

CHECK LIST

Acciones recomendables para la reapertura establecimientos HOSTELERÍA-HOTELERA tras el COVID-19

A continuación, presentamos un listado de acciones que es recomendable chequear por parte de los establecimientos HOSTELERÍA-HOTELERA en su reapertura tras el Covid-19. **Este documento está en proceso de ampliación e irá adaptándose a las diferentes fases de desconfinamiento y a sus normativas**

FASE 1

CONDICIONES PARA LA REAPERTURA DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN , TERRAZAS Y CAFETERIAS DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURISTICOS Y USO DE INSTALACIONES Y HOSPEDAJE
(A PARTIR DEL 11 DE MAYO)

AUTORIZACIÓN Y REAPERTURA DE LAS TERRAZAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

- Límite la disposición de mesas al cincuenta % de las mesas permitidas en el año anterior en base a licencia municipal.
- Mantengo entre las mesas (o agrupaciones de estas para un max. 10 personas) la debida distancia física de al menos 2 metros entre ellas
- Si mi establecimiento tiene permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie de la terraza, puedo incrementar el número de mesas respetando la proporción del 50 % entre mesas (y superficie disponible) con un incremento proporcional del espacio peatonal de tramo de la vía pública en que esta mi terraza.
- Puedo, por autorización, disponer de hasta un máximo de diez personas por mesa (o agrupación de mesas), respetando la distancia mínima de seguridad interpersonal

MEDIDAS DE HIGIENE Y/O DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL TRABAJADOR

- Como titular cumplo con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, tales las generales y específica de mi sector y establecimiento en área prevención y contagio COVID19.
- Mis trabajadores/as cuentan con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, asegurando siempre su disposición de geles hidroalcohólicos autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y cuando esto no sea posible, agua y jabón. Y están formados e informados de su correcto uso
- Mis trabajadores/as tienen la obligación de uso de mascarillas cuando no pueda garantizar la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros entre trabajador/a y cliente/a o entre los propios trabajadores/as.
- La organización de los turnos y el resto de condiciones se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar el mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de 2 metros entre los/las trabajadores/as
- Dispongo del espacio para que el/la trabajador/a pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar y al finalizar su turno antes de salir. Para ello cuenta con taquillas o, al menos, un porta-trajes o similar para dejar su ropa y objetos personales.

(continúa)

Check List Hotelera 16_05_2020

<p>MEDIDAS DE HIGIENE Y/O DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL TRABAJADOR</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Los uniformes tendrán un lavado y desinfección diaria de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En los casos en los que no se utilice uniformes, las prendas utilizadas y ropa de trabajo por los/las trabajadores/as en contacto con los/las clientes también deberán lavarse en las mismas condiciones señaladas. <input type="checkbox"/> Se cumplen las medidas de distancia previstas tanto en vestuarios, taquillas y aseos de los/las trabajadores/as, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y zona de uso común. <input type="checkbox"/> Advierto a mis trabajadores que el fichaje con huella dactilar esta sustituido por otro sistema de control horario para garantía de cumplir las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o si lo mantengo, se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso. <input type="checkbox"/> Si un/a trabajador/a empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, contactaré de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente. Y el/la trabajador/a abandonará su puesto hasta que su situación médica sea valorada por profesional sanitario. <input type="checkbox"/> Todo lo anterior también lo aplico a todos los/as trabajadores/as de terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.
<p>MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN TERRAZAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En mi servicio de terraza como establecimiento de hostelería y restauración llevo a cabo las medidas de higiene y/o prevenciones pertinentes. <input type="checkbox"/> Limpieza y desinfección antes, entre un cliente y otro y después del equipamiento de la terraza (mesas, sillas y otra superficie de contacto). <input type="checkbox"/> Priorizo mantelerías de un solo uso evitando la misma mantelería y/o salvamanteles con distintos clientes/as, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios a uso. (En el caso de que esto no fuera posible, optaré por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y con el lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados). <input type="checkbox"/> Pongo a disposición del público, sobre todo en la entrada, dispensadores de geles hidroalcohólicos autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. <input type="checkbox"/> Fomento el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando el uso en efectivo. <input type="checkbox"/> Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado/a que lo utiliza no es siempre el mismo. <input type="checkbox"/> Evito el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros similares. <input type="checkbox"/> Auxiliares como vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenan en recintos cerrados y al menos lejos de zonas de paso de clientes/as y trabajadores/as. <input type="checkbox"/> Elimino productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o en otros formatos. <input type="checkbox"/> El uso de los aseos por los/las clientes/as será de una en una persona, salvo supuesto de necesidad y precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. <input type="checkbox"/> Se procede a la limpieza y desinfección de los aseos, como mínimo, seis veces al día (incluido grifos y pomos de puerta)

Check List Hotelera 16_05_2020

SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA LOS/AS CLIENTES/AS HOPEDADOS/AS

- Sólo para los/as clientes hospedados/as, se presta servicio de restauración y cualquier otro servicio que resulte necesario para la correcta prestación del servicio de alojamiento.
- Se mantiene el servicio de ROOM SERVICE.
 - El/la camarero/a hace uso de guantes y mascarilla para acceder y retirar servicios, manteniendo la distancia de seguridad con el/la cliente.
 - Todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higieniza mediante lavavajillas.
 - Hay definido un protocolo para retirar de residuos del que se informa convenientemente al cliente/a.
- Las zonas comunes del hotel o alojamiento turístico permanecerán cerradas.
- No se permite la utilización de piscinas, spas, gimnasios, miniclubs, zonas infantiles, discotecas, salones de eventos y de todos aquellos espacios análogos que no sean imprescindibles para el uso de hospedaje del hotel o del alojamiento turístico.
- Aquellas zonas que no están en uso cuentan con una clara identificación de acceso restringido o clausuradas totalmente.
- Si el uso de los aseos por los/las clientes está permitido por clientes/as, visitantes o usuarios/as, su ocupación máxima es de una en una persona, salvo en aquellos supuestos de que la persona precise asistencia, en cuyo caso también se permite la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.
- Se siguen las medidas e instrucciones sanitarias de protección y de distancia de seguridad interpersonal de 2 metros.

MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EXIGIBLES A LOS HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS (ENTRADA, CONSERGERIA, RECEPCIÓN).

- Dispongo en mis instalaciones carteles informativos en los idiomas más habituales de los/as clientes/as donde se exponen las condiciones restrictivas de uso de las instalaciones en cuanto al uso de zonas comunes y **no uso de otras zonas comunes (zona de restaurante, piscinas, zonas deportivas)**, y las normas de higiene a observar en relación con la prevención de contagios.
- El/la cliente/a esta informado sobre las condiciones restrictivas que se aplican en el uso de las instalaciones. Así el/la cliente/a conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia en el alojamiento (en formato escrito y en idioma comprensible por el cliente), las normas especiales que rige el establecimiento.
- En las zonas de recepción o conserjería me aseguro que se mantiene la correcta separación de 2 metros entre trabajadores/as y clientes/as.
- Si no puedo garantizar los 2 metros de separación y seguridad entre trabajadores/as y clientes/as en zonas la zona de recepción o conserjería, utilizo los equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.
- En la zona de recepción y acogida se cuenta con solución desinfectante. Y Se evita compartir bolígrafos y en caso de hacerlo, se desinfecta tras su uso.
- La limpieza del mostrador se realiza como mínimo una vez al día atendiendo a la afluencia de clientes
- Marco en los puntos de atención al cliente, para evitar posibles aglomeraciones o colas, señales/marcas en el suelo para indicar la manera en que deben respetar la distancia mínima de 2 metros entre personas.
- Implanto medidas de desinfección de objetos tras su manipulación por el/a cliente/a o entre trabajadores/as.

(continúa)

Check List Hotelera 16_05_2020

MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EXIGIBLES A LOS HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS (ENTRADA, CONSERGERIA, RECEPCIÓN).

- Dispongo de geles hidroalcohólicos o desinfectantes autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y desinfectante de superficies tanto para los/las trabajadores/as como para los/as clientes/as, en la entrada del hotel o alojamiento, siempre en condiciones de uso.
- Las llaves o tarjetas, si existen, se depositan en un recipiente con desinfectante tras cada uso si se depositan en recepción.
- El teclado, pantalla, teléfono y otros elementos que utiliza el recepcionista, se desinfectan al inicio y al fin de cada turno de trabajo, utilizándose si es posible auriculares de uso individual.
- Si puedo dispongo de alfombras desinfectantes a la entrada del establecimiento.
- La asignación de habitaciones se realiza garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas.
- El servicio de transporte de equipaje se realiza en condiciones de seguridad disponiendo de guantes desechables y/o toallitas desinfectantes para limpiar equipajes.
- A la hora de apertura del establecimiento se realiza una limpieza de las instalaciones, incluyendo zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, parcelas y viviendas.
- Se limpia y desinfecta al menos cada dos horas, durante sus correspondientes periodos de uso, todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser manipuladas o contaminadas por diferentes personas (así como como botoneras de ascensores o máquinas, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos compartidos).
- La recogida de papeleras de zonas comunes se realiza en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.

PISOS Y HABITACIONES

- Si dispongo unidades de alojamiento mantengo de un procedimiento documentado de limpieza, de acuerdo con las medidas generales de prevención e higiene frente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias, incluyendo los procedimientos de reposición y retirada de residuos de los alojamientos, en caso de ofrecerse estos servicios, y el acondicionamiento de habitaciones o viviendas tras la salida del cliente y en donde se concreta para cada elemento a limpiar en una unidad de alojamiento, el orden en el que se deberá hacer, y el material y el producto químico a utilizar, el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo a emplear en cada tarea, y procesado del material y producto de limpieza tras su uso.
- El personal del área de pisos y limpieza no accede a prestar servicio en las habitaciones mientras el cliente permanece en su interior, excepto por causa justificada.
- En el área de pisos el personal utiliza un equipo de protección individual acorde con cada situación. Como mínimo utiliza mascarilla y guantes de vinilo. Estos serán desechados en función de su vida útil y las condiciones en que se usen.
- Si es el caso de que los servicios aquí descritos están subcontratados, la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo procedimiento establecidos.
- Finalizada la limpieza y tras despojarse del equipo de protección y materiales empleados, se desecharán de forma segura en los cubos con tapa habilitados para su depósito y posterior gestión, procediendo posteriormente al lavado de manos.
- En la limpieza de habitaciones se contempla muy específicamente la atención a la frecuencia según la categoría fijada:
 - Aireado de la habitación.
 - Remplazo de toallas y lencería de cama.
 - Limpieza de paredes, suelos, techos.
 - Limpieza de espejos y ventanas.
 - Limpieza de muebles, equipos y elementos decorativos funcionales.

(continúa)

Check List Hotelera 16_05_2020

PISOS Y HABITACIONES

- Se pondrá la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.
- La ropa sucia se introduce en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza.
- Los carros de limpieza se limpian y desinfectan tras cada uso diario.
- La recogida de papeleras de zonas comunes se realiza en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- Se mantiene el registro diario de las limpiezas realizadas.
- Se evitar ofrecer servicio de minibar en el caso de no poder garantizar su limpieza entre clientes.
- Se sigue la norma "ISO 22483 Turismo y Servicios Relacionados Hoteles - Requisitos para la Prestación del Servicio" detalla requisitos de calidad en el proceso de limpieza de las habitaciones.

Documento elaborado a partir de la información publicada en:

- Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, Por la que se flexibilizan determinadas restricciones sociales y se determinan las condiciones de desarrollo de la actividad de comercio minorista y de prestación de servicios, así como de las actividades de hostelería y restauración en los territorios menos afectados por la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19
CAPÍTULO IV
Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y Restauración
<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/03/pdfs/BOE-A-2020-4791.pdf>
- Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.
<https://www.boe.es/eli/es/o/2020/05/09/snd399/dof/spa/pdf>
CAPITULO IV: Condiciones para la reapertura al público de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración
Artículo 15. Reapertura de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración.
CAPITULO XIII: Apertura al público de Hoteles y Establecimientos turísticos.

Esta fase 1, se aplicará según territorio y siguiendo con el cumplimiento de protocolos establecidos por normativa.

FASE 2
CONDICIONES REAPERTURA AL PÚBLICO DE ESTOS ESTABLECIMIENTOS DE ZONAS COMUNES DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS (A PARTIR DEL 18 DE MAYO)

TERRAZAS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mantengo, si dispongo de zona de terraza las normas en FASE 1 en cuanto a La prestación del servicio en las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración se realizará conforme a lo previsto en la Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, y la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.
MEDIDAS DE HIGIENE Y/O DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL TRABAJADOR	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mis trabajadores/as contarán con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, asegurando siempre su disposición de geles hidroalcohólicos autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y cuando esto no sea posible, agua y jabón. <input type="checkbox"/> Mis trabajadores/as tendrán obligación de uso de mascarillas obligatorio cuando no pueda garantizar la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros entre trabajador/a y cliente/a o entre los propios/as trabajadores/as. <input type="checkbox"/> Mantengo una organización de los turnos y condiciones. Estas se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar el mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de 2 metros entre los/las trabajadores/as <input type="checkbox"/> Dispongo del espacio para que el/la trabajador/a pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar y al finalizar su turno antes de salir. Esta cuenta taquillas o, al menos, un porta-trajes o similar para dejar su ropa y objetos personales. <input type="checkbox"/> Los uniformes tendrán un lavado y desinfección diaria de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En casos en los que no se utilice uniformes, las prendas utilizadas y ropa de trabajo por los/las trabajadores/as en contacto con los/las clientes, también deberán lavarse en las mismas condiciones señaladas. <input type="checkbox"/> Se cumplen las medidas de distancia previstas(2 metros) tanto en vestuarios, taquillas y aseos de los/las trabajadores/as, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y zona de uso común. <input type="checkbox"/> Advierto a mis trabajadores que el fichaje con huella dactilar esta sustituido por otro sistema de control horario para garantía de cumplir las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o si lo mantengo, se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso. <input type="checkbox"/> Si un/a trabajador/a empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, contactaré de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente. Y el/la trabajador/a abandonará su puesto hasta que su situación médica sea valorada por profesional sanitario. <input type="checkbox"/> Todo lo anterior también lo aplico a todos los/as trabajadores/as de terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.

Check List Hotelera 16_05_2020

MEDIDAS DE HIGIENE EXIGIBLES A ESTAS ACTIVIDADES DEL HOTEL / ESTABLECIMIENTO

- Adopto las medidas de limpieza y desinfección del local, zonas comunes, cocinas, áreas de descanso y zonas privadas de vestuario y taquillas del personal trabajador, aseos, así como al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación. Adecuadas a las características e intensidad de uso del local y zonas del establecimiento.
 - En cuanto a la limpieza se prestare especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características.
 - La limpieza y desinfección de los aseos, será como mínimo, seis veces al día, garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
 - Utilizo desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
 - Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
 - Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
- En mi local el ascensor o montacargas, será de uso mínimo e imprescindible, utilizándose preferentemente las escaleras. En caso de su necesaria utilización, la ocupación máxima de los mismos será una persona, salvo garantía de separación de dos metros entre personas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Además se utilizará mascarilla si no son miembros de la misma unidad familiar para respetar la distancia de seguridad.
- Fomento el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo.
- Se limpia/desinfecta el datáfono tras cada uso (como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo).
- Además mantengo las especificidades en materia de limpieza y desinfección establecidas para estos sectores concretos.

MEDIDAS EN CONSUMO DENTRO DEL LOCAL EN ZONA DE RESTAURANTE O BAR

- El aforo de mi local no supera el 40 %.
- Sigo medidas de protección colectiva e individual, ajustando la organización horaria que resulten necesaria para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, trabajadoras o no, durante las franjas horarias de previsible máxima afluencia o concentración. Atendiendo instrucciones de las autoridades competentes, así como, en su caso lo previsto en la normativa laboral y convencional que resulte de aplicación.
- El consumo dentro del local, únicamente podrá realizarse sentado en mesa (o agrupaciones de mesa con un max. de 10 personas), y preferentemente mediante reserva previa.
- En mi local mantengo un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

(continúa)

Check List Hotelera 16_05_2020

<p>MEDIDAS EN CONSUMO DENTRO DEL LOCAL EN ZONA DE RESTAURANTE O BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Me aseguro que la distancia física de dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. Además la mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal. <input type="checkbox"/> Ofrezco productos de libre servicio, ya sean frescos o elaborados con anticipación, para libre disposición de los/las clientes siempre que sea asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis debidamente preservadas del contacto con el ambiente. <input type="checkbox"/> No ofrezco en ningún caso autoservicio en barra para los/las clientes. <input type="checkbox"/> Dispongo en mi establecimiento de comida y bebida para llevar por encargo.
<p>MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN EL LOCAL EN ZONA DE RESTAURANTE O BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mantengo una rutina de limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro. <input type="checkbox"/> La limpieza y desinfección de mi local es de al menos una vez al día. <input type="checkbox"/> Tengo disponibles papeleras en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Estas se limpiarán de forma frecuente, y al menos una vez al día. <input type="checkbox"/> Las mantelerías son de un solo uso. En el caso de no ser posible, habrá cambio de mantelería o salvamanteles entre distintos clientes/as, optando por las de fácil cambio entre servicios y siguiendo pautas de lavado de estas para uso posterior (lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados). <input type="checkbox"/> Hay a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y en condiciones de uso, en todo caso en la entrada del establecimiento o local y a la salida de los baños. <input type="checkbox"/> No hay cartas de uso común. Opto por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares. <input type="checkbox"/> Mantengo los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros almacenados en recintos cerrados y lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores. <input type="checkbox"/> Las servilletas, palillero, vinagreta, aceites, y otros utensilios similares, serán de servicio individual y/o formato monodosis desechables. <input type="checkbox"/> El personal trabajador que realice el servicio en mesa deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio. <input type="checkbox"/> El uso de los aseos por los/las clientes/as se ajustará a una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.) <input type="checkbox"/> La limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día. <input type="checkbox"/> El personal trabajador que realice el servicio en mesa deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio <input type="checkbox"/> Fomento el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando el uso en efectivo. <input type="checkbox"/> Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado/a que lo utiliza no es siempre el mismo.

Check List Hotelera 16_05_2020

MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN EXIGIBLES A LAS ZONAS COMUNES DE LOS HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS.

- En mi establecimiento cumplo con las determinaciones de aforo de los distintos espacios comunes, así como aquellos lugares en los que se podrán realizar eventos y las condiciones más seguras para su realización conforme al aforo máximo previsto y de acuerdo con las medidas de higiene, protección y distancia mínima señaladas.
 - Procedo a la reapertura al público de las zonas comunes de los hoteles y alojamientos turísticos que hubieran suspendido su apertura al público en virtud de la Orden SND/257/2020, de 19 de marzo, por la que se declara la suspensión de apertura al público establecimientos de alojamiento turístico, siempre que no se supere 1/3 del aforo.
 - En el servicios de hostelería y restauración de este hotel/alojamiento turísticos aplico lo referente lo establecido en cuanto a zonas de restaurante/bar
- Los espacios cerrados donde se celebran eventos, actividades de animación o gimnasios, se ventilan dos horas antes de su uso.
- En las zonas de actividades de animación o clases grupales se planifican y diseñan acciones con un aforo máximo de veinte personas y respetando la distancia mínima de seguridad entre personas y entre estos y el animador/a o entrenador/a. En caso contrario, se utilizan mascarillas. Estas actividades de animación o clases grupales se procuran principalmente al aire libre y evitando el intercambio de objetos.
- se dispone a uso de gel hidroalcohólico autorizado y registrado por el Ministerio de Sanidad y desinfectante de superficies.
- Se realiza la desinfección de objetos y material utilizado en las actividades de animación después de cada uso.
- Si dispongo de **instalaciones deportivas** aplico las medidas de higiene y prevención previstas en los **artículos 42 y 43 de la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, y en el artículo 41 de la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.**
- Si dispongo de **piscinas** sigo las directrices y recomendaciones para su uso, de acuerdo con las normas de prevención e higiene establecidas por las autoridades sanitarias, y siendo de aplicación lo previsto **en el capítulo X de Orden SND/414/2020, de 16 de mayo.**

ZONA COMUNES DE INSTALACIONES DEPORTIVAS

- Abro las instalaciones deportivas en las que podrá acceder a las mismas cualquier ciudadano/a que desee realizar una práctica deportiva, incluidos los/las deportistas de alto nivel, de alto rendimiento, profesionales, federados, árbitros o jueces y personal técnico federativo.
- He llevado a cabo antes de la reapertura de la instalación su limpieza y desinfección.
- Tengo implantado, para el acceso a estas áreas, la cita previa. Para ello organizo turnos horarios, fuera de los cuales no se podrá permanecer en la instalación.
- En mis instalaciones deportivas al aire libre o cubiertas, permito la práctica deportiva individual o aquellas con un máximo de 2 personas en el caso de modalidades, siempre sin contacto físico manteniendo las debidas medidas de seguridad y protección, y en todo caso la distancia social de seguridad de 2 metros.
- Implanto el límite del 30 por ciento de capacidad de aforo de uso deportivo en cada instalación, tanto en lo relativo al acceso, como durante la propia práctica, habilitándose un sistema de acceso que evite la acumulación y que cumpla con las medidas de seguridad y protección sanitaria.

(continúa)

Check List Hotelera 16_05_2020

ZONA COMUNES DE INSTALACIONES DEPORTIVAS	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Puede acceder con los/las deportistas, un/a entrenador/a en el caso de que resulte necesario, circunstancia que deberá acreditarse debidamente, con excepción de las personas con discapacidad o menores que requieran la presencia de un acompañante. <input type="checkbox"/> En la limpieza y desinfección de las instalaciones se sigue las directrices marcadas: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En la limpieza se presta especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas de los vestuarios, barandillas, muebles, pasamanos, suelos, perchas, y otros elementos de similares características. Antes, durante servicios y después. <input type="checkbox"/> Se utilizan desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta. <input type="checkbox"/> Se refuerza la limpieza y desinfección de los aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos. <input type="checkbox"/> Se dispone de papeleras en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día. <input type="checkbox"/> Se pone a disposición un cubo o cesto con apertura de pedal y bolsa de plástico para depositar toallas usadas. <input type="checkbox"/> En los aseos se permite el aforo de una en una persona, salvo en aquellos supuestos de persona precise de asistencia, en cuyo caso también se permite la utilización por su acompañante. <input type="checkbox"/> Se realizan tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire. <input type="checkbox"/> Después de cada turno de uso de las instalaciones, se procede a la limpieza/desinfección de las zonas comunes y del material compartido después de cada uso. <input type="checkbox"/> Al finalizar la jornada se procede a la limpieza de la instalación, reduciéndose la permanencia del personal al número mínimo para ello. <input type="checkbox"/> Si en la instalación deportiva quiero llevar a cabo otras actividades, o prestar otros servicios adicionales no deportivos, debo adaptar y cumplir con la normativa específica que en cada caso corresponda.
ZONAS COMUNES DE PISCINAS	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mantengo un aforo máximo que será del 30 ciento de la capacidad de la instalación, respetando la distancia de seguridad entre usuarios de 2 metros. (en caso contrario reduzco el aforo para mantener la distancia de seguridad establecida) <input type="checkbox"/> El acceso será con cita previa. Se abren horarios por turnos, fuera de los cuales no se podrá permanecer en la instalación <input type="checkbox"/> Antes de la reapertura he llevado a cabo la limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a los espacios cerrados como vestuarios o baños. Incluyendo los diferentes equipos y materiales como, vaso, corcheras, material auxiliar de clases, rejilla perimetral, botiquín, taquillas, así como cualquier otro en contacto con los usuarios, que forme parte de la instalación. <p style="text-align: center;">(continúa)</p>

ZONAS COMUNES DE PISCINAS

- Utilizo biocidas para la desinfección de superficies. Estos son del tipo de producto 2, referidos en el anexo V del Reglamento (UE) n.º 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas. Asimismo, se podrá utilizar desinfectantes como diluciones de lejía 1:50 recién preparada o cualquiera de los desinfectantes que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
- Sigo lo previsto, en cuanto a las operaciones de depuración física y química del agua necesarias para obtener una calidad del agua de los vasos adecuada conforme a los anexos I y II del Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, con la realización de los controles pertinentes, así como del cumplimiento del resto de normativa aplicable.
- En la limpieza y desinfección de las instalaciones se sigue las directrices marcadas:
 - En la limpieza se presta especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas de los vestuarios, barandillas, muebles, pasamanos, suelos, perchas, y otros elementos de similares características. Antes, durante servicios y después.
 - Se utilizan desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de ese producto se respeta las indicaciones de la etiqueta.
 - Se refuerza la limpieza y desinfección de los aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
 - Se dispone de papeleras en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día.
 - Se pone a disposición un cubo o cesto con apertura de pedal y bolsa de plástico para depositar toallas usadas.
- La limpieza y desinfección de aquellas superficies comunes en contacto frecuente con las manos de los usuarios, como pomos de las puertas de los vestuarios, o barandillas, es de al menos tres veces al día.
- Utilizo cartelería visible o mensajes de megafonía para recordar a los/as usuarios/as las normas de higiene y prevención a observar, señalando la necesidad de abandonar la instalación ante cualquier síntoma compatible con el COVID-19.
- Aplico medidas de señalización en las zonas de estancia de los/las usuarios/as para garantizar la distancia de seguridad de al menos 2 metros mediante señales en el suelo limitando los espacios. Esto incluye que todos los objetos personales, como toallas, deben permanecer dentro del perímetro de seguridad de dos metros establecido, evitando contacto con el resto de usuarios.
- El uso y limpieza de los aseos se lleva a cabo de conformidad con lo previsto igual que en las zonas comunes del hotel y/o establecimiento Asimismo, se deberá verificar que, en todo momento, estén dotados de jabón y/ o geles hidroalcohólicos o desinfectantes autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
- Advierto que no se puede hacer uso de las duchas de los vestuarios ni de las fuentes de agua.

Check List Hotelera 16_05_2020

Documento elaborado a partir de la información publicada en:

- Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/16/pdfs/BOE-A-2020-5088.pdf>

Artículos 4-5-6. Medidas de higiene, prevención y riesgo de coincidencia masiva.

CAPÍTULO IV

Condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración.

CAPÍTULO VII

Condiciones para la reapertura de las zonas comunes de hoteles y alojamientos turísticos

Podrá procederse a la reapertura al público de las zonas comunes de los hoteles y alojamientos turísticos que hubieran suspendido su apertura al público en virtud de la Orden SND/257/2020, de 19 de marzo, por la que se declara la suspensión de apertura al público establecimientos de alojamiento turístico, siempre que no se supere 1/3 de su aforo.

A los servicios de hostelería y restauración de los hoteles y alojamientos turísticos se les aplicara lo establecido en el capítulo IV.

CAPÍTULO IX

Condiciones en las que debe desarrollarse la actividad deportiva.

CAPÍTULO X

Condiciones para la reapertura al público de las piscinas recreativas y uso de las playas