

## Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2

### Parte 13: Visitas a bodegas y otras organizaciones industriales, lugares naturales, culturales e históricos

#### Directrices y recomendaciones

Esta especificación ha sido elaborada por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).



## Especificación UNE 0066-13

### Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 Parte 13: Visitas a bodegas y otras organizaciones industriales, lugares culturales, naturales e históricos Directrices y recomendaciones

*Measures to reduce the spread of coronavirus SARS-CoV-2. Part 13: Visits to wineries and other industrial organizations, cultural, natural and historical sites. Guidelines and recommendations.*

*Mesures pour la réduction de la transmission du coronavirus SARS-CoV-2. Partie 13: Visites de la cave et autres organisations industrielles et des sites culturels, naturels et historiques. Lignes directrices et recommandations.*

Este documento ha sido elaborado por el Grupo de trabajo impulsado por el ICTE en colaboración con la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), Club de Producto Rutas del Vino de España, Asociación Española de Enoturismo (AEE), Federación Española del Vino (FEV), CANTUR, Fundación Cuevas de Nerja, Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS) así como otras organizaciones sectoriales territoriales y empresas del sector, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.

Se llama la atención sobre la posibilidad de que algunos elementos de este documento puedan ser objeto de derechos de patente. UNE no es responsable de la identificación de dichos derechos de patente.

Las observaciones a este documento han de dirigirse a:

### Asociación Española de Normalización

Génova, 6  
28004 MADRID-España  
Tel.: 915 294 900  
info@une.org  
www.une.org

© UNE 2020

Prohibida la reproducción sin el consentimiento de UNE.

Todos los derechos de propiedad intelectual de la presente norma son titularidad de UNE.

## Índice

<b>Prólogo de D. Miguel Mirones, Presidente del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).....</b>		<b>5</b>
<b>0</b>	<b>Introducción.....</b>	<b>6</b>
<b>1</b>	<b>Objeto y campo de aplicación.....</b>	<b>7</b>
<b>2</b>	<b>Normas para consulta.....</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>Términos y definiciones.....</b>	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>Requisitos para la gestión del riesgo.....</b>	<b>8</b>
<b>4.1</b>	<b>Requisitos generales.....</b>	<b>8</b>
<b>4.2</b>	<b>Comité de seguridad y salud/gestión.....</b>	<b>9</b>
<b>4.3</b>	<b>Recursos materiales.....</b>	<b>10</b>
<b>4.4</b>	<b>Medidas generales para la organización.....</b>	<b>10</b>
<b>4.5</b>	<b>Medidas de protección para el personal.....</b>	<b>12</b>
<b>4.5.1</b>	<b>Requisitos generales.....</b>	<b>12</b>
<b>4.5.2</b>	<b>Requisitos específicos para el personal de limpieza.....</b>	<b>12</b>
<b>4.6</b>	<b>Medidas informativas.....</b>	<b>13</b>
<b>5</b>	<b>Requisitos de servicio e instalaciones.....</b>	<b>13</b>
<b>5.1</b>	<b>Diseño del servicio de visitas.....</b>	<b>13</b>
<b>5.2</b>	<b>Reservas.....</b>	<b>14</b>
<b>5.3</b>	<b>Acogida del visitante.....</b>	<b>14</b>
<b>5.4</b>	<b>Visitas.....</b>	<b>15</b>
<b>5.4.1</b>	<b>Requisitos generales.....</b>	<b>15</b>
<b>5.4.2</b>	<b>Visitas guiadas.....</b>	<b>15</b>
<b>5.4.3</b>	<b>Visitas libres.....</b>	<b>16</b>
<b>5.4.4</b>	<b>Despedida.....</b>	<b>16</b>
<b>5.4.5</b>	<b>Uso de audioguías y radioguías.....</b>	<b>16</b>
<b>5.4.6</b>	<b>Transporte de pasajeros y visitas en vehículo de la organización.....</b>	<b>16</b>
<b>5.5</b>	<b>Experiencias, actividades y talleres.....</b>	<b>16</b>
<b>5.5.1</b>	<b>Requisitos generales.....</b>	<b>16</b>
<b>5.5.2</b>	<b>Degustación de productos.....</b>	<b>17</b>
<b>5.6</b>	<b>Servicios de restauración.....</b>	<b>17</b>
<b>5.7</b>	<b>Zona comercial.....</b>	<b>17</b>
<b>5.8</b>	<b>Aseos.....</b>	<b>18</b>
<b>5.9</b>	<b>Otros espacios.....</b>	<b>18</b>
<b>6</b>	<b>Requisitos de limpieza y desinfección.....</b>	<b>18</b>
<b>7</b>	<b>Requisitos de mantenimiento.....</b>	<b>19</b>
<b>8</b>	<b>Bibliografía.....</b>	<b>20</b>
<b>Anexo A (Informativo)</b>	<b>Recomendaciones de la OMS para el lavado de manos.....</b>	<b>21</b>
<b>Anexo B (Informativo)</b>	<b>Uso adecuado de EPI: mascarilla.....</b>	<b>22</b>

<b>Anexo C (Informativo)</b>	<b>Uso adecuado de EPI: guantes.....</b>	<b>24</b>
<b>Anexo D (Informativo)</b>	<b>Modo de actuación en caso de personal infectado o de riesgo.....</b>	<b>25</b>
<b>Anexo G (Informativo)</b>	<b>Consideraciones relativas a accesibilidad para el diseño del plan de contingencia.....</b>	<b>26</b>
<b>Anexo E (Informativo)</b>	<b>Distancias de seguridad .....</b>	<b>27</b>
<b>Anexo F (Informativo)</b>	<b>Productos de limpieza y desinfección.....</b>	<b>28</b>

## **Prólogo de D. Miguel Mirones, Presidente del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)**

Desde la irrupción del nuevo coronavirus, el sector turístico en España se encuentra en un momento trascendental. En primer lugar, por las graves consecuencias sanitarias. Y en segundo, porque ha provocado una importante crisis económica que ha afectado especialmente al sector turístico. Por este motivo, sólo el diseño de un sistema de prevención coordinado y que cubriera toda la cadena de valor del sector turístico permitiría dar el primer paso para la reapertura de los establecimientos y el reinicio de la actividad turística.

En este contexto, desde el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo -a través de la Secretaría de Estado de Turismo- se encomendó al Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) la elaboración de una serie de protocolos -21 en total- para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios frente al SARS-CoV-2 en los diferentes subsectores turísticos y en un plazo de tres semanas.

En el proceso, más de 450 expertos en representación de todas las patronales pertenecientes al ICTE y las diferentes administraciones públicas han realizado las aportaciones necesarias para desarrollar medidas con el objetivo de preservar la salud de trabajadores del sector, turistas y residentes de los municipios en los que se desarrolla la actividad turística. Al consenso se han sumado los sindicatos de mayor implantación estatal y asociaciones de prevención de riesgos laborales, logrando finalmente unos acuerdos fundamentales para el sector. Los protocolos se han ido publicando primero como guías por parte del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo y con el aval del Ministerio de Sanidad y ahora, gracias a la colaboración de UNE, nos encontramos en una nueva fase convertidas en Especificación UNE, cuya premisa fundamental es tomar medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 sin perder de vista la viabilidad económica de su implementación.

Como presidente del ICTE, deseo agradecer a todos los participantes su colaboración en estos trabajos.

## 0 Introducción

El turismo se configura como la principal industria en nuestro país. Sin embargo, el actual contexto COVID-19 obliga a establecer protocolos para que la reapertura de las instalaciones no aumente el riesgo de contagio comunitario, así como establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en este sector. Por este motivo, la 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.

Para la elaboración de este protocolo y su concreción en requisitos específicos de cada subsector o actividad turística, se ha contado con el Instituto para la Calidad Turística Española, que ha desarrollado esta herramienta para ayudar a las organizaciones que prestan visitas a identificar y analizar los riesgos, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con su personal para hacer frente al virus.

El resultado constituye un caso modélico de colaboración público-privada por el conocimiento y experiencia del primero y por la visión y confianza que la Administración Pública pone en la normalización como herramienta para contribuir a la consecución de un reto como el actual.

La Asociación Española de Normalización, UNE, es la encargada de convertir el protocolo de cada subsector en Especificaciones UNE, de acuerdo con su objeto de contribuir a la competitividad y seguridad de las empresas, sus productos, servicios y procesos; la protección de las personas, de los consumidores y del medio ambiente; la integración de las personas con discapacidad; la promoción de la Responsabilidad Social y la mejora del control de los riesgos empresariales, contribuyendo con ello a la consecución de la excelencia empresarial y al bienestar de la sociedad.

Esta especificación UNE complementa la norma UNE sectorial existente en materia de calidad turística: UNE-ISO 13810:2016, *Servicios turísticos. Turismo industrial. Prestación de servicios*. [1]. En cualquier caso, esta Especificación UNE puede implementarse de forma independiente.

La entrada en funcionamiento de los diferentes servicios turísticos se realizará conforme a la legislación vigente y atendiendo al calendario de desescalada que establezcan las autoridades competentes en cada momento.

Esta especificación UNE puede evolucionar con el fin de incluir nuevas medidas o una adaptación de las existentes que mejoren su contenido y amplíen el campo de aplicación, cuando sea necesario para responder, en todo momento a las necesidades de las organizaciones que presten visitas /o realizan actividades y/o talleres en emplazamientos de producción (activa o no) de carácter industrial, comercial, agrícola, artesanal, así como en otros lugares de interés histórico, cultural o natural.

La serie de Especificaciones UNE 0066 se pone a disposición de toda la Sociedad, y siguiendo el modelo de organismos nacionales de normalización homólogos, se compartirá con los organismos de normalización a nivel internacional, por si fuera de utilidad de manera total o parcial para la redacción de normas que armonicen los protocolos del sector turístico a nivel global.

La serie de Especificaciones UNE 0066, *Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2* está compuesta por las siguientes partes:

- *Parte 1: Balnearios. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 2: Hoteles y apartamentos turísticos. Directrices y recomendaciones.*

- *Parte 3: Agencias de viajes. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 4: Campings y ciudades vacacionales. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 5: Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 6: Alojamientos rurales. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 7: Campos de golf. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 8: Guías de turismo. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 9: Museos y sitios patrimoniales. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 10: Oficinas de información turística. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 11: Albergues/hostels. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 12: Turismo activo y ecoturismo. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 13: Visitas a bodegas y otras organizaciones industriales, lugares naturales, culturales, e históricos. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 14: Ocio nocturno. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 15: Instalaciones náutico-deportivas y actividades náuticas. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 16: Espacios naturales protegidos. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 17: Empresas de autocares turísticos, rent a car, transporte por cable y transporte turístico acuático Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 18: Parques de atracciones y de ocio. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 19: MICE: diseño, ejecución y gestión de reuniones, incentivos, conferencias, congresos, eventos y ferias comerciales . Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 20: Playas. Directrices y recomendaciones.*
- *Parte 21: Espacios públicos singulares. Directrices y recomendaciones.*

## **1 Objeto y campo de aplicación**

Este documento establece, sin perjuicio de la legislación vigente, las directrices y recomendaciones a aplicar, para minimizar los riesgos del contagio por el virus SARS-CoV-2, en las organizaciones que prestan servicios de visitas y/o realizan actividades y/o talleres en emplazamientos de producción (activa o no) de carácter industrial, comercial, agrícola, artesanal, así como en otros lugares de interés histórico, cultural o natural.

## 2 Normas para consulta

Los documentos indicados a continuación, en su totalidad o en parte, son normas para consulta indispensables para la aplicación de este documento. Para las referencias con fecha, solo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición (incluida cualquier modificación de esta).

Especificación UNE 0066-5:2020, *Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Parte 5: Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones.*

Especificación UNE 0066-9:2020, *Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Parte 9: Museos y sitios patrimoniales. Directrices y recomendaciones.*

## 3 Términos y definiciones

Para los fines de este documento, se aplican los términos y definiciones siguientes:

### 3.1 COVID-19:

Enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019.

NOTA 1 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.

[FUENTE: Ministerio de Sanidad, 2020]

### 3.2 riesgo:

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

### 3.3 gestión del riesgo:

Actividades coordinadas para dirigir y controlar la organización en relación con el riesgo.

[FUENTE: UNE-ISO 31000:2018] [2]

## 4 Requisitos para la gestión del riesgo

### 4.1 Requisitos generales

La organización que presta servicios de visitas y/o realiza actividades y/o talleres en emplazamientos de producción (activa o no) de carácter industrial, comercial, agrícola, artesanal, así como en otros lugares de interés histórico, cultural o natural (en adelante, la organización) debe asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo. La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos de la organización por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.



La organización, sobre la base de la realización de la evaluación de riesgos, debe elaborar un plan de contingencia que debe detallar las medidas concretas que va a adoptar para reducir los riesgos de contagio de la COVID-19. Esta actividad preventiva se debería realizar de forma previa a la vuelta a la actividad. Por exigencia legal en el proceso revisión de evaluación de riesgos y en la determinación de las medidas preventivas pertinentes, deben ser consultados y participar los delegados de prevención o, en su defecto, los representantes de los trabajadores, aunque sería conveniente que ese plan de contingencias fuera fruto del consenso entre la empresa y el comité de salud o seguridad (o el comité de gestión en su defecto).

## **4.2 Comité de seguridad y salud/gestión**

En las organizaciones en las que no exista Comité de Seguridad y Salud, la organización debe conformar un comité para la gestión del riesgo, que debe contar con la representación legal de los trabajadores; en cualquier caso, la gestión y funciones de este comité se deben ajustar en todo momento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL).

Una vez identificados y evaluados los riesgos por el sujeto que corresponda según la LPRL, el comité debe asumir la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por SARS-CoV-2.

En concreto, este comité, o en su caso la organización, previa consulta a los trabajadores en caso de que no haya representante legal de los mismos, debe:

- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, empresas concesionarias, etc.).
- Realizar (por parte del servicio de prevención propio o ajeno) una evaluación de riesgos con el fin de extraer conclusiones y obtener la información necesaria para el diseño de medidas preventivas. El plan de contingencia debe elaborarse a partir de los resultados de la evaluación de riesgos y de las medidas propuestas por el servicio de prevención para la protección de los trabajadores, más aquellas otras medidas que se determinen para la protección de los visitantes, poniendo especial atención a zonas como: miradores, áreas recreativas, equipamientos y otros lugares de mayor concentración de gente.
- En la elaboración del plan de contingencia, a la hora de determinar las medidas preventivas, se deben considerar las necesidades particulares de las personas (visitantes y trabajadores) con algún tipo de discapacidad, especialmente en lo relativo a señalización/cartelería, comunicación, altura de los sistemas de limpieza y desinfección, espacio extra requerido por sus medios auxiliares, trato preferente, etc., tal y como se indica en el anexo G.
- Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores, servicio de PRL o la persona con esas funciones según la modalidad preventiva que haya escogido la empresa, con los empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas). En el caso de las subcontratas, el servicio de PRL debe adecuar conforme a la legislación aplicable, su procedimiento de coordinación de actividades empresariales al riesgo de contagio por el coronavirus SARS-CoV-2.
- Difundir y dar a conocer el plan de contingencia entre los trabajadores para su adecuada implementación.

- Asignar recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI), (véanse los anexos B y C) atendiendo a las necesidades derivadas de la evaluación de riesgos laborales.
- Determinar e implantar un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o visitante muestre sintomatología compatible con la COVID-19 (véase el anexo D), siguiendo en todo caso las directrices de las autoridades sanitarias, en general, y lo establecido en el “Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-CoV-2)”, del Ministerio de Sanidad, cuando se trate de trabajadores. Se considerará la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.
- Implementar el plan de contingencia, en función del tamaño y complejidad de la empresa, y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

Este plan de contingencia debe incluir como mínimo:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- La asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.
- El impacto de las medidas en la planificación y organización del trabajo.
- La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación con medidas especiales frente al SARS-CoV-2, tanto por parte de empleados, como de visitantes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante de la evaluación de riesgos y medidas preventivas correspondientes.

### **4.3 Recursos materiales**

La organización debe establecer las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos y el plan de contingencia diseñado, teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias (por ejemplo, mascarillas de protección, guantes, gafas de protección).

La organización debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones, valorando en su caso otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas, que sean factibles, siempre consensuadas con la representación legal de los trabajadores.

En caso de que en algún momento se detecte falta de recursos materiales, el comité debe analizarlo y registrarlo internamente para la salvaguarda de la organización turística y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

### **4.4 Medidas generales para la organización**

La organización debe:

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias (véase el anexo E), la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios para la realización de la visita, actividades y talleres si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se deben tomar medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto.

- Si el personal precisa cambiarse de ropa, debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia de seguridad o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si los hubiere.
- Mantener la distancia de seguridad en reuniones del personal.
- Identificar a los trabajadores especialmente sensibles al riesgo de contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 a la hora de reevaluar sus puestos de trabajo para adecuar las medidas preventivas necesarias según el caso.
- Si no puede asegurarse la desinfección del método de control horario con contacto (huella, dígitos) en caso de que lo hubiere, implementar un método de control horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados. En caso de que se opte por la desinfección tras cada uso, debe asegurarse la disponibilidad de una solución desinfectante.
- Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón (véase el anexo A) y, si esto no es posible, el uso de soluciones desinfectantes. Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar apoyado en cartelería.
- Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.
- Facilitar una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.
- Proporcionar los EPI adecuados conforme a los resultados de la evaluación de riesgos laborales. En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, la organización principal debe supervisar que el personal cuente con los equipos de protección individual necesarios. Si existiera coordinación de actividades empresariales, se deben seguir las pautas que indique el procedimiento interno de coordinación (adaptado previamente al nuevo riesgo por el coronavirus) estableciendo los medios de coordinación necesarios y cumpliendo con las obligaciones que exija la normativa.
- Establecer normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (por ejemplo, en ascensores, accesos y zonas comunes, vestuarios).
- Proceder a la ventilación, al menos diariamente por espacio de 5 min y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas interiores por las que transcurra la visita.

Además:

- En todas las actividades (por ejemplo, visita, talleres artesanales, eventos, demostraciones, zona comercial, degustación, actividades didácticas, etc.) se deben respetar las distancias de seguridad interpersonal. Para ello y cuando sea necesario, se debe establecer el correspondiente control de aforos. En caso de que no sea posible, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios.
- La ropa de trabajo debe lavarse a temperaturas superiores a 60 °C. Se recomienda a la organización revisar la dotación, en su caso, de ropa de trabajo para el empleado.
- Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI que se utilicen. Debe quedar registro de esta formación.

## 4.5 Medidas de protección para el personal

### 4.5.1 Requisitos generales

El personal de la organización debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.

Concretamente, el personal debe:

- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a visitantes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.
- Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que determinará la obligatoriedad o no de utilizar EPI, así como el tiempo de uso de acuerdo con sus características. En todo caso, se debe atender a lo que determine la normativa vigente en cada momento (por ejemplo, uso obligatorio de mascarillas).
- Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables- así como los EPI, de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual y bolsa.
- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser, o después de la realización de actividades que impliquen el contacto directo con las personas o superficies potencialmente contaminadas. No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos atendiendo a las características de la instalación. Por ejemplo, cuando por las características del servicio, no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente, en ese caso, se debe asegurar el uso de solución desinfectante.
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón cuando sea factible o, en su defecto, 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. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, la organización debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.
- Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.

### 4.5.2 Requisitos específicos para el personal de limpieza

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

Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se deben desechar de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Se deben habilitar cubos con tapa y apertura no manual y bolsa, para su depósito y posterior gestión.

En caso de que los servicios de limpieza se encuentren subcontratados, la organización debe supervisar que el personal cuente con los equipos de protección individual necesarios y actúe bajo los procedimientos establecidos.

#### **4.6 Medidas informativas**

El plan de contingencia debe ser comunicado a los representantes de los trabajadores (si los hubiere), a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento, y a los proveedores y visitantes, para que conozcan las medidas que les afecten directamente y que deban aplicar (por ejemplo, uso de mascarillas, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.).

En el propio emplazamiento, las medidas informativas deben contemplar:

- Información con medidas preventivas implantadas en el emplazamiento (por ejemplo, mantenimiento de puertas abiertas para evitar el contacto, anulación temporal de algunos servicios, modificación del itinerario de visita), así como protocolos de higiene (por ejemplo, a través de cartelera, 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 (por ejemplo, en la zona de acogida, accesos, etc.).
- Información del aforo del espacio/espacios cerrados.

La cartelera con los protocolos de higiene debe estar expuesta y debe encontrarse al menos en una lengua extranjera (considerando el país/países de origen de los visitantes).

La organización debe instar a empleados y clientes a colaborar en el cumplimiento de las medidas que se desprendan del plan de contingencia y debe proporcionar a su personal la información necesaria relativa a las medidas preventivas e higiénicas y para el uso adecuado del material de protección.

En cuanto a los proveedores de servicios externos de la organización, debe informarse a los mismos sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido.

### **5 Requisitos de servicio e instalaciones**

#### **5.1 Diseño del servicio de visitas**

Se deben diseñar (o rediseñar) las visitas atendiendo al resultado de la evaluación de riesgos, procediendo a modificar el itinerario y las actividades que se realizan si fuera necesario. En concreto, la organización debe:

- Determinar cómo se va a realizar la visita y por dónde va a discurrir el recorrido a partir de la evaluación de riesgos, la legislación y/o posibles restricciones aplicables. Se deben considerar para ello las paradas o no frente a determinados espacios, atendiendo a las limitaciones de espacio, al número de visitantes que conforma el grupo, así como las medidas de protección del personal (guía) y visitantes. Cuando la organización pueda y el tipo de visita lo permita, se recomienda valorar la modificación de visitas haciendo uso de espacios abiertos/exteriores.

- Considerar el diseño de recorridos de sentido único para evitar cruces de grupos (atendiendo a la afluencia de visitantes y a las características de las instalaciones en las que se presta el servicio).
- Evitar espacios reducidos y zonas susceptibles de concentrar aglomeraciones.
- Evitar zonas de trabajo (por ejemplo, zonas de producción activas donde puedan coincidir empleados y visitantes).
- 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.

En las visitas guiadas, las paradas para las explicaciones deben realizarse en espacios abiertos y/o amplios siempre que sea posible, y en cualquier caso, respetando la distancia de seguridad. En el caso de las 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 debe hacer uso de mascarilla (de uso obligatorio en todo caso cuando así lo exija la normativa vigente en cada momento).

## 5.2 Reservas

Siempre que se pueda, la organización debe fomentar las visitas concertadas, pudiendo así controlar el aforo en todo momento y aplicar las distintas medidas previstas en el plan de contingencia, resultado de la evaluación de riesgos.

Debe 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 Terminal Punto de Venta (TPV) tras cada uso en el que exista contacto.

Se debe 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 es motivo de aplicación del derecho de admisión.

## 5.3 Acogida del visitante

A su llegada, la organización debe comunicar al visitante o recordarle las condiciones de la visita incluyendo aquellas medidas específicas que la organización ha tomado para la prevención del SARS-CoV-2 y aquellas que el visitante debe cumplir. Además:

- Debe determinarse y anunciarse de manera clara y visible el aforo máximo de la zona de acogida y atención al visitante (en el caso de espacios cerrados), así como de los grupos de visitantes, estableciendo las medias necesarias para asegurar la distancia de seguridad mínima. Si no puede mantenerse la distancia de seguridad entre los visitantes y los empleados, se debe optar por el uso de mascarilla.
- En la zona de acogida y atención al visitante se debe contar con solución desinfectante.
- En función de la afluencia de público y los espacios con los que se cuente, debe valorarse si es necesario fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones y marcarlos, en su caso.

- En caso de expedir entrada al visitante, se debe evitar que el empleado tenga contacto con la entrada que la visitante entrega o muestra a su llegada. Se recomienda en su caso el empleo de medios electrónicos de lectura de entradas y/o códigos.
- Se deben eliminar los folletos y mapas al alcance del visitante. Si se proporcionan folletos o mapas, deben ser de uso individual. La organización debe promover la información a través de canales digitales (página web de la organización, apps, redes sociales, etc.).
- En cuanto a los dispositivos y equipamientos para la mejora de la experiencia por parte de los visitantes, se deben facilitar preferiblemente materiales y dispositivos desechables (por ejemplo, auriculares) o se debe fomentar el uso de dispositivos propios del visitante (por ejemplo, uso de app en el móvil del visitante). Si no se puede facilitar material desechable, se debe limpiar y desinfectar adecuadamente el equipamiento del que ha hecho uso el visitante, antes y después de cada uso (por ejemplo, *tablets*, audioguías, pantallas táctiles, etc.) Deben retirarse los equipamientos o dispositivos cuya limpieza y desinfección no se pueda asegurar.

Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada.

Se debe 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 en caso necesario.

## **5.4 Visitas**

### **5.4.1 Requisitos generales**

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.

Se recomienda, si es posible, retirar o inhabilitar aquellos elementos expositivos que el visitante pueda tocar (por ejemplo, maquetas, pantallas táctiles, etc.). En todo caso, éstos deben retirarse o inhabilitarse si no puede asegurarse la desinfección tras cada uso.

Si la organización cuenta con un museo en las instalaciones, debe remitirse a las medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en museos y sitios patrimoniales, establecidas en la Especificación UNE 0066-9:2020.

Las zonas de descanso, si las hubiere, deben disponerse de tal forma que aseguren la distancia de seguridad entre las personas (espaciándolas, marcando las posiciones a respetar, etc.).

### **5.4.2 Visitas guiadas**

En cuanto a las visitas guiadas, la organización debe:

- Al inicio de la visita, informar a los visitantes sobre cómo se va a realizar la visita, el recorrido y las reglas y/o posibles restricciones que se aplican, informando de las medidas preventivas y de seguridad pertinentes (por ejemplo, no tocar superficies o elementos expositivos, mantener la distancia de seguridad, lavarse las manos frecuentemente, etc.).
- Evitar aquellas formas de saludo que impliquen contacto físico con el cliente.

- Si no puede garantizar la distancia de seguridad, usar mascarilla o en su defecto, pantalla protectora facial. Se recomienda utilizar pantallas transparentes para facilitar la comunicación con visitantes que tengan discapacidad auditiva.

### **5.4.3 Visitas libres**

En el caso de ofrecer visitas libres, si existe la posibilidad de seguir varios itinerarios, se recomienda sugerir un recorrido para evitar aglomeraciones o cruces de grupos (por ejemplo, mediante señalización horizontal o vertical, cartelería, medios electrónicos, mapas).

### **5.4.4 Despedida**

Los visitantes no deben cumplimentar encuestas de satisfacción por medios manuales.

En la zona de salida se debe disponer de solución desinfectante.

### **5.4.5 Uso de audioguías y radioguías**

Si se utilizan audioguías o radioguías, se debe fomentar el uso de auriculares propios del visitante o se deben facilitar auriculares desechables. En caso de que la organización facilite los equipos, éstos deben ser desinfectados tras cada uso y depositados de manera individual en bolsas cerrada para su entrega al siguiente cliente.

Se debe contar con un recipiente en el que los visitantes puedan ir dejando equipo prestado durante la visita, en su caso.

### **5.4.6 Transporte de pasajeros y visitas en vehículo de la organización**

Cuando se utilice un vehículo de la organización para el transporte de pasajeros (visitantes), éste debe desinfectarse 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 debe atender a las disposiciones vigentes de las autoridades competentes en relación con las condiciones de ocupación en el transporte.

La Especificación UNE 0066-17 recoge una serie de medidas para la reducción del riesgo por contagio del coronavirus SARS-CoV-2 en empresas de autocares turísticos, rent a car, transporte por cable y transporte turístico acuático.

## **5.5 Experiencias, actividades y talleres**

### **5.5.1 Requisitos generales**

Experiencias, actividades y talleres deben diseñarse y planificarse de tal forma que se puedan controlar los aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad entre personas durante toda la actividad. En caso de que esta distancia de seguridad no pueda asegurarse, se debe utilizar mascarilla.

Todos los elementos utilizados deben ser desinfectados tras su uso (por ejemplo, mobiliario, moldes, recipientes, herramientas, etc.) y no deben ser compartidos (por ejemplo, copas de vino, cubertería, etc.).



En los talleres u otro tipo de actividades en las que los visitantes se sienten, se deben aplicar las medidas dispuestas por las autoridades competentes para el mantenimiento de la distancia de seguridad.

Como regla general, debe suprimirse toda actividad que suponga un contacto físico directo (por ejemplo, talleres de arcilla, modelaje y en general, actividades en las que el visitante tiene una participación activa a través del contacto).

En caso de ofrecer actividades complementarias al aire libre (montar a caballo, bicicleta, salidas al campo, *segways*, paseos en barco, etc.) se deben cumplir las medidas establecidas en cada sector respectivamente.

Si este servicio es prestado por organizaciones externas o subcontratadas, la organización debe asegurarse de que se cumplen las medidas de seguridad establecidas por las autoridades sanitarias.

### **5.5.2 Degustación de productos**

Si la organización ofrece degustaciones de productos se debe cumplir con las siguientes medidas:

- Los servicios de cata y/o degustaciones se deben realizar, si es posible, en lugares bien ventilados o espacios abiertos. En cualquier caso, se debe mantener la distancia de seguridad. Si no es posible garantizar dicha distancia de seguridad, se debe hacer uso de elementos físicos de protección.
- Los aperitivos o acompañamientos deben servirse de forma individual (preparaciones/consumiciones individuales) o bien colocarse en platos individuales antes de la llegada de los visitantes evitando así el contacto innecesario. Estas degustaciones se deben disponer de tal forma que eviten las aglomeraciones manteniendo la distancia de seguridad interpersonal. No se deben servir raciones compartidas y se debe evitar que las botellas estén a disposición del visitante. No se deben retornar productos que, habiendo sido puestos a disposición del visitante, no hubieran sido consumidos.
- La mantelería y servilletas utilizadas (en su caso) deben ser desechables. Si es posible, se debe utilizar también cubertería y vajilla desechable, o en su defecto, se debe garantizar su desinfección a temperaturas superiores a 80 °C (copas, cubertería, platos) y no debe ser compartida.

Se debe 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, bien no hacerlas, bien sustituirlas por la entrega de muestras individuales para que los clientes puedan realizar posteriormente la cata y/o degustación. La entrega de muestras, si se realiza, debe hacerse a distancia segura y evitando el contacto físico directo.

## **5.6 Servicios de restauración**

Los establecimientos de alimentos y bebidas de la organización deben mantener un elevado nivel de higiene, cumpliendo al menos las medidas preventivas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 para servicios de restauración, establecidos en la Especificación UNE 0066-5.

## **5.7 Zona comercial**

En caso de existir zona comercial, se debe cumplir con las siguientes medidas:

- si se trata de un espacio acotado (tienda), se debe indicar el aforo máximo y controlar el acceso al mismo para que no se supere dicho aforo;

- se debe controlar que los usuarios no tocan los elementos expuestos (por ejemplo, colocando vitrinas o mamparas de protección);
- se deben desinfectar los productos de forma regular;
- se debe 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).

## 5.8 Aseos

Si se dispone de aseos para el uso de visitantes, deben aplicarse las siguientes medidas:

- Deben 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, atendiendo al nivel de uso.
- Se debe 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, aumentando la periodicidad en caso necesario.

## 5.9 Otros espacios

La organización debe cumplir con las siguientes medidas:

- Se debe determinar e informar a los visitantes de la capacidad máxima en ascensores. Se deben aplicar las directrices establecidas en materia de aforo. Se debe colocar solución desinfectante junto al ascensor.
- En el servicio de guardarropía (si se presta) se debe evitar guardar prendas del visitante, custodiando únicamente mochilas y otros bultos como paraguas, que deben introducirse por el propio visitante en bolsas facilitadas por la organización.

## 6 Requisitos de limpieza y desinfección

La organización debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo:

- La limpieza en condiciones de seguridad para empleados y visitantes.
- Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto por parte de los usuarios (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 (mostrador, caja, etc.) y los dispositivos prestados para la visita (radioguía, audioguía, *tablets*, etc.).

- La realización de una limpieza y desinfección exhaustiva tras cada visita, actividad o taller. Las superficies deben limpiarse con productos desinfectantes.
- El uso de desinfectantes con actividad viricida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad (véase el anexo F). En el uso de estos productos, siempre se deben respetar las indicaciones de la etiqueta y/o las Fichas de Datos de Seguridad.
- La ventilación/aireación, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del emplazamiento.

La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos. Todo 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).

En el caso de que la limpieza la realice una empresa subcontratada, la organización debe exigirles un plan de limpieza adaptado a las actuales circunstancias, indicando frecuencias, métodos de limpieza y producto(s) empleado(s). El ente gestor debe realizar un seguimiento del cumplimiento de dichos planes.

Las instalaciones cuya limpieza y desinfección no se pueda garantizar, no deben ser abiertas al público.

Debe quedar registro diario de las limpiezas y desinfecciones realizadas.

## **7 Requisitos de mantenimiento**

La organización debe adaptar su plan de mantenimiento preventivo teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos. Así:

- El personal de mantenimiento debe protegerse con el equipo de protección individual determinado por la evaluación de riesgos.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal debe desinfectarse las manos y proceder con el equipo de protección individual.

De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas. Se recomienda evitar el modo recirculación de aire en los sistemas de aire acondicionado.

También debe verificarse la funcionalidad de los elementos equipamientos que se hayan instalado como medida de prevención frente al contagio y propagación del SARS-CoV-2 (dispensadores de jabón, papel, posibles barreras físicas tipo mampara, cierre o precinto de equipamientos que se hayan considerado fuente de riesgo, etc.) procediendo a reparar o sustituir inmediatamente aquellos que presenten averías.

En caso de que los servicios de mantenimiento se encuentren subcontratados, la organización debe supervisar que el personal cuente con los equipos de protección individual necesarios y actúe bajo los procedimientos establecidos.

Debe quedar registro de las tareas de mantenimiento realizadas.

## 8 Bibliografía

- [1] Norma UNE-ISO 13810:2016, *Turismo industrial. Prestación de servicios.*
- [2] UNE-ISO 31000:2018, *Gestión del riesgo. Directrices.*
- [3] UNE-EN 14683:2019+AC:2019, *Mascarillas quirúrgicas. Requisitos y métodos de ensayo.*
- [4] EN ISO 374-5:2016, *Guantes de protección contra los productos químicos y los microorganismos peligrosos. Parte 5: Terminología y requisitos de prestaciones para riesgos por microorganismos. (ISO 374-5:2016).*
- [5] Especificación UNE 0064-1, *Mascarillas higiénicas no reutilizables. Requisitos de materiales, diseño, confección, marcado y uso. Parte 1: Para uso en adultos.*
- [6] Especificación UNE 0065, *Mascarillas higiénicas reutilizables para adultos y niños. Requisitos de materiales, diseño, confección, marcado y uso.*
- [7] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.  
<http://www.comercio.gob.es/es-es/noticias/Paginas/Nuevo-Protocolo-y-Guía-de-Buenas-prácticas-dirigida-a-la-actividad-comercial.aspx?nav=/es-es/noticias&titulo=Nuevo>
- [8] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.  
<https://www.mincotur.gob.es/es-es/gabineteprensa/notasprensa/2020/documents/nueva%20gu%C3%ADa%20de%20buenas%20pr%C3%A1cticas%20covid-19.pdf>
- [9] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social(2020). Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2.  
[https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRLL\\_COVID-19.pdf](https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRLL_COVID-19.pdf)
- [10] RD 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- [11] Ministerio de Sanidad y Política Social (2009). Guía para la elaboración del plan de actuación de las empresas o centros de trabajo frente a emergencias. Pandemia de Gripe.
- [12] Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- [13] RD 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.
- [14] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (2020). Listado de viricidas autorizados en España para uso ambiental (PT2), industria alimentaria (PT4) e higiene humana (PT1).
- [15] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (2020). Limpieza y desinfección de Mascarillas higiénicas reutilizables.

## Anexo A (Informativo)

### Recomendaciones de la OMS para el lavado de manos

# ¿Cómo lavarse las manos?

**1** Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



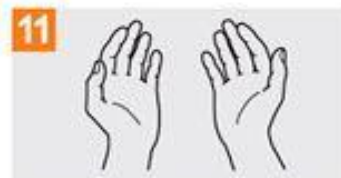
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

[FUENTE: Organización Mundial de la Salud]

Figura 1 – Correcto lavado de manos

## **Anexo B (Informativo)**

### **Uso adecuado de EPI: mascarilla**

En base a la Resolución del 23 de abril, de la Secretaría General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, referente a los equipos de protección individual en el contexto de la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, si un equipo no dispone de certificado UE del Organismo Notificado (junto con la Declaración de Conformidad del fabricante y del resto de información que se pide en el producto/envase para el mercado CE), para poder ser suministrado/comercializado de forma excepcional, ha de contar con una autorización temporal por parte de la correspondiente autoridad de vigilancia del mercado (punto 2 del apartado Primero de la resolución).

De forma general, la recomendación es utilizar EPI desechables, o si no es así, que puedan desinfectarse después del uso, siguiendo las recomendaciones del fabricante. Con carácter general, los equipos de protección respiratoria filtrantes utilizados frente al riesgo biológico deberían desecharse después de su uso.

Los EPI han de escogerse de tal manera que se garantice la máxima protección con la mínima molestia para el usuario y para ello es muy importante escoger la talla, diseño o tamaño que se adapte adecuadamente al mismo.

La correcta colocación de los EPI es fundamental para evitar posibles vías de entrada del agente biológico; igualmente importante es la retirada de los mismos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso.

Los EPI han de desecharse de manera segura en bolsas cerradas que se eliminarán en el contenedor de restos (no en el de reciclaje).

#### **Mascarillas**

Las mascarillas recomendadas en entornos laborales en el contexto de la actual epidemia de la COVID-19 son las higiénicas (no reutilizables, fabricadas según la Especificación UNE 0064-1 [5] y con uso limitado a 4 h, o reutilizables, fabricadas según la Especificación UNE 0065 [6] lavables a 60 °C tras periodo de uso similar). También puede hacerse uso de mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683:2019) [3] aunque éstas se reservarán preferentemente para personal contagiado o con sintomatología compatible con COVID-19.

En todo caso, y como norma general, en cuanto al uso de mascarillas en ambientes cerrados en presencia de otras personas, se atenderá a lo dispuesto en cada momento por las autoridades competentes.

En caso de acceder a zonas con presencia de personas contagiadas han de utilizarse mascarillas de protección respiratoria (tipo FFP2 o FFP3) excepto si no hubiera acercamiento a menos de dos metros. Se pueden también utilizar mascarillas duales, que han de cumplir tanto con las disposiciones legislativas de EPI como con las de PS (producto sanitario).

En ningún caso ha de tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada. Tampoco se dejará la mascarilla en la frente, cuello ni se guardará en el bolsillo entre un uso y otro.

### Uso correcto de mascarillas

Realiza un uso correcto de mascarillas siempre asociado a las medidas de prevención y a las medidas para reducir la transmisión comunitaria:

-  Si tienes síntomas, quédate en casa y aíslate en tu habitación
-  Mantén 2 metros de distancia entre personas
-  Lávate las manos frecuentemente y meticulosamente
-  Evita tocarte ojos, nariz y boca
-  Cubre boca y nariz con el codo flexionado al toser o estornudar
-  Usa pañuelos desechables
-  Trabaja a distancia siempre que sea posible

**Haz un uso correcto para no generar más riesgo:**

-  **Lávate las manos antes** de ponerla
-  Durante todo el tiempo la mascarilla debe **cubrir la boca, nariz y barbilla**
-  **Evita tocar la mascarilla** mientras la llevas puesta
-  Desecha la mascarilla cuando esté húmeda y **no reutilices las mascarillas** a no ser que se indique que son reutilizables
-  **Para quitarte la mascarilla, hazlo por la parte de atrás**, sin tocar la parte frontal, deséchala en un cubo cerrado y lávate las manos

6 mayo 2020  
Consulta fuentes oficiales para informarte  
www.mscb.gob.es  
@sanidagob

ESTE SUMOS  
JUNTOS  
GARCAMOS  
UNIDOS

[FUENTE: Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020]

**Figura 2 – Mascarillas higiénicas en población general**

## Anexo C (Informativo)

### Uso adecuado de EPI: guantes

Los guantes de protección han de cumplir con la Norma EN ISO 374-5:2016 [4]. Se recomienda que sean de vinilo o nitrilo, pero pueden usarse otros materiales más resistentes si la actividad que se vaya a realizar lo requiere. Los guantes han de contar con el marcado CE.

Los guantes pueden crear una falsa sensación de protección, por ello, es muy importante la higiene de manos antes y después de su uso, sobre todo si se han tocado superficies potencialmente contaminadas.

Los guantes han de cambiarse con la frecuencia indicada según su uso y siguiendo las indicaciones del fabricante. En todo caso, se puede aplicar desinfectante sobre ellos para alargar su uso, pero ante cualquier signo de deterioro (perforación, rasgado, etc.) han de ser sustituidos.

La manera correcta de quitarse los guantes sin contaminar las manos es siguiendo los siguientes pasos:



[FUENTE: Procedimiento para los servicios de prevención de riesgos laborales (Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020) y "Aprende a quitarte los guantes desechables sin riesgos" (Organización Colegial de Enfermería, 2020)]

**Figura 3 – Pasos para quitarse los guantes y evitar la contaminación**



## **Anexo D (Informativo)**

### **Modo de actuación en caso de personal infectado o de riesgo**

Conocimientos básicos sobre la COVID-19 a tener en cuenta de cara a su prevención:

- Los síntomas de la COVID-19 son tos, fiebre y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.
- El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.
- Si una persona trabajadora empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad le colocará una mascarilla quirúrgica, se le retirará de su puesto de trabajo y se contactará con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma o centro de salud correspondientes, y se seguirán sus instrucciones. Así mismo lo pondrá en conocimiento de la empresa. Si la sintomatología se iniciara en el puesto de trabajo, pondrá esta situación en conocimiento con su responsable inmediato. Por su parte, la empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad.
- Por parte de la organización, se ha de elaborar y aplicar un protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras, siguiendo con el "Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2" [9].

## **Anexo G (Informativo)**

### **Consideraciones relativas a accesibilidad para el diseño del plan de contingencia**

Se establecen las siguientes consideraciones:

- Contemplar, en las comunicaciones entre el proveedor del servicio y el visitante, y especialmente en la explicación de normas de seguridad y prevención de riesgos, formatos alternativos de modo que no se utilice uno en exclusividad: visuales (cartelería, etc.) o auditivos (explicación en forma oral, megafonía, etc.), así como que dichos formatos sean accesibles (por ejemplo, PDF accesible para lectores de pantalla, vídeo tutorial subtulado, lectura fácil, en audio).
- Seguir garantizando una correcta comunicación entre el visitante y el personal de atención al público cuando se instalen elementos físicos de separación.
- Colocar secadores de manos preferiblemente con sensor, así como dispensadores de solución desinfectante a una altura de entre 70 cm y 120 cm.
- Permitir que, si el visitante con movilidad reducida (por ejemplo, usuarios de silla de ruedas, personas con discapacidad visual, persona que utiliza muletas, mujeres embarazadas, personas mayores, otros) necesita apoyo humano para la realización de una actividad, dicho apoyo pueda ser prestado por su acompañante, y en caso de que no se disponga de acompañante, este apoyo se preste por el personal del proveedor del servicio turístico utilizando los medios de protección que determine el resultado de la evaluación del puesto de trabajo.
- Vigilar, cuando se requiera una modificación en la distribución del mobiliario para garantizar la distancia de seguridad interpersonal, que éste no obstaculice la zona de paso y que no afecte a las condiciones de accesibilidad del itinerario.
- Establecer, en actividades que impliquen colas y posibles aglomeraciones, un acceso prioritario para personas mayores, mujeres embarazadas y personas con movilidad reducida o con discapacidad, por considerarse colectivos vulnerables.
- Se recomienda que todo el personal, en cuyo trabajo haya interacción directa con clientes, visitantes o usuarios del servicio, reciba una formación básica sobre las principales necesidades de las personas con discapacidad en el nuevo contexto post-COVID19. Se considera importante esta formación por el desconocimiento extendido sobre la correcta interacción, manteniendo el distanciamiento social y cumpliendo todas las normas y procedimientos de seguridad y prevención de riesgos.

## **Anexo E (Informativo)**

### **Distancias de seguridad**

El procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2 (Ministerio de Sanidad., 2020) establece la distancia de seguridad en 2 m, en el momento de publicación de esta Especificación. Se aconseja consultar en la página web del Ministerio de Sanidad posibles actualizaciones que pudieran producirse con posterioridad.

## **Anexo F (Informativo)**

### **Productos de limpieza y desinfección**

#### **Listado de virucidas**

Puede consultar el listado completo de productos virucidas en el siguiente enlace:

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado\\_virucidas.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf)

Para información relacionada con el desarrollo de las normas contacte con:

Asociación Española de Normalización

Génova, 6

28004 MADRID-España

Tel.: 915 294 900

[info@une.org](mailto:info@une.org)

[www.une.org](http://www.une.org)

Para información relacionada con la venta y distribución de las normas contacte con:

AENOR INTERNACIONAL S.A.U.

Tel.: 914 326 000

[normas@aenor.com](mailto:normas@aenor.com)

[www.aenor.com](http://www.aenor.com)



organismo de normalización español en:

