

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

Parte 14: Ocio nocturno

Directrices y recomendaciones

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



Especificación UNE 0066-14

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

Parte 14: Ocio nocturno

Directrices y recomendaciones

Measures to reduce the spread of coronavirus SARS-CoV-2. Part 14: Night leisure. Guidelines and recommendations.

Mesures pour la réduction de la transmission du coronavirus SARS-CoV-2. Partie 14: Loisir nocturne. Lignes directrices et recommandations.

Este documento ha sido elaborado por el Grupo de Trabajo impulsado por el ICTE en colaboración con la Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos España de Noche.

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

Prólogo de D. Miguel Mirones, Presidente del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).....		5
0	Introducción.....	6
1	Objeto y campo de aplicación.....	7
2	Normas para consulta.....	8
3	Términos y definiciones.....	8
4	Requisitos para la gestión del riesgo.....	8
4.1	Requisitos generales.....	8
4.2	Comité de seguridad y salud/gestión.....	9
4.3	Recursos materiales.....	10
4.4	Medidas generales para el establecimiento de ocio nocturno.....	10
4.5	Medidas de protección para el personal.....	12
4.5.1	Requisitos generales.....	12
4.5.2	Requisitos específicos para el personal de admisión y control de ambiente interno.....	13
4.5.3	Requisitos específicos para el personal de barra y sala.....	13
4.5.4	Requisitos específicos para el personal de limpieza.....	13
4.6	Medidas informativas.....	14
5	Requisitos de servicio.....	14
5.1	Requisitos generales.....	14
5.2	Taquillas, acceso y admisión.....	15
5.3	Servicio de barra y dispensación de bebidas.....	15
5.3.1	Requisitos generales.....	15
5.3.2	Servicio.....	15
5.4	Servicios de restauración.....	15
5.5	Servicio de guardarropía.....	16
5.6	Reservados y celebraciones especiales.....	16
5.7	Servicio de aparcacoches.....	16
5.8	Aseos.....	16
5.9	Terrazas.....	17
6	Requisitos de espectáculos y animación.....	17
7	Requisitos de limpieza y desinfección.....	18
8	Requisitos de mantenimiento.....	19
9	Bibliografía.....	19
Anexo A (Informativo)	Recomendaciones de la OMS para el lavado de manos.....	21
Anexo B (Informativo)	Uso adecuado de EPI: mascarilla.....	22
Anexo C (Informativo)	Uso adecuado de EPI: guantes.....	24

Anexo D (Informativo)	Modo de actuación en caso de personal infectado de riesgo.....	25
Anexo G (Informativo)	Consideraciones relativas a accesibilidad para el diseño del plan de contingencia.....	26
Anexo E (Informativo)	Distancias de seguridad	27
Anexo F (Informativo)	Productos de limpieza y desinfección.....	28

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 los establecimientos de ocio nocturno 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 188005:2009 *Ocio nocturno. Requisitos de los establecimientos de ocio para la prestación del servicio* [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 los establecimientos de ocio nocturno.

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 culturales, naturales 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, directrices y recomendaciones a aplicar en los establecimientos de ocio nocturno para minimizar los riesgos de contagio por el virus SARS-Cov-2 en la prestación de sus servicios.

Este documento es de aplicación a los siguientes establecimientos de ocio nocturno: discotecas, salas de fiestas, cafés teatro, restaurantes espectáculo, pubs, bares de copas, *lounges*, locales de conciertos, terrazas de verano e instalaciones eventuales, así como a otro tipo de establecimientos que realicen actividades similares recogidas en la legislación vigente.

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, *Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Parte 5: Servicios de restauración. 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, Consumo y Bienestar Social, 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

El establecimiento de ocio nocturno 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 del establecimiento; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

El establecimiento de ocio nocturno, 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 del virus SARS-CoV-2 (véase el anexo D).

Esta actividad preventiva se debe realizar de forma previa a la vuelta a la actividad. Por exigencia legal en el proceso de revisión de la evaluación de riesgos y en la determinación de las medidas preventivas pertinentes, deben ser consultados 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 seguridad y salud (o comité de gestión en su defecto).

4.2 Comité de seguridad y salud/gestión

En las empresas de ocio nocturno se debe conformar un comité para la gestión del riesgo en caso de no disponer de un comité de seguridad y salud que asuma este papel. De no existir éste, se deben incluir en el comité de gestión a los representantes legales de los trabajadores. Este comité debe evaluar y definir las estrategias y decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por el coronavirus SARS-CoV-2.

En concreto, este comité, o en su caso la empresa 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, representantes de los trabajadores (si los hubiere), empleados, especialistas, 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 se debe elaborar 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 clientes, poniendo especial atención a zonas con mayor concentración de gente.
- Contemplar al menos las siguientes fuentes de riesgo:
 - accesos y admisión;
 - espectáculos y animación;
 - instalaciones fijas y eventuales;
 - seguridad de las salas;
 - zonas de aseos.
- En la elaboración del plan de contingencia, a la hora de determinar las medidas preventivas, considerar las necesidades particulares de las personas (clientes 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 su procedimiento de coordinación de actividades empresariales (en el marco de la normativa de aplicación) 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 implantación.

- 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 debe considerar 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 del establecimiento 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 a medidas especiales frente al SARS-CoV-2, tanto por parte de empleados como de clientes, 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

El establecimiento de ocio nocturno debe establecer las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos de acuerdo con el 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, mamparas de protección, mascarillas, guantes, pantallas).

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 de gestión debe analizarlo y registrarlo internamente para la salvaguarda de la empresa y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

4.4 Medidas generales para el establecimiento de ocio nocturno

La empresa debe:

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad (véase el anexo E); la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios, en el centro de trabajo debe adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se deben tomar medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto. En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.
- Si el personal precisa cambiarse de ropa, habilitar 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 a la hora de reevaluar sus puestos de trabajo para adecuar las medidas preventivas necesarias según el caso.
- Disponer de un termómetro sin contacto.
- implementar un método de control horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados, en caso de no poder asegurarse la desinfección del método de control horario con contacto (huella, dígitos) en caso de que lo hubiere. En caso de que se opte por la desinfección tras cada uso, debe asegurarse la disponibilidad de una solución desinfectante.
- Asegurar la adecuada protección del personal, facilitando el lavado de manos con agua y jabón (véase el anexo A) y, si esto no es posible, el uso de solución desinfectante.
- Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar ayudado con cartelería.
- 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, el establecimiento de ocio nocturno debe supervisar que el personal cuente con los equipos de protección individual necesarios. Si existiera coordinación de actividades empresariales, habrá que 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, 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 los distintos espacios del establecimiento de ocio nocturno.

Además:

- En todas las actividades 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 mantener la distancia de seguridad, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios.

- En cuanto al lavado de la ropa de trabajo, el establecimiento debe proporcionar una bolsa cerrada para su transporte a los domicilios particulares, así como las instrucciones para su lavado (> 60 °C) y frecuencia del mismo, en función del tipo de uniforme. Cuando no puedan ser lavados a esa temperatura, debe procederse a una adecuada desinfección.
- Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI que utilicen. Debe quedar registro de esta formación.

4.5 Medidas de protección para el personal

4.5.1 Requisitos generales

El personal 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 clientes. 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 debe determinar la obligatoriedad o no de utilizar EPI, así como el tiempo de uso de acuerdo con sus características. En todo caso, debe atenderse a la legislación vigente en cada momento (por ejemplo, respecto al 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 de accionamiento no manual.
- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser, o después de tocar una superficie potencialmente contaminada. No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos atendiendo a las características de la instalación. Por ejemplo, cuando por las características físicas del establecimiento no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente, en ese caso, se debe asegurar el uso de solución desinfectante.
- 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, apoyándose en cartelera.
- Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral los objetos de uso personal (gafas, móviles, *walkies*, etc.) con agua y jabón cuando sea factible o con una solución desinfectante, y con el cambio de turno los elementos del puesto de trabajo (pantalla, *tablets*, teclado, ratón, etc.). Para la desinfección de equipos electrónicos 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 empresa debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.

- Implementar un método de control horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados.
- Guardar la ropa de calle en bolsas de plástico (y dentro de la taquilla si la hubiere) para que no haya contacto entre ésta y la de trabajo.
- Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.

4.5.2 Requisitos específicos para el personal de admisión y control de ambiente interno

El personal que realice esta tarea debe mantener la distancia de seguridad con los clientes, pudiendo establecer un mecanismo de distanciamiento como cintas de seguridad y la instalación de barreras físicas (mamparas). Además, debe disponer de protección respiratoria, pantalla facial y cualquier otro EPI de acuerdo con el resultado de la evaluación de riesgos.

En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, el establecimiento de ocio nocturno debe supervisar que el personal cuente con los equipos de protección individual necesarios y actúe bajo los procedimientos establecidos.

4.5.3 Requisitos específicos para el personal de barra y sala

El personal debe lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente durante el servicio, y, en caso de que esto no sea posible, utilizar solución desinfectante. Debe disponerse de jabón y desinfectante en barra para este fin. El personal de sala debe utilizar al menos mascarilla o máscaras faciales y cualquier otro EPI que determine la evaluación de riesgos.

El personal de barra debe mantener con respecto a los clientes la distancia de seguridad, pudiendo establecerse para ello barreras físicas de separación (mamparas). Además, debe utilizar aquellos EPI que determine la evaluación de riesgos (por ejemplo, máscaras faciales).

El establecimiento debe remitirse en todo caso a la Especificación UNE 0066 Parte 5 Medidas para la reducción del contagio del coronavirus SARS-CoV-2. Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones.

4.5.4 Requisitos específicos para el personal de limpieza

El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado de acuerdo al 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. En este sentido, 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).

Se debe habilitar cubo con tapa y apertura de pedal para el depósito y posterior gestión de los materiales empleados y equipos de protección, según proceda.

En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, el establecimiento de ocio nocturno 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) y a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento. Los proveedores y a los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (por ejemplo, uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.). Específicamente, el establecimiento de ocio nocturno debe informar al cliente de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas mediante cartelería y mediante los canales de comunicación que el establecimiento utilice (web, confirmaciones de reserva, redes sociales, etc.), para su conocimiento (y aceptación en el caso de las reservas y compra de entradas y servicios). El cumplimiento de estas directrices forma parte de las condiciones de admisión.

El establecimiento de ocio nocturno debe instar a clientes y trabajadores a colaborar en el cumplimiento de las medidas que se desprendan del plan de contingencia (por ejemplo, vía web, confirmaciones de reserva, redes sociales).

Como parte de las medidas informativas, deben indicarse las posiciones en el suelo o a través de medidas alternativas (catenarias, cintas, etc.) en aquellos espacios donde sea necesario marcar las distancias de seguridad a respetar (por ejemplo, puntos de acceso y admisión, aseos, barra, zona de descanso, etc.).

Debe contarse con la pertinente información sobre centros de asistencia sanitaria y hospitales cercanos, así como teléfonos de emergencia.

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

5 Requisitos de servicio

5.1 Requisitos generales

El establecimiento de ocio nocturno debe cumplir las siguientes medidas preventivas en todas sus instalaciones y equipamientos, prestando especial atención a aquellas zonas donde se presta el servicio:

- Debe establecerse la ocupación máxima del local de forma que se permita respetar la distancia de seguridad entre clientes, y determinar los métodos de control para asegurar que estos aforos de seguridad no se superen.
- Se deben fomentar los pagos por medios electrónicos, preferiblemente *contactless*. El Terminal Punto de Venta (TPV) debe desinfectarse tras cada uso.
- Se debe contar con dispensadores con solución desinfectante para uso del cliente en distintos puntos del local, sobre todo en aquellos de mayor concurrencia de clientes (accesos, servicio de guardarrropía, barras, etc.).
- Se debe asegurar una correcta renovación del aire de los espacios. Debido a la dificultad de disponer de una correcta ventilación natural, se deben ajustar los sistemas de climatización y extracción de aire de los locales para aumentar el número de renovaciones por hora o el porcentaje de aire limpio exterior ($28 \text{ m}^3/\text{s}$), de forma que se evite en lo posible la recirculación del aire (trabajando así con el máximo porcentaje de aire limpio exterior que sea posible).

- Si dispone de extractor en los aseos, debe mantenerse en funcionamiento si esto es posible.
- Se debe contar con papeleras y cubos de basura de accionamiento no manual y bolsa interior.

Se recomienda mantener la temperatura del local entre 23 y 26 °C.

5.2 Taquillas, acceso y admisión

En los accesos y el control de la admisión al local se deben aplicar las siguientes medidas preventivas:

- Se deben establecer las medidas necesarias para garantizar la distancia interpersonal en las zonas de acceso al local.
- Deben instalarse mamparas o elementos físicos de separación que aseguren la protección del personal de las taquillas y accesos, de fácil limpieza y desinfección, siempre que no se pueda garantizar la distancia mínima seguridad.
- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica.
- El acceso al establecimiento debe ser escalonado.
- Los flujos de entrada y salida deben permitir mantener los niveles de ocupación bajo control.

El personal de admisión y controlador de ambiente interno es responsable de la aplicación por parte del público de las medidas preventivas en el local, de controlar que no se exceda la capacidad del local, así como de impedir el acceso a las personas que no cumplan con las condiciones de admisión o de control de ambiente interno, invitándolas a desalojar el local.

Se debe establecer la entrada y salida mediante señalización direccional.

5.3 Servicio de barra y dispensación de bebidas

5.3.1 Requisitos generales

Se recomienda el uso de vasos desechables. Si se opta por vasos o vajilla no desechable, debe asegurarse la desinfección a > 80 °C.

5.3.2 Servicio

Deben establecerse las posiciones a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad entre los mismos.

Los productos expuestos, en barra, en su caso, deben estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado.

5.4 Servicios de restauración

Aquellos establecimientos de ocio que presten servicios de restauración deben cumplir con las medidas de reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 establecidas en la Especificación UNE 0066-5.

5.5 Servicio de guardarropía

El establecimiento de ocio debe cumplir con las siguientes medidas:

- La zona de guardarropía debe contar con un dispensador de solución desinfectante y mampara protectora.
- El personal del servicio de guardarropa debe desinfectar sus manos de forma frecuente y debe utilizar los equipos de protección individual que se determinen tras la evaluación de riesgos.
- Las prendas de los clientes deben protegerse con fundas desechables para evitar el contacto directo entre las mismas y asegurar su higiene. El personal debe entregar una bolsa al cliente para que éste introduzca sus prendas en la misma y la devuelva al personal.

5.6 Reservados y celebraciones especiales

Se recomienda a los establecimientos de ocio nocturno fomentar actividades que eviten aglomeraciones (por ejemplo, utilización de reservados, organización de eventos y celebraciones sociales de acceso restringido), teniendo en cuenta las disposiciones de las autoridades sanitarias respecto de la celebración de eventos grupales. Igualmente, se deben establecer las medidas oportunas para el control de aforo previamente definido.

5.7 Servicio de aparcacoches

Debe evitarse la manipulación de vehículos de clientes por parte del personal si no puede prestarse el servicio en condiciones de seguridad.

5.8 Aseos

El establecimiento de ocio nocturno debe cumplir con las siguientes medidas:

- Debe definirse la capacidad de los aseos, garantizando la distancia de seguridad, así como establecer una sistemática para controlar la afluencia de clientes a esta zona. Esto puede realizarse por medio de la figura de controlador de ambiente interno.
- Los aseos deben contar con dispensador de jabón y papel de secado o secador de manos. Se deben evitar las toallas, incluso las de uso individual, y limpiarse al menos 6 veces por jornada, aumentando la periodicidad en caso necesario.
- Se debe asegurar la reposición de consumibles en todo momento (jabón, papel de secado etc.).
- Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse periódicamente con mayor frecuencia atendiendo al nivel de uso. Debe instalarse solución desinfectante fuera del aseo.
- Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y doble bolsa interior.
- Debe mostrarse a los clientes el registro de limpieza.

5.9 Terrazas

Durante el período de transición y hasta alcanzar la plena normalización de los establecimientos sería conveniente que éstos dispusieran de terrazas al objeto de promover el acceso del público a los locales de ocio y de facilitar el control de los flujos y acceso a los locales.

A este respecto:

- Se debe controlar la capacidad de la zona de terraza y disposición del público y/o mobiliario, en su caso, para garantizar que se mantiene la distancia de seguridad, en función de la legislación aplicable de las autoridades sanitarias
- Se debe establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas) con el fin de que este equipamiento pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.
- Se debe mostrar cartelería informando al cliente de estas pautas de higiene y desinfección para que conozcan dichas pautas y las respeten. Esta información debe indicar claramente que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del local lo acomode. Acotar las terrazas (por ejemplo, con cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) también puede ayudar al cumplimiento de este fin.
- La gestión de la terraza y la dispensación de las consumiciones debe ser realizada por el personal del local evitando los desplazamientos del público al interior del local para retirar sus consumiciones.
- Se debe utilizar el equipo de protección individual adecuado para la realización de este servicio por parte del personal.
- Se debe evitar disponer de elementos de uso común en terrazas (carta, servilletero, azucareros, saleros, etc.).
- Se debe establecer una sistemática para la gestión de la espera del cliente.
- Se debe contar con doble puerta de acceso al local.
- Se debe retirar, limpiar y desinfectar diariamente el mobiliario.

6 Requisitos de espectáculos y animación

Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos y sin perjuicio de lo que se establezca al efecto por la misma, éstos deben diseñarse y planificarse atendiendo al resultado de la evaluación de riesgos.

Debe determinarse la capacidad del local de forma que se respete la distancia de seguridad mínima interpersonal. En espacios cerrados y en espacios abiertos en los que no sea posible mantener dicha distancia, se debe utilizar mascarilla.

Las actividades de espectáculo y animación se deben realizar al aire libre siempre que sea posible y se debe evitar el intercambio de objetos. Deben desinfectarse los elementos que se hayan utilizado al finalizar la actividad. Debe marcarse la distancia de seguridad interpersonal a guardar por los clientes en las zonas de descanso (gradas, bancos corridos, etc.).

De forma concreta y respecto del personal artístico:

- Se debe garantizar en todo momento la distancia de seguridad entre público y artistas.
- Si hay actuaciones en escenarios, las medidas del mismo determinan el número de miembros máximo que puede conformar el grupo artístico sobre dicho escenario (de forma que se pueda mantener la distancia de seguridad).
- En cada cabina debe haber una sola persona (disc-jockey).
- Se debe facilitar el acceso al personal artístico a camerinos, vestuarios individuales, espacio específico de descanso, de tamaño suficiente para garantizar la distancia interpersonal.
- Se deben utilizar enseres de maquillaje, peluquería y vestuario de uso individual (a menos que se pueda garantizar su limpieza y desinfección tras su uso).
- Se deben limpiar y desinfectar los equipos de sonido y microfonía después de cada actuación si son propiedad del establecimiento.
- El montaje y desmontaje de escenario, equipamiento de iluminación y sonido, se debe realizar sin público y utilizando los EPI que determine la evaluación de riesgos.

7 Requisitos de limpieza y desinfección

Antes de cada sesión se debe realizar una desinfección general del local y su mobiliario. Se debe disponer de personal dedicado exclusivamente a la limpieza y desinfección de las instalaciones mientras el local esté en funcionamiento.

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

- Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de barra y taquillas, puertas, teléfonos, botón de descarga del inodoro, etc.) De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (por ejemplo, mostrador de taquilla, caja, etc.).
- La renovación del aire de los espacios por ventilación/aireación o aire acondicionado, incluyendo la ventilación/aireación diaria de las zonas en las que haya habido clientes.
- La limpieza y desinfección de camerinos, vestuarios, zona de espectáculo, etc.
- La limpieza de superficies con productos desinfectantes.
- El uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad. Se deben utilizar desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los 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 ese producto se deben respetar las indicaciones de la etiqueta/ficha de seguridad del producto.

El desarrollo de las labores de limpieza de las instalaciones debe realizarse en condiciones de seguridad (por ejemplo, a través de señalización, evitando la entrada de clientes mientras se están realizando las tareas de limpieza en aseos, a través de la utilización de material de autoprotección para el personal de limpieza, etc.).

La recogida de papeleras de zonas de uso común (aseos, accesos, taquillas, etc.) debe realizarse de forma que éstas queden selladas y trasladadas al punto de recogida. 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, el establecimiento debe exigirle un plan de limpieza adaptado a las actuales circunstancias, indicando frecuencias, métodos de limpieza y producto(s) empleado(s).

Debe quedar registro diario de las limpiezas y desinfecciones realizadas.

8 Requisitos de mantenimiento

El establecimiento de ocio nocturno debe adaptar su plan de mantenimiento preventivo teniendo en cuenta la evaluación de riesgos.

De forma específica, debe verificarse la funcionalidad de los 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.).

Además:

- El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal debe desechar los EPI de forma segura, y se debe lavar posteriormente las manos.

Debe controlarse con mayor frecuencia el funcionamiento de sistemas de renovación y evacuación de aire, especialmente la limpieza de filtros y rejillas. Se debería evitar el modo recirculación de aire en los sistemas de aire acondicionado.

Debe quedar registro de las tareas de mantenimiento realizadas.

9 Bibliografía

- [1] UNE 188005:2009, *Ocio Nocturno. Requisitos de los establecimientos de ocio para la prestación del servicio.*
- [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] UNE 167013, *Hostelería. Servicios de Restauración. Requisitos para la prestación del servicio.*
- [8] España de Noche. Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos (2020). Propuesta medidas prevención higiénico-sanitaria contra el Coronavirus para la hostelería recreativa y los locales de ocio.
- [9] 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>
- [10] 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>
- [11] Ministerio de Sanidad (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/PrevencionRRL COVID-19.pdf>
- [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?

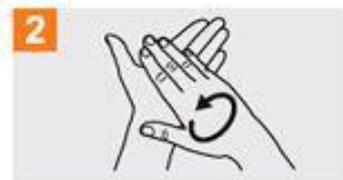
1 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



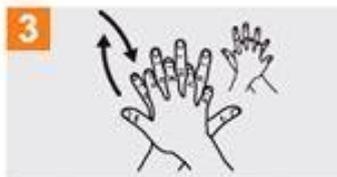
Mójese las manos con agua;



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;



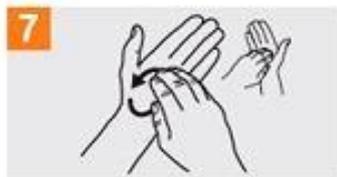
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



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;



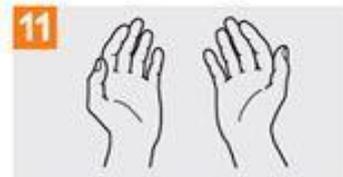
Enjuáguese las manos con agua;



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. 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 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 o a una temperatura superior tras periodo de uso similar). También se puede hacer uso de mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683:2019) [3] aunque es preferible reservar éstas para personal contagiado o con sintomatología compatible con la 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 contagiados o superficies potencialmente contaminadas por SARS-CoV-2, siempre que no pueda guardarse la distancia de seguridad, 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 caso de no cumplirse alguna de las tres condiciones descritas, se ha de hacer uso de mascarillas de protección respiratoria (tipo FFP2 o FFP3).

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.mscbs.gob.es
@sanidagob



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

Figura 2 – Mascarillas higiénicas en población general

Anexo D (Informativo)

Modo de actuación en caso de personal infectado 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 se 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. Asimismo 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 si lo hubiere para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad.
- Por parte de la empresa, 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" [11].

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 cliente, 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 cliente 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 cliente 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 todos los empleados, en cuyo trabajo haya interacción directa con clientes, visitantes o usuarios del servicio, reciban una formación básica sobre las principales necesidades de las personas con discapacidad en el nuevo contexto post-COVID-19. 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, Consumo y Bienestar Social 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 encontrar el listado completo de productos virucidas autorizados en el siguiente enlace:

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
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
www.aenor.com



organismo de normalización español en:

