan las zonas comunes, habitaciones y espacios a limpiar antes de comenzar con las labores de limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha dotado a los carros de limpieza con todo el material necesario para la protección del trabajador (solución desinfectante para manos, pañuelos, guantes, delantales desechables, bolsas de basura, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se limpian y desinfectan los carros de limpieza tras cada cambio de turno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se equipa a los trabajadores con los equipos de protección individual necesarios (EPI), según haya determinado la evaluación de riesgos (uso de mascarilla como mínimo)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se proporcionan guantes a los trabajadores para llevar a cabo operaciones de desinfección con productos virucidas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tras la limpieza de un espacio, los equipos de protección individual (EPI) y los materiales utilizados que no se puedan higienizar se desechan de forma segura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se habilitan cubos con tapa para el depósito de estos materiales y su posterior gestión	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La recogida de papeleras de las zonas de uso común se realiza en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se evita realizar operaciones de limpieza en habitaciones y zonas comunes mientras permanezcan los clientes en su interior	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los textiles utilizados se introducen en bolsas antes de depositarlos en los carros de limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los textiles utilizados se lavan a más de 60°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, se informa de la temperatura mínima exigida para el lavado (más de 60°C)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Si los servicios de limpieza están subcontratados, la empresa principal supervisa que el personal cuenta con los equipos de protección individual (EPI) necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La desinfección de platos, vasos, etc. se realiza a temperaturas superiores a 80°C (con sistemas lavavajillas a ciclo completo, nunca a mano)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se presta especial cuidado en la limpieza de elementos con alto grado de contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del váter, barreras de protección, control de climatización, secador, dispositivos de control horario, máquinas de gimnasios, barandas, minibar, perchas, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha establecido un protocolo para evitar la contaminación cruzada, poniendo la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se evita depositar la lencería de cama en el suelo de la habitación o del baño	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha estudiado aumentar la frecuencia de remplazo de toallas y de lencería de cama	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal se lava las manos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se evita prestar el servicio de minibar en la habitación si el establecimiento no puede garantizar su limpieza entre clientes sucesivos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se siguen medidas de higiene de manos después de manipular elementos (incluido el lavado de guantes reutilizables)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Listas de verificación complementarias para zonas y operaciones específicas:

Antes de acudir al trabajo	SI	NO	N/P
Antes de acudir al trabajo, revisa que no presenta fiebre, tos, o cualquier otro síntoma compatible con COVID-19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Informa a la empresa en caso de tener síntomas compatibles con COVID-19, haber estado en contacto con estos, o tener un certificado médico conforme no debe acudir a trabajar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Desplazamiento al trabajo</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Prioriza el desplazamiento individual sobre el compartido y el transporte público	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A pie, bicicleta, o similares: <ul style="list-style-type: none"> <li>Mantiene una distancia de seguridad de al menos 1,5 metros con el resto de usuarios de la vía</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En vehículo privado: <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo realiza de manera individual</li> <li>Higieniza el vehículo después de cada uso</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En vehículo privado compartido o transporte colectivo: <ul style="list-style-type: none"> <li>Se ocupa únicamente una plaza por fila de asientos, de manera alterna</li> <li>Utiliza siempre la misma plaza</li> <li>Todos los ocupantes utilizan protección respiratoria higiénica</li> <li>El vehículo se higieniza después de cada uso</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En transporte público: <ul style="list-style-type: none"> <li>Mantiene una distancia de seguridad de al menos 1,5 metros con el resto de usuarios</li> <li>Utiliza protección respiratoria higiénica</li> <li>Higieniza las manos antes y después de utilizar el transporte público</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Acceso y salida del trabajo</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Realiza una correcta higiene de manos al llegar y salir del trabajo, independientemente de la realizada durante el transporte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respetar la distancia de seguridad en las zonas de entrada y salida	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Evita saludar dando la mano y hablar con otras personas que estén a menos de 1,5 metros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En caso de tener que fichar físicamente en un dispositivo de control horario, se lava las manos antes y después de su uso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Uso de vestuarios y aseos	SI	NO	N/P
Evita el uso de vestuarios y aseos si no es imprescindible	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cumple las medidas de seguridad establecidas en estos espacios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Realiza un lavado de manos antes y después de utilizar estos espacios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mantiene la ropa de calle separada de la ropa de trabajo en todo momento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Descansos y pausas	SI	NO	N/P
Respetar los turnos establecidos y el aforo de las zonas de descanso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se lava las manos al inicio y después de realizar la pausa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mantiene una distancia de seguridad de al menos 1,5 metros con el resto de personas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Realización del trabajo	SI	NO	N/P
Evita reunirse con otros trabajadores si no es imprescindible	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cuando realiza reuniones, son de 2 personas como máximo y respetando una distancia de seguridad de 1,5 metros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mantiene una distancia de seguridad de 1,5 metros en todo momento con el resto de personas durante la jornada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Utiliza protección respiratoria en aquellas tareas que requieran la presencia cercana de otros trabajadores o clientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Higieniza los equipos de trabajo, herramientas, etc. después de su uso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Realiza un lavado de manos antes de utilizar cualquier equipo, herramienta o utensilio de uso compartido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cumple con las pautas de protección establecidas en su puesto de trabajo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Una vez finalizada la jornada</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Cumple con el protocolo de limpieza establecido para la ropa de trabajo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Deposita la ropa en recipientes estancos para su posterior limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Deposita el material de protección no reutilizable en los puntos especificados para su eliminación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Emergencias</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/P</b>
Notifica a la empresa si detecta que presenta síntomas compatibles con COVID-19 durante la jornada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Notifica a la empresa si detecta un cliente que presenta síntomas compatibles con COVID-19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>







Cuidamos de tu empresa

