



Plan de contingencia con MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2 en Albergue Fuente Agria

19/05/2020

Contenido

Contenido

1. Introducción.	1
Objetivos.	1
Comité responsable.	1
2. Definiciones.	4
COVID-19-coronavirus.	4
Personal. Empleados y colaboradores.	4
Cliente.	4
3. Protocolos de trabajo del personal por departamentos.	5
Departamento de Recepción y Oficinas.	5
Departamento Hostelería: cocina y comedor.	5
Departamento de Limpieza.	6
Departamento de Mantenimiento.	7
Departamento de Actividades y monitores de tiempo libre.	8
5. Protocolos de limpieza.	14
Dormitorios.	14
Aseos y baños.	15
Mesas, sillas, papeleras u otros objetos.	16
Llaves de habitaciones.	16
Papeleras exteriores.	16
Espacios comunes.	16
Lencería.	17
Piscina.	17
6. Protocolo con objetos perdidos.	20
7. Protocolo de preparación y elaboración de alimentos.	20
8. Protocolos en actividades de albergue Fuente Agria.	20
Cumpleaños.	21
Circuitos de iniciación y senderismo.	21
Tiro con arco.	21
Actividades huerto.	21
Ocio y tiempo libre.	21
Otras actividades.	21
9. Protocolo específico para campamentos.	22
10. Aforos y servicios en las instalaciones.	23
Comedor.	23
Dormitorios.	23
Aseos y duchas.	23

Espacios comunes.	23
11. Medidas informativas. 24	
12. Protocolo de actuación en caso de alarma. 25	
Alarma en Personal.	25
13. Referencia Documental. 27	
14. Anexos. 28	
Registros.	30
Recomendaciones de la OMS para el lavado de manos.	38

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 1 de 53
--	---	---------------

1. Introducción.

Albergue Fuente Agria, siendo el mejor conocedor de sus propias instalaciones, ha diseñado este plan específico para su entidad para minimizar en la medida de lo posible los riesgos higiénico-sanitarios al COVID-19 y poner el mismo en conocimiento público para consulta de todas aquellas personas interesadas o que quieran contratar un servicio de nuestra empresa.

La entidad asume un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo. Para ello, los distintos procesos estarán coordinados entre sí cumpliendo siempre con las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales frente al COVID-19.

Objetivos.

Tres son los objetivos que se persiguen con la implantación de los protocolos para estas medidas:

1. Seguridad del personal: empleados y colaboradores.
2. Seguridad de los clientes.
3. Seguridad de los residentes de la localidad y municipio en dónde nos encontramos.

Tres son los grandes ejes sobre los que pivotan estos protocolos:

1. Definir los mínimos para abordar la desinfección de los objetos en contacto con las personas.
2. Cómo solucionamos la distancia entre personas dentro de las instalaciones.
3. Establecer los protocolos de trabajo por departamentos dentro de la empresa.
Esto se hace por trazabilidad y minimizar las consecuencias en caso de alarma.

Comité responsable.

Para la gestión del riesgo se ha establecido un comité. El comité es el responsable de desarrollar y asegurarse que se llevan a cabo cada uno de los protocolos así como:

- Identificar los riesgos y realizar un análisis de los mismos.
- Diseñar el plan de contingencia.
- Planificar e implementar el plan de contingencia y supervisar su cumplimiento.
- Valorar la eficacia del plan de contingencia y modificarlo si fuera necesario.
- Actuar según el protocolo en caso de alarma.

El comité responsable está formado por la responsable de la entidad en el Albergue así como el ejecutivo de la entidad .

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 4 de 53
--	---	---------------

2. Definiciones.

COVID-19-coronavirus.

El COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus altamente contagioso detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre (+37.5°C), tos seca, fatiga, falta de olfato y falta de aire.

La principal vía de transmisión del SARS-CoV-2 es a través de secreciones respiratorias y el contacto cercano de persona a persona.

En relación con la transmisión a través de aerosoles infectados con SARS-CoV-2, Roy et al., (2020), en un artículo científico todavía no publicado, establecen que este virus es notablemente resistente en forma de aerosol, incluso después de 12 horas, y refuerzan las conclusiones alcanzadas en estudios anteriores por otros autores. La transmisión de SARS-CoV-2 en aerosol, ya sea a través de la transferencia directa de gotitas respiratorias o la generación de fómites (objetos carentes de vida capaces de transmitir patógenos), puede ser una vía de transmisión más importante de lo que se consideraba. Los humanos producen aerosoles continuamente a través de la respiración normal, lo que aumenta durante las enfermedades respiratorias, e incluso durante una respiración profunda, estornudo, tos o canto. Una fracción de los aerosoles generados naturalmente se encuentra dentro de la distribución de tamaños utilizada en los estudios experimentales (<5 µm), lo que lleva a la conclusión de que las personas infectadas con SARS-CoV-2 tienen la capacidad de producir bioaerosoles virales que pueden seguir siendo infecciosos durante largos períodos de tiempo después de la producción a través del desprendimiento y suspensión en el aire. El SARS-CoV-2 puede permanecer activo mientras está formando parte de estas partículas en suspensión en el aire más de tres horas (van Doremalen et al., 2020).

Personal. Empleados y colaboradores.

Se entiende por personal a toda persona que trabaja en la empresa. Pueden ser “empleados” cuando están contratadas directamente por la empresa, es decir, en plantilla; o pueden ser “colaboradores” o ser subcontractados autónomos por cuenta propia independientes de la empresa o personas en prácticas.

Cliente.

Se considera cliente aquella persona o entidad que contrata los servicios que ofrece nuestra empresa.

Entendemos por cliente a la persona o entidad que contrata uno o varios servicios, es decir, un cliente es una reserva: un particular es un cliente, una familia es un cliente, un grupo es un cliente, un cumpleaños es un cliente, etc.

Es supuesto que las personas bajo un mismo cliente acuden a contratar nuestros servicios estando libres de COVID19 (por ejemplo, una familia que acude en su coche a nuestras instalaciones); por ello, todas las medidas del protocolo se plantean entre clientes.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 5 de 53
--	---	---------------

Durante el registro, el cliente se hace responsable declarando que las personas bajo su reserva están libres de COVID-19 o de cualquier otra enfermedad contagiosa y es consciente de las consecuencias.

3. Protocolos de trabajo del personal por departamentos.

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

Concretamente y de forma general, el personal debe:

- No acudir al puesto de trabajo si manifiesta cualquier síntoma asociado al COVID-19 (fiebre +3.5°C, tos seca, fatiga, falta de olfato y falta de aire). El personal deberá de tomarse diariamente la temperatura y reflejarla con el registro diario de la jornada.
- Realizar el fichaje de control horario en papel, con guantes y bolígrafo propio, desinfectando la zona tras su uso.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes.
- Portar mascarilla y desecharla al finalizar la jornada. Tirar cualquier desecho de higiene personal (especialmente, los pañuelos desechables) de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados.
- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón, o con una solución hidroalcohólica. Es especialmente importante lavarse después de toser o estornudar o después de tocar superficies potencialmente contaminadas. Además, debe tratarse que cada lavado dure al menos 40 segundos.
- Desinfectar frecuentemente los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución hidroalcohólica o con agua y jabón cuando sea factible.
- Evitar, en la medida de lo posible, utilizar equipos de trabajo o dispositivos del resto del personal.
- Todo personal tendrá sus propias prendas de trabajo, que no intercambiará con otro personal y que lavará con agua caliente por su propia cuenta.

El comité responsable del protocolo planificará las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se mantenga idealmente 2m de distancia entre empleados y cuando esto no sea posible, y mientras dure las “nueva normalidad”, obligará el uso de mascarillas.

A continuación se describen las prácticas que se siguen en la empresa para cada uno de los departamentos:

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 5 de 53
--	---	---------------

Departamento de Recepción y Oficinas.

- a. El personal de recepción y oficina deberá de cumplir con las medidas de protección individuales generales anteriormente descritas y con las prácticas que se detallan en los siguientes otros puntos.
- b. El personal de recepción y oficina debe disponer de los números de emergencias y hospitales o centros de salud cercanos.
El nº de teléfono para atender en Andalucía a aquellas personas sospechosas de tener el coronavirus es el 900 40 00 61.
- c. Existen mamparas o elementos físicos para la protección del personal de recepción, de fácil limpieza y desinfección.
- d. En la zona de recepción y acogida se cuenta con gel hidroalcohólico exclusivo para el uso del personal.
- e. El personal se asegurará de la distancia mínima de seguridad de 2m. entre personas y hay visibles marcadores de distancia para evitar aglomeraciones así como información audiovisual recordatoria.
- f. Solo se atenderá a un cliente en el mostrador de recepción y tras una mampara protectora.
- g. Antes de los procesos de registro, el personal tomará temperaturas con el fin de descartar posibles síntomas propios de la enfermedad que queremos prevenir. No se podrán ofrecer servicios a aquellas personas positivas en esta prueba, a las cuales se les invitará a abandonar la instalación deseándoles una pronta recuperación.
- h. Aunque se acepte metálico, se recomienda el uso de tarjeta; se desinfectan las TPV tras cada uso en el que exista contacto así como las manos.
- i. El personal de recepción se encargará del protocolo de limpieza y desinfección de llaves y llaveros de habitaciones tras el uso por cada cliente.
- j. Los mostradores se limpian y desinfectan de forma periódica, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- k. También se desinfectarán los bolígrafos del mostrador de recepción tras cada uso.

Departamento Hostelería: cocina y comedor.

- a. El personal deberá de cumplir con las medidas de protección individual generales anteriormente descritas.
- b. En el comedor, el aforo máximo se establece de forma que se permita una distancia de seguridad entre clientes distintos de al menos dos metros.
- c. El personal, recomendará con frecuencia usar gel hidroalcohólico en la entrada de la zona de restauración.
- d. Tras cada comida (desayuno, almuerzo, cena) se ventila el espacio y se lleva a cabo una limpieza de las superficies de mesas o sillas que entran en contacto con los comensales.
- e. El personal debe lavarse con frecuencia las manos con agua y jabón o cuando no sea posible, desinfectárselas con soluciones de base hidroalcohólica.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 6 de 53
--	---	---------------

- f. Aunque se acepte metálico, se recomendará el uso de tarjeta; se desinfectará las TPV tras cada uso en el que exista contacto.
- g. La máquina registradora y la pantalla de ordenador así como los botones de los aparatos de música u otros interruptores, se desinfectarán al finalizar la jornada.

El personal que elabore y/o manipule alimentos debe, de forma específica, y sin perjuicio de las medidas adoptadas en su sistema de APPCC:

- Llevar el cabello recogido.
- Portar diariamente la ropa de trabajo limpia.
- No portar anillos, pulseras, pendientes o similares.
- Llevar las uñas cortadas.
- Evitar el uso de maquillajes.
- Portar mascarilla.
- Lavarse las manos antes y después de manipular/elaborar alimentos; cuando se cambie de alimentos a manipular/elaborar; después de manipular residuos; tras estornudar, sonarse la nariz o toser.
- El servicio de sala también debe portar mascarilla.

Departamento de Limpieza.

- a. El personal de limpieza deberá de cumplir con las medidas de protección individuales generales anteriormente descritas.
- b. Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, mostrador de recepción, puertas, llaves de habitaciones, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, barandillas, etc.).
- c. La ventilación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido personas.
- d. El uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad; entre otros productos, se usará dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L; en otras palabras, 20 ml de lejía casera por un litro de agua harían una solución capaz de eliminar el virus). En todo caso, nos aseguramos de la eficacia de los desinfectantes que se usan y se utilizan de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos.
- e. La limpieza de habitaciones en condiciones de seguridad y contemplando de forma específica el aireado de la habitación.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 7 de 53
--	---	---------------

- f. Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras su uso diario así como calderos, fregonas, escobas y recogedores.
- g. La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse de forma que éstas queden selladas y trasladadas al punto de recogida.
- h. La limpieza incide de forma específica en la desinfección e higiene de duchas y aseos de uso compartido. Al menos en estas instalaciones deben aumentarse las frecuencias en función de su uso, asegurando la ausencia de humedades, vaciado de papeleras, desinfección de superficies, etc.

El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación; como mínimo, debe utilizar mascarilla y guantes de vinilo/acrilonitrilo o latex.

Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes y mascarilla, debe realizar una completa higiene de manos, con agua y jabón, de al menos 40 segundos.

Los guantes y mascarillas deben desecharse tras su uso a la finalización de la jornada laboral.

Respecto a la limpieza de textiles, se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Los textiles “sucios” debe recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería con lavado automático a más de 60°C.
- Tras la manipulación de textiles “sucios” debe lavarse las manos.

Departamento de Mantenimiento.

- a. El personal de mantenimiento deberá cumplir con las medidas de protección individuales generales anteriormente descritas.
- b. Se guardará las distancias de seguridad recomendadas de 2 metros tanto con las personas en las instalaciones como con el resto del personal. Cuando esto no sea posible deberá llevar también mascarilla de protección.
- c. Cuando se deba entrar al mantenimiento de espacios comunes, privados o habitaciones mientras éstos se encuentran ocupados, se contempla lo siguiente:
 - Invitar a las personas a salir de la zona a reparar mientras dure el mantenimiento o si esto no es posible, protegerse con el equipo de protección individual (mascarilla, guantes desechables y pantalla protectora) y recomendar el uso de mascarilla a las personas que permanezcan a menos de dos metros de distancia.
 - Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal debe desinfectarse las manos y desechar el equipo de protección individual desechable diariamente. Los equipos no desechables habrá que limpiarlos y desinfectarlos.
- d. Se seguirá el sistema de autocontrol de piscina implantado añadiendo la limpieza y desinfección de los pomos de duchas, salvavidas, barandillas de escaleras de entrada a piscina y se desecharán todos los objetos de juegos acuáticos tras su uso a no ser que los clientes traigan los suyos propios. Ver protocolo de limpieza de piscina de este plan.
- e. Se revisará los sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 8 de 53
--	---	---------------

- f. Limpieza y desinfección de papeleras exteriores: una vez diaria de forma superficial y semanal del interior.

Departamento de Actividades y monitores de tiempo libre.

- a. El personal de actividades deberá de cumplir con las medidas de protección individuales generales anteriormente descritas.
- b. Debe tener una elevada labor de comunicación e información de recomendaciones para las personas participantes respecto a las medidas de seguridad ante COVID-19 antes, durante y después de las actividades.
- c. Antes de la entrada al comedor, nuevamente se incidirá con las recomendaciones de seguridad:
 - Especialmente asegurarse de la limpieza de manos y comportamiento respetuoso dentro del comedor para con las medidas de seguridad.
 - El monitor se asegurará que las entradas y salidas del comedor se harán de forma tranquila e intentando respetar la distancia de seguridad entre clientes.
 - El monitor recomendará que no haya intercambio de alojamientos y/o camas entre las personas de un mismo cliente o clientes diferentes.
- d. Al igual que el personal de recepción en donde se atiende al contratante, el monitor tomará del mismo modo la temperatura a los participantes con el fin de descartar posibles síntomas propias de la enfermedad que queremos prevenir. No se podrán ofrecer servicios a aquellas personas positivas en esta prueba, a las cuales se les invitará a abandonar la instalación deseándoles una pronta recuperación. En caso de menores, se informará de la situación a la persona contratante para que lo comunique a los tutores legales correspondientes.
- e. Las herramientas personales del monitor como silbatos, viseras, chaquetas, petos o dispositivos móviles no pueden intercambiarse con otros monitores.
- f. Los objetos utilizados para juegos, talleres, actividades de aventura o granja escuela, espacios o salas, etc. que se hayan utilizado serán reflejados por cada monitor en los registros correspondientes para que el personal correspondiente proceda a su desinfección.
- g. En caso de realizar actividades con clientes distintos, éstos deberán de guardar al menos una distancia mínima de seguridad de 2m.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 9 de 53
--	---	---------------

4. Protocolos para clientes y personas bajo su reserva.

Debido a que no hay un agente concreto responsable, debemos actuar con corresponsabilidad todos los agentes de la sociedad, desde la administración, al ciudadano, pasando por las empresas, su personal y también sus clientes junto a las personas que les acompañen o están bajo su reserva.

Cada miembro tiene responsabilidad en una parte de la cadena con el fin de que entre todos logremos garantizar la seguridad higiénico-sanitaria de las empresas y sus actividades.

Se recomienda al cliente y al menos será necesario durante la fase de “nueva normalidad”:

- Cuando no se pueda respetar la distancia de seguridad, el cliente deberá portar mascarilla en todos los espacios comunes interiores y exteriores, no siendo necesarias en las estancias privadas.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de clientes como al personal.
- Tirar cualquier desecho de higiene personal (especialmente, los pañuelos desechables) de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados.
- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón, o con una solución hidroalcohólica. Es especialmente importante lavarse después de toser o estornudar o después de tocar superficies potencialmente contaminadas. Además, debe tratarse que cada lavado de mano dure al menos 40 segundos.
- Desinfectar frecuentemente los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución hidroalcohólica o con agua y jabón cuando sea factible.

Además de las medidas de protección recomendadas, el cliente deberá de seguir en todo momento y según los servicios contratados, los protocolos del plan de contingencia expuesto en este apartado. En caso de incumplimiento, la organización podrá invitar al cliente, y a las personas que la acompañan, a abandonar las instalaciones sin derecho a ninguna devolución sobre el importe abonado así como, si fuera necesario, se comunicaría el caso a las autoridades competentes.

El cliente no debe contratar los servicios en los siguientes casos:

- Si se detectan posibles síntomas de COVID-19 (fiebre, tos seca, fatiga y falta de aire).
- Si llegada la fecha de realización del servicio, se le ha encomendado mantener una cuarentena de 14 días.
- Si es vulnerable o población de riesgo (embarazada, hipertensión, cardiovascular, diabetes, pulmón, cáncer...) y no cumple con los protocolos marcados por la empresa en este plan de contingencia.

Protocolo para clientes, y personas bajo su reserva, en las instalaciones.

Dormitorios.

- Antes de entrar a las habitaciones, se recomienda al cliente el uso de los dispensadores de gel hidroalcohólico situados próximos a la entrada de los dormitorios.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 10 de 53
--	---	----------------

- Albergue Fuente Agriaiso pondrá a disposición de los clientes unas bolsitas individuales para introducir el calzado que deberá de ir dentro de la bolsa y situarse bajo las literas. En los dormitorios que dispongan de un porche exterior, el calzado deberá de dejarse en los baúles correspondientes situados ahí antes de entrar al dormitorio.
- Los clientes deberán de evitar usar toallas comunes.
- Se recomienda usar chanclas o similar en las duchas.
- Los clientes de habitaciones compartidas tienen prohibido usar las camas de otros clientes y harán caso de las mamparas y distancias de seguridad; se recomienda hacer lo mismo a las personas bajo la reserva de un mismo cliente.
- El día de salida o el día correspondiente a la muda de ropa de cama, los clientes deberán dejar en la entrada interior de la habitación, el conjunto de sábanas, fundas de almohada y/o toallas dentro de una bolsa, que se facilitan en recepción; en el caso de disponer también de mantas, éstas irán a parte en otra bolsa independiente.

Comedor y terrazas.

- Antes de entrar al comedor se recomienda al todas las personas el uso de los dispensadores de gel hidroalcohólico situados a la entrada.
- Entre clientes distintos respetar las distancias mínimas de seguridad de 2m y seguir en todo momento las indicaciones del suelo y personal.
- La entrada al comedor se realizará de forma ordenada según las instrucciones del personal, el cual asignará las mesas correspondientes.
- El comportamiento en el comedor será el adecuado y respetando siempre las medidas de seguridad ante el COVID-19.
- En el interior del comedor, mientras no se está comiendo, se recomienda el uso de mascarillas.
- El tránsito de las personas dentro del comedor y terrazas será siempre ordenado respetando las indicaciones y la distancia mínima de seguridad de 2m entre clientes, en especial a la hora de recoger nuestro menú; usar mascarilla cuando sea imposible mantener la distancia de seguridad.
- Ver anexo correspondiente con plano de distribución de mesas y tránsito de personas en el comedor.

Baños públicos.

- Se recomienda el uso de los dispensadores de gel hidroalcohólico situados a la entrada de cualquiera de los módulos de baños públicos.
- Respetar las distancias de seguridad entre clientes.
- Se recomienda el uso de chanclas.
- Avisar en recepción de posibles faltas de higiene y/o carencia de papel de secado de manos y/o gel hidroalcohólico.

Espacios comunes interiores.

- Se recomienda el uso de los dispensadores de gel hidroalcohólico situados a la entrada de cualquiera de los espacios comunes interiores.
- Respetar las distancias de seguridad entre clientes.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 12 de 53
--	---	----------------

- Intentar no tocar conscientemente superficies como cristales, radiadores, espejos, etc.
- Los catálogos de servicios y tarifas de recepción, serán de un solo uso y están también disponibles online a través de códigos QR visibles en el punto de información y mostrador.
- Avisar en recepción de posibles faltas de higiene.
- En la sala de ordenadores, mientras dure la fase de “nueva normalidad”, solo dos personas, espalda con espalda, con guantes y portando mascarilla.

Espacios comunes exteriores.

- Respetar las distancias de seguridad entre clientes.
- No desperdigar residuos, especialmente pañuelos, y utilizar las papeleras.

Piscina.

- La recomendación del uso de mascarillas no será necesaria durante el baño aunque mientras dure la fase de “nueva normalidad” si serán necesarias hasta llegar al recinto de la piscina.
- Respetar las distancias de seguridad entre clientes.
- Se recomienda el uso de chanclas y toalla propia.
- Seguir las normas usuales descritas en la cartelería de la piscina.

Zona de acampada.

- Tanto los que contraten campamentos en la zona de acampada organizados por albergue Fuente Agria como aquellos que organicen los suyos propios dentro de las instalaciones, deberán de cumplir con el específico y correspondiente protocolo de campamentos descrito en este plan de contingencia.

Punto limpio.

- En el punto limpio existen herramientas de limpieza limitados como escoba, fregona, cubos, papel higiénico y bayetas así como bolsas de basura. Este material es exclusivamente para el uso de limpieza.
- Productos de limpieza y/o desinfección están bajo llave y deberán de solicitarse en recepción con el carné de identidad, el cual se devolverá al entregar los productos.
- Tanto las herramientas como los envases de los productos serán desinfectados con una solución desinfectante, por parte de la persona que los utilice, antes de su devolución a su lugar correspondiente.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 13 de 53
--	---	----------------

Protocolo para clientes, y personas bajo su reserva, en actividades.

Grupos de Viajes fin de curso, grupos de Convivencias y Actividades de día.

- Durante el registro, el cliente que contrate estas actividades, se hace responsable declarando que las personas bajo su reserva están libres de COVID-19 o de cualquier otra enfermedad contagiosa y es consciente de las consecuencias.
- El cliente debe informar a todas las personas de su reserva, sobre el protocolo para clientes descrito en este plan de contingencia y de las consecuencias en caso de incumplimiento.
- Seguir en todo momento, las indicaciones de los monitores con total atención; el deliberado incumplimiento de las indicaciones puede conllevar la expulsión.

Cumpleaños.

- El cliente que contrate un cumpleaños, durante el proceso de registro, se hace responsable declarando que todos sus invitados están libres de COVID-19 o de cualquier otra enfermedad contagiosa y ser consciente de las consecuencias.
- El cliente debe ser conocedor e informar a todos sus invitados (en caso de menores, a sus tutores correspondientes) del protocolo, descrito en este plan de contingencia, y de las consecuencias en caso de incumplimiento.
- En caso de celebraciones de cumpleaños infantiles, mientras dure la fase de “nueva normalidad” se recomienda al cliente invitar a los adultos a

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 13 de 53
--	---	----------------

abandonar la instalación una vez entregado los menores para evitar aglomeraciones. Durante la recogida, se ruega a los clientes que comuniquen a sus tutores a que esperen en sus coches hasta la hora de salida, pasando entonces a recoger a los menores.

- En caso de cumpleaños sin merienda, en donde el cliente hace uso de una sala para su merienda particular, tras el protocolo normal por parte del cliente, el personal de limpieza realizará una limpieza y desinfección exhaustiva posterior.

Cursos de formación.

- El cliente que contrate un curso de formación, durante el proceso de registro, se hace responsable declarando que todas las personas bajo su reserva están libres de COVID-19 o de cualquier otra enfermedad contagiosa y ser consciente de las consecuencias.
- El cliente debe informar a todas las personas de su reserva, sobre el protocolo para clientes descrito en este plan de contingencia y de las consecuencias en caso de incumplimiento.
- Se usarán con frecuencia los dispensadores de geles hidroalcohólicos situados en la entrada a las aulas y salas.
- El material didáctico será personal e intransferible en caso de los cursos de formación.
- Mientras dure la fase de “nueva normalidad”, se recomienda respetar la distancia de seguridad y cuando esta no sea posible, el uso de mascarillas.

Campamentos.

- Ver apartado correspondiente al protocolo específico para campamentos.

Protocolo para clientes, y personas bajo su reserva, fuera de las instalaciones.

Rogamos a nuestros clientes por un comportamiento ejemplar fuera de nuestras instalaciones para la tranquilidad de todos los vecinos de nuestra localidad así como de las personas del municipio en el que nos encontramos.

Recomendamos al cliente respetar las medidas de seguridad e higiene así como las demás recomendaciones particulares de cada uno de los lugares que visite.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 14 de 53
--	---	----------------

5. Protocolos de limpieza.

A continuación, en estos protocolos se describen los procesos que se añaden a los protocolos del personal de limpieza ya descritos.

Dormitorios.

a- Terminada su estancia, en el momento de salida del cliente.

- Se abren ventanas y puertas a modo de ventilación durante al menos 1h.
- Retirada de la ropa de cama tal y se ha especificado anteriormente: se retiran a lavandería las bolsas dejadas en la entrada de la habitación por los clientes con las sábanas y fundas de almohada por un lado y las mantas por otro.
- Evacuación de residuos en papeleras, limpieza y desinfección de las mismas y reposición de bolsas de basura.
- Revisión, limpieza y desinfección de las fundas hipoalergénicas y transpirables e impermeables de colchones y almohadas.
- Se procede a la limpieza y desinfección de todas las superficies de arriba abajo con la dilución recomendada anteriormente descrita o usando productos específicos con ficha técnica homologada.
- Se hará especial hincapié en la limpieza y desinfección de pomos, literas, taquillas y/o baldas.
- Tras el tiempo transcurrido de ventilación se procede a la colocación de la ropa de cama correspondiente.
- En caso de camas en habitación compartida, la limpieza y desinfección se realizará exclusivamente de la zona, litera y taquilla del cliente que ha marchado.
- Se termina con el rociado, pulverización o nebulización de un producto aromático y desinfectante.

b- Durante la estancia del cliente, en los días que corresponden de limpieza.

- Solo se accederá a la habitación siempre y cuando el cliente esté ausente; en caso de esto no ser posible, se le invitará a salir o llevar mascarilla; en caso contrario, no se procederá a la limpieza de la habitación.
- Se ventilará o, en su caso, se recomendará al cliente que ventile la habitación.
- Se procederá a la evacuación de los residuos en papeleras y tras su limpieza y desinfección, se repondrán las bolsas de basura.
- En ningún caso, se tocarán los objetos personales del cliente.
- Solamente cuando las superficies estén despejadas se realizarán las limpiezas y desinfecciones de las mismas.
- Cuando sea posible, se hará especial hincapié en la limpieza y desinfección de pomos, literas, armarios y/o baldas.
- En caso de tocar realizar una muda de ropa de cama, el cliente entregará la bolsa únicamente con las sábanas y fundas de almohadas para su reposición, y se le entregará la nueva lencería para que el mismo la coloque.
- En caso de camas en habitación compartida, la limpieza y desinfección se realizará exclusivamente de la zona, litera y taquilla del cliente que corresponda.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 15 de 53
--	---	----------------

Aseos y baños.

a- Terminada su estancia, en el momento de salida del cliente.

- Se abren ventanas y puertas a modo de ventilación.
- Evacuación de residuos en papeleras, limpieza y desinfección de las mismas y reposición de bolsas de basura.
- Si procede, reposición de papel y/o jabón de manos.
- Limpieza y desinfección de todas las superficies de arriba abajo con la dilución recomendada anteriormente descrita o usando productos específicos con ficha técnica homologada.
- Se hará especial hincapié en la limpieza y desinfección de duchas, lavabos, inodoros, pomos, espejos y baldas.
- Se termina con el rociado, pulverización o nebulización de un producto aromático y desinfectante.
- Ver protocolo específico para los objetos perdidos.

b- Durante la estancia del cliente, en los días que corresponden de limpieza.

- Solo se accederá al baño siempre y cuando el cliente esté ausente; en caso de esto no ser posible, se le invitará a salir o no se procederá a su limpieza.
- Se abren ventanas y puertas a modo de ventilación.
- Evacuación de residuos en papeleras, limpieza y desinfección de las mismas y reposición de bolsas de basura.
- Si procede, reposición de papel y/o jabón de manos.
- La limpieza y desinfección de todas las superficies de arriba abajo con la dilución recomendada anteriormente descrita o usando productos específicos con ficha técnica homologada.
- Se hará especial hincapié en la limpieza y desinfección de duchas, lavabos, inodoros, pomos, espejos y baldas.
- Se termina con el rociado, pulverización o nebulización de un producto aromático y desinfectante.
- Ver protocolo específico para los objetos perdidos.

c- Aseo y baños de zonas comunes.

- Se abren ventanas y puertas a modo de ventilación.
- Evacuación de residuos en papeleras, limpieza y desinfección de las mismas y reposición de bolsas de basura.
- Si procede, reposición de papel y jabón de manos.
- Se procede a la limpieza y desinfección de todas las superficies de arriba abajo con la dilución recomendada anteriormente descrita o usando productos específicos con ficha técnica homologada.
- Se hará especial hincapié en la limpieza y desinfección de duchas, lavabos, inodoros, pomos, espejos y baldas.
- Colocación de señalética de suelo mojado.
- Se termina con el rociado, pulverización o nebulización de un producto aromático y desinfectante.
- Ver protocolo específico para los objetos perdidos.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 16 de 53
--	---	----------------

Mesas, sillas, papeleras u otros objetos.

Estas superficies se limpiarán y desinfectarán tras cada uso con el uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad.

Entre otros productos, se usará dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L; en otras palabras, 20 ml de lejía casera por un litro de agua harían una solución capaz de eliminar el virus). En todo caso, nos aseguramos de la eficacia de los desinfectantes que se usan y se utilizan de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos. Las soluciones se pulverizarán sobre los objetos y se limpiarán con una bayeta o bien algún objeto tipo juegos de actividades podrían dejarse incluso sumergidos en dichas soluciones durante un tiempo determinado no inferior a 2 min.

Llaves de habitaciones.

Estas superficies se limpiarán y desinfectarán por el personal de recepción con productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad tras el uso de cada cliente.

Entre otros productos, se usará dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L) pulverizada sobre la llaves y el llavero.

Papeleras exteriores.

La evacuación de los residuos de las papeleras exteriores se lleva a cabo con el 50% aproximadamente del llenado de las mismas.

Se limpiarán y desinfectarán superficialmente de forma diaria por el personal de mantenimiento.

Con una periodicidad de 1 vez por semana, el interior y exterior de estas papeleras exteriores se limpian con agua a presión y solución desinfectante.

Espacios comunes.

Los espacios comunes se limpian tras cada uso del siguiente modo:

- Se abren ventanas y puertas a modo de ventilación durante al menos 1h.
- Evacuación de residuos en papeleras, limpieza y desinfección de las mismas y reposición de bolsas de basura.
- Se procede a la limpieza y desinfección de todas las superficies de arriba abajo con la dilución recomendada anteriormente descrita o usando productos específicos con ficha técnica homologada.
- Se hará especial hincapié en la limpieza y desinfección de pomos, espejos, bancos y/o baldas.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 17 de 53
--	---	----------------

- Se termina con el rociado, pulverización o nebulización de un producto aromático y desinfectante.
- Ver protocolo específico para los objetos perdidos.

Lencería.

Con las medidas de protección descritos en los protocolos del personal de limpieza, las toallas y la lencería, es decir sábanas y fundas de almohada y toallas se manipulan, limpian y desinfectan de la siguiente manera:

- Como se ha descrito anteriormente en el protocolo de limpieza de dormitorios o en el protocolo de clientes en instalaciones dormitorios, tras la recogida de la bolsa con las toallas y lencería, éstas se trasladan a lavandería en donde son lavadas a máquina con detergentes homologados a más de 60°C.

Con respecto a la bolsa de las mantas, tras su recogida se lleva a cabo el siguiente procedimiento:

- Las mantas se revisan, se sacuden en exterior y se ventilan durante al menos 30 min. (siempre y cuando sea posible; en caso contrario, se guardarían directamente en bolsas nuevas para la desactivación del virus).
- Las mantas sucias pasan directamente a lavandería en donde son lavadas a máquina con detergentes homologados a más de 60°C .
- Las mantas que no necesitan limpieza, se doblan y se guardan en bolsas nuevas y se trasladan a una sala en lavandería en donde reposarán al menos 72 horas, tiempo suficiente el desactivado del virus.

Piscina.

Albergue Fuente Agria sigue las indicaciones técnico-sanitarias de las normativas vigentes para piscinas (MSCBS, 2013a; MSCBS,2003b y MSCBS, 2013c) junto con las recomendaciones habituales en la actualidad a los usuarios de lavado de manos y cara con jabón (siendo preferible llevarlo a cabo en la ducha previo al ingreso en la piscina). Asimismo, se aseguran las condiciones higiénicas de las zonas aledañas con desinfección estándar basada en limpieza frecuente con lejía diluida u otros desinfectantes permitidos.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 18 de 53
--	---	----------------

Según el CDC (CDC, 2020a), los métodos convencionales de tratamiento de agua que usan filtración y desinfección, como los de la mayoría de los sistemas municipales de agua potable, deben eliminar o inactivar el SERS-CoV-2. “No hay evidencia de que el virus que causa COVID-19 pueda transmitirse a las personas a través del agua en piscinas, jacuzzis, spas o áreas de juego con agua. El funcionamiento y mantenimiento adecuados (incluida la desinfección con cloro o bromo) de estas instalaciones deberían inactivar el virus en el agua.”

Para garantizar la seguridad y la calidad del agua, albergue Fuente Agria sigue la normativa actual.

En cuanto al aire, la situación es similar a la que se puede dar en cualquier espacio abierto. Podría existir la posibilidad de una mayor producción de aerosoles por la proximidad con superficies del agua. Sin embargo, es de esperar que el sistema utilizado en la desinfección del agua de la piscina también actúe limitando la viabilidad de las posibles partículas virales en los aerosoles que puedan existir en las proximidades.

Un estudio reciente ha investigado la acción viricida de distintos desinfectantes y antisépticos, entre los que se incluye jabón de manos, hipoclorito sódico, etanol al 70%, cloroxilenol, povidona yodada, clorhexidina y cloruro de benzalconio (Chin et al., 2020). Tras la inoculación de una concentración alta del virus (7,8 Log unidades infecciosas/mL) en la solución desinfectante, se observó que, salvo en el caso del jabón de manos, todos los desinfectantes fueron capaces de eliminar los virus infecciosos en 5 minutos. En el caso del jabón de manos, a los 15 minutos ya no se detectó la presencia de virus infecciosos. Las concentraciones de hipoclorito de sodio utilizadas en este estudio fueron del 1 y 2 %. Sin embargo, aunque no todas las lejías tienen la misma concentración de cloro libre, la lejía comercial se puede emplear diluyendo una parte de lejía y 50 de agua, aunque es recomendable poder determinar la concentración de cloro libre para mantenerla de forma constante como residual de cloro en el agua de la piscina, con el fin de poder ajustar la adición del cloro en función de la concentración de cloro libre presente en el agua y mantener la cantidad de cloro libre entre 1 y 3 mg/litro.

Considerando los datos de los que disponemos, cabe pensar que las concentraciones de cloro libre recomendadas en el agua de piscinas (1-3 mg/L) serían suficientes para la inactivación del virus, y por lo tanto, suficientes para evitar los riesgos de contaminación durante el baño.

Es importante destacar la realización de una monitorización correcta de las concentraciones de cloro libre presentes en todo momento en el agua de baño para garantizar la capacidad antimicrobiana necesaria para evitar la contaminación. En la mayoría de las piscinas se regula el pH del agua entre 7.1 o 7.6, lo que asegura una correcta capacidad antimicrobiana del cloro que se tiene que mantener entre 1-3 mg/L. Es necesario mantener dichas características de manera constante durante la natación y en ausencia de ésta.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 20 de 53
--	---	----------------

. Estas operaciones de funcionamiento, mantenimiento y desinfección (con cloro o bromo) de la piscina deben ser capaces de inactivar el SARS CoV-2 en base a los conocimientos de los que se dispone en este momento (Chin et al., 2020).

6. Protocolo con objetos perdidos.

Los objetos abandonados por los clientes o las personas bajo su reserva, llevan el siguiente tratamiento:

- Cuando sean encontrados por el personal, con las medidas pertinentes de seguridad ya descritas anteriormente, se introducirán en bolsas transparentes o traslucidas independientes que permitan la identificación de los objetos a posteriori.
- Dichas bolsas son trasladadas al cubo de objetos personales en recepción en donde aguardan durante 14 días la reclamación de sus dueños. Transcurrido este tiempo se procede a su eliminación.
- Cuando sean encontrados por otras personas, éstas deberán no tocarlos y dejarlos en lugar dividido; después avisar al personal de recepción que actuará consecuentemente.

7. Protocolo de preparación y elaboración de alimentos.

Este protocolo sigue estrictamente un riguroso sistema de APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control), al que añadimos los siguientes aspectos:

- Se refuerza la limpieza de superficies con productos desinfectantes homologados después de cada uso así como una ventilación de los espacios usados.
- Todo el personal que manipule alimentos cuenta con mascarilla, guantes y pantalla protectora.
- Para aún una mayor tranquilidad de aquellos clientes que lo deseen y tengan contratado manutención, pueden solicitar bajo pedido previo (consultar tiempo mínimo) picnic individual para cualquier de las tres comidas: desayuno, comida y/o cena. Los picnics incluirán todo lo necesario para su consumo. En estos casos se informa al cliente dónde y cuándo puede recoger el picnic y de los distintos espacios comunes para su consumo. Así mismo, la instalación dispone de varios microondas en distintos espacios con las instrucciones para una manipulación higiénica segura e información sobre su desinfección.

8. Protocolos en actividades de albergue Fuente Agria.

Además de los protocolos ya implantados para cada una de nuestras actividades, a continuación y por motivos de la crisis sanitaria, se añaden los siguientes (los monitores que realizan las actividades llevarán mascarilla o máscara protectora y guantes):

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 21 de 53
--	---	----------------

Cumpleaños.

- Se recomienda a los participantes el uso de mascarilla.
- Toma de temperatura a cada participante. En caso de lectura no admitida, la persona afectada deberá de abandonar la actividad según el protocolo en caso de alarma para clientes.
- Lavado y desinfección de manos antes, durante y al final: el monitor dará un repaso de cómo debemos hacerlo de forma correcta.
- Actividades según protocolos.
- Se celebrarán dos cumpleaños máximos por espacio.
- Recomendamos invitar máximo 10 participantes mientras dure la crisis sanitaria. Las tarifas con grupo mínimo se adaptarán al mínimo de 10 personas.
- Se recomienda a los contratantes solo invitar a participantes mientras dure la crisis sanitaria, aunque la cafetería estará abierta para los cumpleaños con merienda.
- El cliente deberá de seguir las demás recomendaciones descritas en los apartados correspondientes al protocolo para clientes en instalaciones y al protocolo para clientes en actividades.

Circuitos de iniciación y senderismo.

- Se hará de manera personalizada por cliente, no se mezclarán distintos clientes.
- Toma de temperatura a cada participante. En caso de lectura no admitida, la persona afectada deberá de abandonar la actividad según el protocolo en caso de alarma para clientes.
- Lavado y desinfección de manos antes y al final.
- Grupo máximo de 10 participantes mientras dure la crisis sanitaria.
- El material para los circuitos y escalada (arneses, cascos y otros elementos) se limpiarán, desinfectarán y estarán en reposo 72 h. en un lugar independiente.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 21 de 53
--	---	----------------

Tiro con arco .

- Se hará de manera personalizada por cliente, no se mezclarán distintos clientes.
- Toma de temperatura a cada participante. En caso de lectura no admitida, la persona afectada deberá de abandonar la actividad según el protocolo en caso de alarma para clientes.
- Se recomienda a los participantes el uso de mascarilla.
- Lavado y desinfección de manos antes y al final.
- Grupo máximo de 10 participantes mientras dure la crisis sanitaria.
- Las flechas, arcos y diana se limpian y desinfectan tras cada uso.

Actividades huerto.

- Se hará de manera personalizada por cliente, no se mezclarán distintos clientes.
- Toma de temperatura a cada participante. En caso de lectura no admitida, la persona afectada deberá de abandonar la actividad según el protocolo en caso de alarma para clientes.
- Se recomienda a los participantes el uso de mascarilla.
- Lavado y desinfección de manos antes y al final.
- Grupo máximo de 10 participantes mientras dure la crisis sanitaria.
- Los objetos que se utilizan se limpian y desinfectan tras cada uso.

Ocio y tiempo libre.

- Se hará de manera personalizada por cliente, no se mezclarán distintos clientes.
- Toma de temperatura a cada participante. En caso de lectura no admitida, la persona afectada deberá de abandonar la actividad según el protocolo en caso de alarma para clientes.
- Se recomienda a los participantes el uso de mascarilla.
- Lavado y desinfección de manos antes y al final.
- Grupo máximo de 10 participantes mientras dure la crisis sanitaria.
- Los objetos que se utilizan se limpian y desinfectan tras cada uso.

Otras actividades.

- Toma de temperatura a cada participante. En caso de lectura no admitida, la persona afectada deberá de abandonar la actividad según el protocolo en caso de alarma para clientes.
- Mientras dure la crisis sanitaria, siempre y que se pueda, se intentará realizar la actividad al aire libre, respetando la distancia de seguridad.
- En caso de realizar la actividad en interior, se recomienda a los participantes el uso de mascarilla o pantalla protectora.
- Lavado y desinfección de manos antes y al final.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 22 de 53
--	---	----------------

- Cuando la actividad se realice en interior, se limita el aforo a un grupo máximo de 10 participantes mientras dure la crisis sanitaria.
- Los objetos que se utilizan se limpian y desinfectan tras cada uso.
- El cliente deberá de seguir las demás recomendaciones descritas en los apartados correspondientes al protocolo para clientes en instalaciones y al protocolo para clientes en actividades.

9. Protocolo específico para campamentos.

Los campamentos pueden ser de dos tipos:

- a. Los organizados por la empresa.
 - Los campamentos organizados por la empresa seguirán todos los protocolos descritos en este plan de contingencia.
 - Los clientes contratantes de estos campamentos deberán de aportar en el momento del registro, un certificado médico de estar libre de COVID-19 o cualquier otra enfermedad contagiosa.
 - Se comunicará con frecuencia y se practicarán las recomendaciones sobre las medidas de seguridad ante COVID-19 con los participantes de estos campamentos.
- b. Los que organizan otras personas o entidades en nuestras instalaciones.
 - Las personas o entidades que organizan campamentos en las instalaciones de albergue Fuente Agria, tendrán durante el proceso de registro, que hacerse responsable declarando que todas las personas bajo su reserva están libres de COVID-19 o de cualquier otra enfermedad contagiosa y ser consciente de las consecuencias.
 - Los campamentos organizados por otras personas o entidades deberán de ser conocedores de todos los protocolos de limpieza descritos en este plan de contingencia.
 - Además deberán de aplicar en sus actividades, al menos los protocolos implantados por albergue Fuente Agria para con las medidas de reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19 en albergues.
 - Deberán también ser conocedores e informar a todas las personas bajo su reserva, de las medidas que les atañe descritas en este plan de contingencia y sus consecuencias en caso de incumplimiento.
 - En caso de sospecha, la entidad o persona que realiza el campamento deberá de adoptar como mínimo el protocolo de actuación en caso de alarma descrito en este plan tanto con sus clientes como con su personal.

En caso de realizarse los campamentos en la zona de acampada con tiendas de campaña se llevará a cabo la limpieza y desinfección de las tiendas de campaña tras cada campamento.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 23 de 53
--	---	----------------

10. Aforos y servicios en las instalaciones.

Comedor.

- Se establece un aforo específicamente diseñado para respetar la distancia mínima de seguridad entre clientes.
- Existen mamparas de separación entre distintas zonas del comedor para favorecer el tránsito de las personas respetando la distancia mínima de seguridad.
- La mesa de servicio o recogida de alimentos está protegida por una barrera acristalada y existe señalética en el suelo recordando la distancia de seguridad.
- En el comedor, se dispone de dispensador de gel hidroalcohólico.

Dormitorios.

- Se dispone de dispensadores de gel hidroalcohólico a la entrada exterior de las habitaciones.
- En las habitaciones de uso compartido entre distintos clientes se asegura una distancia de separación mínima de 2m, bien reduciendo el aforo o bien se instalan mamparas o equipamiento similares entre las literas a modo de barrera física cuando sea necesario.
- La frecuencia de las limpiezas, durante la estancia, es la normal estipulada: martes, jueves y sábados (a partir de la segunda noche de estancia del cambio de cliente). Si lo desea, el cliente dispone de un punto limpio con material y productos de limpieza (ver protocolo para clientes por instalación).

Aseos y duchas.

- Los dormitorios con baño privado disponen en el baño de papelera con tapa y accionamiento no manual.
- En los aseos de uso común, se dispone de dispensadores de gel hidroalcohólico, papel de secado de manos y se recomienda el uso de calzado apropiado para el uso de las duchas.
- En los aseos de uso común, se aumenta la frecuencia normal de limpieza según el aforo de cada momento y la organización recomienda a los clientes con cartelería que respeten las distancias de seguridad y usen chanclas.

Espacios comunes.

- Los aforos de los espacios se delimitarán a la medida de seguridad de 2m por cliente.
- Se dispone de dispensadores de gel hidroalcohólico.
- El albergue no hace uso de productos de higiene y/o medicamentos cedidos por clientes que abandonan el albergue para su posterior uso.
- La organización velará por que los clientes respeten las distancias de seguridad.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 24 de 53
--	---	----------------

11. Medidas informativas.

Todo el personal es conocedor del plan de contingencia para su puesta en marcha y mantenimiento.

La empresa instará a todo el personal a colaborar en el cumplimiento de las medidas que se desprendan del plan de contingencia y proporcionar la información necesaria relativa a las medidas de higiene y uso adecuado del material de protección.

Los clientes y las personas bajo su reserva estarán informados en todo momento mediante las siguientes vías de comunicación:

- Web: donde se podrá consultar y disponer del plan de contingencia sobre las medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarias frente al COVID-19 en albergue Fuente Agria en la siguiente página de la web de la empresa:
https:// <http://www.alberguefuenteagria.com>
- Cartelería y audiovisuales con medidas higiénicas.
- Marcado en el suelo de distancia de seguridad en recepción, comedor y ciertos espacios comunes.
- Indicaciones y recomendaciones por parte del personal.
- Registros: los clientes que contraten nuestros servicios deberán firmar la recepción y entendimiento de las medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 25 de 53
--	---	----------------

12. Protocolo de actuación en caso de alarma.

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

- Los síntomas del 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.

Alarma en Personal.

- En el caso de sospecha que un empleado, colaborador o cliente haya contraído el virus se seguirán las directrices de las autoridades sanitarias consistentes en el siguiente protocolo:
 - Separarse de otras personas a más de 2 metros.
 - Si no la lleva ya, ponerse mascarilla quirúrgica.
 - Aislarse en recintos bien aireados.
- Si el afectado es empleado de la empresa, éste regresará a casa para aislarse en una habitación bien aireada y ponerlo en conocimiento de las autoridades sanitarias competentes. La empresa dará parte a la mutua y se tramitará la baja según la legislación vigente. La empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad.
- Si el afectado es un colaborador subcontratado o una persona en prácticas, se le invitará a regresar a su casa, aislarse en una habitación bien aireada y ponerlo en conocimiento de las autoridades sanitarias competentes.
- Una vez el empleado o el colaborador esté recuperado, podrá incorporarse a su puesto de trabajo siempre y cuando demuestre, con certificado médico, no ser positivo en COVID19 u otra enfermedad contagiosa.

Alarma en Clientes.

- En caso de sospecha que un cliente haya contraído el virus se seguirán las directrices de las autoridades sanitarias consistentes en el siguiente protocolo:
 - Separarse de otras personas a más de 2 metros.
 - Si no la lleva ya, ponerse mascarilla quirúrgica.
 - Aislarse en recintos bien aireados.

A continuación, se le invitará a abandonar las instalaciones a aquellas personas que no cumplan lo establecido en este protocolo, rescindiendo los servicios contratados.
- Al rescindir los servicios contratados por este motivo, el cliente no tendrá derecho a devolución si el consumo de los servicios disfrutados han sido hasta este momento de más del 50%.
- En el caso de haber disfrutado menos del 50% de los servicios contratados, se abonará al cliente de forma especial e independiente a la política de cancelaciones según los catálogos de tarifas vigentes, los servicios no disfrutados.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 27 de 53
--	---	----------------

- En caso de no haber disfrutado de ningún servicio pero haber abonado un pago previo por bloqueo de plazas y/o servicios, se aplicará la política de cancelaciones según los catálogos de tarifas vigentes.
- La empresa comunicará el caso a las autoridades sanitarias competentes cediéndoles los datos personales necesarios del cliente y/o personas bajo su reserva, para las gestiones de trazabilidad (cesión de datos especificada en nuestra política de gestión de datos según la LOPD y que el cliente debe aceptar para poder contratar cualquiera de los servicios de Albergue Fuente Agria).

13. Referencia Documental.

- Organización Mundial de la Salud (2020).
- Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar social (2020).
- Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar social (2020). Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID9.
- Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.
- Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 Albergues/Hostels (Ministerio de Sanidad. Instituto para la Calidad Turística Española: ICTE 10 de mayo de 2020).
- Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Turismo Activo y Ecoturismo. (Ministerio de Sanidad. Instituto para la Calidad Turística Española: ICTE 11 de mayo de 2020).
- COVID-19: Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico. Gobierno de España. Ministerio de Sanidad. Ministerio de industria, comercio y turismo (2020).
- BOE- 4911 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.
- Informe Sobre transmisión del SARS-CoV-2 en playas y piscinas. Ministerio de ciencia e innovación. CSIC (2020)
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 28 de 53
--	---	----------------

14. Anexos.

A continuación se muestran las plantillas de los distintos registros con las diferentes acciones a realizar por parte del personal.

También, el plano del comedor con la distribución de mesas, barreas físicas, nuevo aforo y tránsito de personas.

Y por último la información con el uso adecuado de los distintos Equipos de Protección Individual (EPI).

Se adjunta:

- Registros clientes con estancia y actividades.
- Registros limpieza y desinfección COVID-19: Recepción.
- Registros limpieza y desinfección COVID-19: Hostelería: cocina y comedor (APPCC).
- Registros limpieza y desinfección COVID-19: Dormitorios, baños y espacios comunes.
- Registros limpieza y desinfección COVID-19: Objetos de juegos y material de actividades.
- Registros Tareas de mantenimiento.
- Registros Autocontrol de piscinas.

- Recomendaciones de la OMS para el lavado de manos.

- Uso adecuado de EPI.

Registros.



NOMBRE Individual-Familia-GRUPO		COVID-FREE	SI
FECHA ESTANCIA Entrada y salida		Nº PLAZAS Niños + adultos	
SERVICIOS CONTRATADOS AD-MP-PC-actividades		Nº de habitación	
LENCERIA Ropa cama-Toallas-Protector		Fianzas Llaves	
OTROS DATOS Alergias-dietas especiales		Carné	
Chofers Albergue o Posada		Pago MetMico-tarjeta-banco	

A rellenar por el albergue

REGISTRO DE CLIENTE CON ESTANCIA

Con este escrito, certifico que yo D./Dña.

con DNI..... Teléfono: e-mail:

y domicilio en c/..... nº.....

CP..... Localidad/ Provincia / Pais

Soy conocedor de los catálogos de servicios y tarifas así como de las normas de Albergue, y como cliente me hago completamente responsable de los daños, desperfectos o perjuicios que pudieran ser causados durante nuestra estancia en el Albergue

Como cliente, también declaro que las personas bajo mi reserva o representación están libre de COVID-19 o de cualquier otra enfermedad contagiosa (adjunto listado de participantes) y soy conocedor del plan de contingencia con las medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios al COVID-19 en albergue, así como las consecuencias en caso contrario.

Consiento de forma expresa a que nuestros datos sean tratados por la entidad para dar cumplimiento a la finalidad indicada anteriormente¹.

☐ No consiento el tratamiento de mis datos para fines comerciales o publicitarios ni de imágenes en donde pudiera aparecer.

☐ No consiento la cesión de mis datos a terceros.

Así mismo le informamos que usted puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de sus datos en Albergue Paradiso SL con domicilio en c/ la ermita 18 39350 Hinojedo (Suances) Cantabria España.

☒ He recibido por parte del personal de Albergue las normas generales así como el protocolo con medidas de seguridad higiénico-sanitario ante coronavirus SARS-Cov-2; las he comprendido, aceptado y soy consciente de sus consecuencias.

Hinojedo a ____ de _____ de 20__

[Firma Cliente]

¹En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, sobre Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales serán tratados y quedarán incorporados a los ficheros de la entidad inscritos en la Agencia Española de Protección de datos, con el fin de prestarle los servicios de alojamiento y/o actividades

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 32 de 53
--	--	----------------

Listado de personas que acompañan al cliente:

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DNI	Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DNI
1				41			
2				42			
3				43			
4				44			
5				45			
6				46			
7				47			
8				48			
9				49			
10				50			
11				51			
12				52			
13				53			
14				54			
15				55			
16				56			
17				57			
18				58			
19				59			
20				60			
21				61			
22				62			
23				63			
24				64			
25				65			
26				66			
27				67			
28				68			
29				69			
30				70			
31				71			
32				72			
33				73			
34				74			
35				75			
36				76			
37				77			
38				78			
39				79			
40				80			

DATOS DE FACTURACIÓN² (en caso no coincidir con los de la persona responsable):

ENTIDAD:

CIF /DNI:

DIRECCIÓN:

CP:

LOCALIDAD:

PROVINCIA:

PAIS:

TEL:

E-MAIL:

² Si no se rellena este apartado se facturará como ventas al contado.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 33 de 53
--	--	----------------

Registros recepción.

Año:

Mes:

DÍA DEL MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
OBJETOS A DESINFECTAR																															
Mostrador																															
Superficies																															
Teclados																															
Pantallas																															
TPV tras cada uso																															
Boligrafos tras cada uso																															
Reposición de dispensadores de gel hidro-alcohólico																															

La persona encargada de cada tarea firmará con sus iniciales a final de su jornada.

La firma mensual, la realizará tras supervisión el gerente y director de la empresa como miembro del comité y último responsable del plan de contingencia.

Firma mensual:

Gerente y Director de la empresa.

Registros hostelería: cocina y comedor (APPCC).

MES: _____ AÑO: _____

COCINA

FICHA DE CONTROL L+D	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Suelo cocina, superficies y equipos de trabajo	Co																														
Lavavajillas y menaje	Co																														
Evacuación bolsas basura y limpieza comedor	Co																														
Suelo almacén M.P.	D																														
Contenedores de basura	D																														
S	Campana extractora																														
E	Horno																														
M	Paredes de cocina																														
A	Estanterías almacén M.P.																														
N	Paredes y techos comedor																														
A	Cámaras de Refrigeración	R1																													
L		R2																													
Q	Mosquiteras																														
U	Puertas y ventanas																														
I	Techos de cocina																														
N	Techos almacén M.P.																														
C	Grifos cocina																														
E																															
N																															
A	Cámara de Congelación	C1																													
L																															

Firma del Responsable del programa L+D: _____

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 35 de 53
--	--	----------------

MES: _____ AÑO: _____

COMEDOR

FICHA DE CONTROL L+D		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Suelo comedor, superficies y equipos de trabajo	Co																															
	Ce																															
Lavavasos y evacuación de bolsas de basura	Co																															
	Ce																															
Vestuario y WC personal	D																															
S E M A N A L	Paredes y ornamentación comedor																															
	Estanterías almacén M.P. / 2																															
	Cámaras de refrigeración Botelleros																															
Q U I N C E N A L	Puertas y ventanas																															
	Techos de comedor																															
	Techos almacén M.P. / 2																															
	Grifos comedor																															

Firma del Responsable del programa L+D: _____

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 36 de 53
--	--	----------------

Registros de limpieza de dormitorios, baños y espacios comunes.

REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION DORMITORIOS - COVID19

Año:

Mes:

DÍA DEL MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
OBJETOS A DESINFECTAR																															
Ventilación																															
Retirada ropa de cama																															
Evacuación residuos																															
Limpieza y desinfección papeleras																															
Revisión y limpieza de fundas hipoalergénicas colchones y fundas de almohada																															
Limpieza y desinfección de pomos																															
Limpieza y desinfección de taquillas																															
Limpieza y desinfección de baldas																															
Limpieza y desinfección de literas																															
Limpieza y desinfección de suelos																															
Rociado / pulverización con solución desinfectante																															

La persona encargada de cada tarea firmará con sus iniciales a final de su jornada.

La firma mensual, la realizará tras supervisión el gerente y director de la empresa como miembro del comité y último responsable del plan de contingencia.

Firma mensual:

Gerente y Director de la empresa.

REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION BAÑOS - COVID19

Año:

Mes:

DÍA DEL MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
OBJETOS A DESINFECTAR																															
Ventilación																															
Evacuación residuos																															
Limpieza y desinfección papeleras																															
Reposición de bolsas de basura																															
Reposición de papel y/o jabón de manos y geles hidro-alcohólicos																															
Limpieza y desinfección de duchas																															
Limpieza y desinfección de aseos																															
Limpieza y desinfección de baldas																															
Limpieza y desinfección de espejos																															
Limpieza y desinfección de suelos																															
Rociado / pulverización con solución desinfectante																															
Señalética de suelo mojado																															

La persona encargada de cada tarea firmará con sus iniciales a final de su jornada.

La firma mensual, la realizará tras supervisión el gerente y director de la empresa como miembro del comité y último responsable del plan de contingencia.

Firma mensual:

Gerente y Director de la empresa.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 36 de 53
--	--	----------------

REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION ESPACIOS COMUNES - COVID19

Año:

Mes:

DÍA DEL MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
OBJETOS A DESINFECTAR																															
Ventilación																															
Evacuación residuos																															
Limpieza y desinfección papeleras																															
Reposición de bolsas de basura																															
Limpieza y desinfección de pomos																															
Limpieza y desinfección de baldas																															
Limpieza y desinfección de espejos																															
Limpieza y desinfección de bancos y mesas																															
Limpieza y desinfección de suelos																															
Rociado / pulverización con solución desinfectante																															
Señalética de suelo mojado																															

La persona encargada de cada tarea firmará con sus iniciales a final de su jornada.

La firma mensual, la realizará tras supervisión el gerente y director de la empresa como miembro del comité y último responsable del plan de contingencia.

Firma mensual:

Gerente y Director de la empresa.

Registros objetos Objetos de juegos y material de actividades.

REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION OBJETOS JUEGOS Y MATERIAL DE ACTIVIDADES - COVID19

Año:

Mes:

DÍA DEL MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
OBJETOS A DESINFECTAR																															
Balones																															
Material de gymkhanas																															
Arneses																															
Cascos																															
Cuerdas																															
Arco y flechas																															
Material láser Combat: marcadoras																															
Cámara acorazada																															

La persona encargada de cada tarea firmará con sus iniciales a final de su jornada.

La firma mensual, la realizará tras supervisión el gerente y director de la empresa como miembro del comité y último responsable del plan de contingencia.

Firma mensual:

Gerente y Director de la empresa.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 37 de 53
--	--	----------------

Registros Tareas de mantenimiento.

REGISTRO TAREAS DE MANTENIMIENTO - COVID19

Año:

Mes:

DÍA DEL MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
OBJETOS A DESINFECTAR																															
Retirada y evacuación de residuos en papeleras																															
Limpieza y desinfección superficial de papeleras exteriores																															
Limpieza y desinfección interior de papeleras exteriores																															
Autocontrol de piscinas																															
Limpieza filtros y rejillas de climatizadores																															
En caso de mantenimiento de espacios comunes, privados o habitaciones: Usar protocolo indicado pag. 7																															

La persona encargada de cada tarea firmará con sus iniciales a final de su jornada.

La firma mensual, la realizará tras supervisión el gerente y director de la empresa como miembro del comité y último responsable del plan de contingencia.

Firma mensual:

Gerente y Director de la empresa.

Registros Autocontrol Piscinas.

MES: _____ AÑO: _____

HOJA DE CONTROL

Día	DESCRIPCIÓN DE TAREAS REALIZADAS											FIRMA
	Cloro 0,5 – 2	pH 7,2 - 8	Transparencia Fondo visible: B/M	Turbidez ≤ 5	Tiempo de recirculación	Lavado de filtros	Limpieza fondos	Limpieza superficie	Limpieza skimmers	Limpieza de playa	Otros elementos de la zona de baño	
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												

Recomendaciones de la OMS para el lavado de manos.

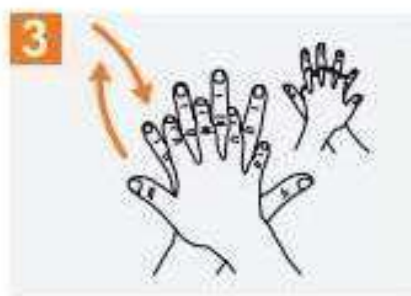
 **Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos**



1a Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



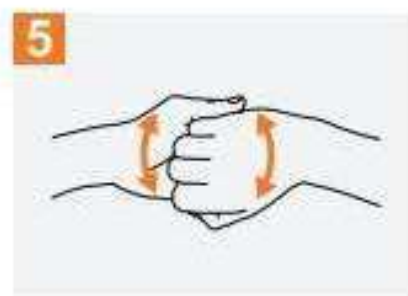
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



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



8 Una vez secas, sus manos son seguras.

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 39 de 53
--	---	----------------

Uso adecuado de EPI.

De acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 773/1997, el equipo deberá estar certificado en base al Reglamento (UE) 2016/425 relativo a los equipos de protección individual, lo cual queda evidenciado por el marcado CE de conformidad (debe tenerse algún material como las mascarillas higiénicas no son considerados EPI y no les afectaría esta normativa).

De forma general, la recomendación es utilizar EPI desechables, o si no es así, que puedan desinfectarse después del uso, siguiendo las recomendaciones del fabricante.

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

La correcta colocación 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.

También se tendrá en cuenta desecharlos de manera segura, en bolsas de basura cerradas que se eliminarán en el contenedor de restos (no en el de reciclaje).

Mascarilla.

Las mascarillas recomendadas para autoprotección en entornos laborales en el contexto de la actual epidemia de COVID-19 son las higiénicas (no reutilizables, fabricadas según UNE 0064-1 y con uso limitado a 4 horas, o reutilizables, fabricadas según UNE 0065, y que deben ser lavadas a 60°C tras periodo de uso similar). También podrá hacer uso de mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683) aunque estas son preferibles reservarlas para personal contagiado o sospechoso de estarlo.

En todo caso, y como norma general, no es necesario utilizar mascarillas en un entorno donde no hay evidencia de persona o superficies contagiadas por SARS-CoV-2, ni hay presencia de personas a menos de dos metros.

En caso de acceder a zonas con presencia de contagiados o superficies potencialmente contaminadas, será suficiente usar mascarillas higiénicas en caso de que no haya acercamiento a menos de dos metros ni se vaya a permanecer en la misma estancia cerrada más de 15 minutos, y siempre que la persona contagiada use mascarilla quirúrgica.

En caso de no cumplirse alguna de las tres condiciones descritas, se deberá hacer uso de mascarillas de protección respiratoria (tipo FFP2 o FFP3).

En ningún caso deberá tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada.

ATENCIÓN: Las mascarillas son solo un medio complementario de protección. Es fundamental seguir cumpliendo con el resto de medidas preventivas recomendadas por el Ministerio de Sanidad.

¿Qué mascarilla necesito según mi situación?

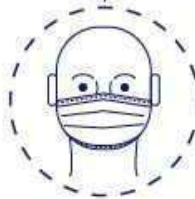
Personas sanas



Mascarillas
higiénicas

Preferentemente usarán mascarillas higiénicas.

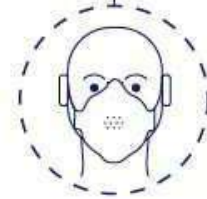
Personas enfermas



Mascarillas
quirúrgicas

Las personas sintomáticas o asintomáticas positivas deben elegir con prioridad mascarillas quirúrgicas.

Personas en contacto con el virus



Mascarillas
EPI

Quienes cuiden o estén en contacto con personas sintomáticas o positivos por COVID-19 usarán con preferencia mascarillas EPI.



¿QUÉ TIPO DE MASCARILLA DEBEN USAR NIÑOS Y NIÑAS?

En caso de utilizar mascarillas, niños y niñas sanos a partir de 3 años deben usar mascarillas higiénicas acordes a cada rango de edad.

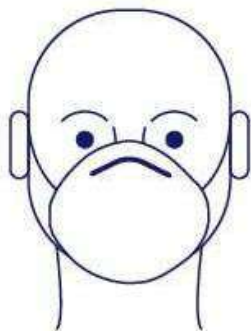
Existen tres tallas, acordes a cada rango de edad, entre los 3 y los 12 años. Recuerda, además, que es importante que un adulto supervise la colocación, el uso y la retirada de las mascarillas.

Niños y niñas positivos por COVID-19, con síntomas o asintomáticos positivos deben usar preferentemente mascarillas quirúrgicas o higiénicas con especificación UNE.



En caso de ser población vulnerable se recomienda usar el tipo de mascarilla según indicación médica.

Mascarillas higiénicas



! Este producto no es un EPI ni un producto sanitario.

¿Cuánto duran?

Si son reutilizables, el fabricante indicará el número máximo de lavados. A partir de ahí, no se garantiza la eficacia de la mascarilla.

Las no reutilizables deben ser eliminadas después de su uso recomendado.

Por cuestiones de comodidad e higiene, se suele recomendar no usar la mascarilla durante más de 4 h.

En caso de que se humedezca o se deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra.

¿Dónde se pueden comprar?

Puedes encontrarlas en cualquier establecimiento.

Las mascarillas higiénicas son un complemento a las medidas de distanciamiento físico e higiene recomendadas por el Ministerio de Sanidad en el contexto de la pandemia de la COVID-19.

Cubren boca, nariz y barbilla y están provistas de un arnés que rodea la cabeza o se sujeta en las orejas. Suelen estar compuestas por una o varias capas de material textil y pueden ser reutilizables o de un solo uso.

Tipos de mascarillas higiénicas

Hay tres clases:

- 1 MASCARILLAS QUE CUMPLEN LAS ESPECIFICACIONES UNE 0064 Y 0065**
Su etiquetado muestra el cumplimiento de estas especificaciones técnicas.
- 2 MASCARILLAS CON OTRAS ESPECIFICACIONES**
Son aquellas que se someten a ensayos y no llegan a cumplir el estándar de calidad UNE o simplemente han hecho ensayos en base a otras normas. Pueden indicar en su etiquetado que se han sometido a estas pruebas y mostrar los resultados obtenidos.
- 3 MASCARILLAS SIN ESPECIFICACIONES**
Aquellas que no se han sometido a ensayos ni verificaciones.

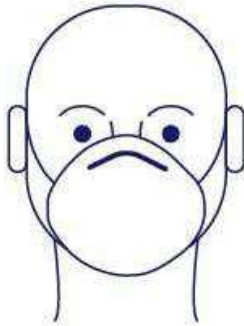
¿Qué debo mirar en el etiquetado?

Presta especial atención a si vienen indicados ensayos y sus resultados. La referencia a la norma UNE asegura el cumplimiento de un estándar de calidad que se corresponde con:

MASCARILLAS CON ESPECIFICACIONES UNE	EFICACIA DE FILTRACIÓN BACTERIANA (EFB)	RESPIRABILIDAD
NO REUTILIZABLES	IGUAL O SUPERIOR AL 95%	INFERIOR A 60 Pa/CM2
REUTILIZABLES	IGUAL O SUPERIOR AL 90%	

Puede haber otros fabricantes que muestren resultados de pruebas conforme a otras normas o criterios. Los resultados de ensayos de normas distintas no son comparables.

Mascarillas higiénicas



! Este producto no es un EPI ni un producto sanitario.

¿Qué debo mirar en el etiquetado?

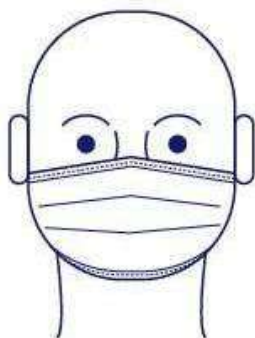
En el etiquetado o en las instrucciones puedes encontrar la siguiente información esencial:

Nombre del producto	Mascarilla higiénica
Talla	Adultos / Niños
Duración	Reutilizable / No reutilizable
Instrucciones	Colocación y uso
Composición del material	Tejido o material textil
Mantenimiento	Cómo lavarla y número máximo de lavados en caso de ser reutilizable

! Esta misma información también debe aparecer en aquellas mascarillas compradas en internet.

Si no está envasada, la información deberá figurar en una etiqueta sobre el propio producto o en un folleto que se entregará al comprador.

Mascarillas quirúrgicas



¿Cuánto duran?

Depende del fabricante. Consulta las instrucciones. Cuando la notes húmeda o sucia, cámbiala.

Por cuestiones de comodidad e higiene, se suele recomendar no usar la mascarilla durante más de 4 h.

En caso de que se humedezca o deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra.

❗ Pueden tener fecha de caducidad.

¿Dónde se compran?

En cualquier establecimiento y deberán venderse empaquetadas.

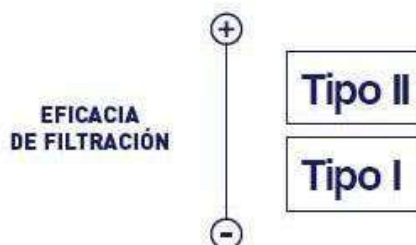
❗ Sólo las farmacias pueden vender mascarillas quirúrgicas individualmente sin envasar y deben suministrarse en un formato que garantice su protección frente a la contaminación antes de su uso.

Las mascarillas quirúrgicas son las que acostumbramos a ver en ambientes clínicos. Su objetivo es evitar que el personal sanitario y los pacientes infectados (o sospechosos de estarlo) transmitan agentes infecciosos.

Estas mascarillas están diseñadas para filtrar el aire exhalado. Su misión es proteger a quienes están a tu alrededor, evitando la dispersión vírica al estornudar, toser o hablar.

Deben tener un mecanismo que permita ceñirla estrechamente sobre nariz, boca y barbilla a quien la lleva puesta.

Tipos de mascarillas quirúrgicas



Según su Eficacia de Filtración Bacteriana (EFB), son de tipo I o tipo II. Estas últimas pueden ser también resistentes a salpicaduras (sangre y otros líquidos biológicos) si se denominan IIR.

¿Qué debo mirar en el etiquetado?



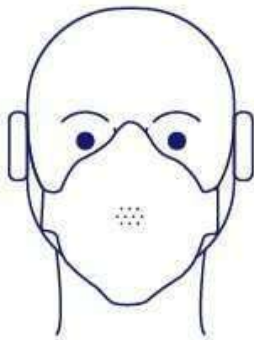
El marcado CE asegura que el producto cumple con la legislación.

La referencia a la norma UNE EN 14683 asegura el cumplimiento de un estándar de calidad.

El tipo de mascarilla: Tipo I y Tipo II.

❗ Esta misma información también debe aparecer en las mascarillas compradas en internet.

Mascarillas EPI



¿Cuánto duran?

Depende del fabricante. Consulta las instrucciones. Cuando la notes húmeda o sucia, cámbiala.

Por cuestiones de comodidad e higiene, se suele recomendar no usar la mascarilla durante más de 4 h.

En caso de que se humedezca o deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra.

¿Dónde se compran?

En farmacias, establecimientos especializados y grandes superficies.

Este tipo de mascarillas son Equipos de Protección Individual (EPI) y se recomiendan fundamentalmente para su empleo por profesionales para crear una barrera entre un riesgo potencial y el usuario. También pueden estar recomendadas para grupos vulnerables por indicación médica.

Las mascarillas EPI tienen como finalidad filtrar el aire inhalado evitando la entrada de partículas contaminantes en nuestro organismo.

Según su eficacia de filtración pueden ser de tres tipos: FFP1, FFP2, y FFP3. Por su parte, aquellas con filtros contra partículas se dividen en P1, P2 y P3.

Para la protección contra la COVID-19 se recomienda el uso de mascarillas EPI FFP2.

Tipos de mascarillas EPI

TIPOS DE
MASCARILLAS
SEGÚN EL
GRADO DE
PROTECCIÓN

FFP3

FFP2

FFP1

+

P3

P2

P1

TIPOS
DE FILTROS
CONTRA
PARTÍCULAS

-

¿Qué debo mirar en el etiquetado?



El marcado CE, seguido de cuatro números, asegura que el producto cumple con la legislación.

La referencia a la norma UNE EN-149 asegura el cumplimiento de un estándar de calidad.

El marcaje NR indica que el producto es No Reutilizable y el marcaje R, que es Reutilizable.

El tipo de mascarilla (FFP1, FFP2, y FFP3) y el filtro (P1, P2 y P3).

! También existen otras certificaciones válidas temporalmente durante la crisis de la COVID-19. Estas mascarillas deben estar previamente autorizadas. Puedes consultarlas en este enlace:

https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiaFabricacionEPIs/Generalidades/Resolucion_de_23_de_abril_de_2020.pdf

¿Qué tipos hay a la venta?

A grandes rasgos, las mascarillas se pueden dividir en higiénicas, quirúrgicas, Equipo de Protección Individual (EPI) y otras mascarillas comerciales.

Mascarillas para la población general:

		Para protegerme a mí	Para proteger a los demás
 Mascarillas higiénicas	Con especificaciones UNE	  	
	Sin especificaciones UNE	Consulta en la página 2	
 Mascarillas quirúrgicas	Tipo I	  	
	Tipo II	  	
	Tipo IIR	  	

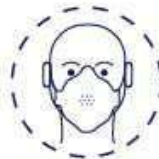


Son un elemento de barrera para protegerme frente al contagio de la COVID-19 siempre y cuando se usen junto al resto de medidas de distanciamiento físico, higiene de manos y demás recomendaciones del Ministerio de Sanidad.

Mascarillas para uso preferente por profesionales:



ATENCIÓN: Si no eres profesional, no estás en contacto con el virus o no tienes actividades de riesgo relacionadas con el COVID-19, no necesitas este tipo de mascarillas para protegerte de contagio, a no ser por indicación médica.

		Para protegerme a mí	Para proteger a los demás
 Mascarillas EPI	FFP1 sin válvula de exhalación		
	FFP2 sin válvula de exhalación		
	FFP3 sin válvula de exhalación		
	FFP2 con válvula de exhalación		
	FFP3 con válvula de exhalación		

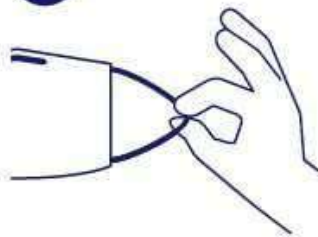
— ¿Cómo se coloca una mascarilla?

1



Lávate las manos durante 40-60 segundos antes de manipularla.

2



Toca solo las gomas de la mascarilla.

3



Póntela sobre nariz y boca, asegurándote de que no quedan grandes espacios entre tu cara y la mascarilla.

4



Pasa las bandas elásticas por detrás de tus orejas.

5



Pellizca la pinza nasal para ajustarla bien a la nariz.

6



Evita tocar la parte exterior de la mascarilla. Si lo haces, lávate las manos antes y después.

7



Antes de quitarte la mascarilla, lávate las manos.

8



Retírala tocando sólo las bandas elásticas.

9



Para desecharla, introdúcela en una bolsa de plástico. Deposítala cerrada en la basura y lávate las manos.

Otras dudas frecuentes

¿Se puede dar la vuelta a la mascarilla?

En ningún caso es recomendable hacerlo. Esto no aumentará su durabilidad ni eficacia.

¿Es seguro limpiarla en el microondas?

No. No existen datos concluyentes sobre la efectividad de la higienización a través de este método. Por lo tanto, no se debe emplear en ningún caso. Además, puede incluir una tira metálica para el ajuste nasal y sería peligroso introducirla en el microondas.

¿Qué ocurre con las mascarillas artesanales?

Los materiales y métodos de confección con los que se elaboran estas mascarillas son muy diversos. Además, pueden no haber pasado el control de verificaciones o ensayos. Por lo tanto no se garantiza su eficacia.

¿Y otras como, por ejemplo, las de buceo?

Este tipo de mascarillas no se recomienda como barrera para reducir posibles contagios frente a la COVID-19.

¿Me protege una mascarilla higiénica sin garantía UNE?

Que no tenga referencia a una especificación UNE no significa que no proteja frente a la COVID-19.

Algunas siguen otras normas y así figura en su etiquetado.

Sin embargo, si una mascarilla higiénica carece de referencias a normas o ensayos no puede garantizar un nivel de protección.

¿Niños y niñas pueden usar mascarillas de adultos?

No se recomienda el uso de mascarillas higiénicas de talla adulta a menores de 12 años.

Sin embargo, los positivos por COVID-19, con síntomas o asintomáticos positivos sí deben usar preferentemente mascarillas quirúrgicas con talla de adulto.

¿Qué ocurre si se usa una mascarilla con la talla equivocada?

Si no se ajusta correctamente, no tendrá la eficacia que debe. Es importante que se ajuste bien a la nariz y que cubra la barbilla.

¿Se pueden lavar las mascarillas de tipo No Reutilizable?

No. Si el fabricante no indica que la mascarilla es lavable –y, por lo tanto, reutilizable– no lo hagas. No se puede garantizar que conserve sus propiedades.

¿Cómo se lavan las mascarillas reutilizables?

Cada fabricante explica las instrucciones de lavado. Usar un método distinto al recomendado puede deteriorar el producto y, por lo tanto, perder su efectividad.

El Ministerio de Sanidad ha publicado los métodos de lavado aceptados que son capaces de eliminar la COVID-19. El fabricante debería recomendar en sus instrucciones uno de estos métodos de higienización:

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

	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 49 de 53
--	---	----------------

Guantes.

Los guantes de protección deben cumplir con la norma UNE- ISO 374.5:2016. Se recomiendan que sean de vinilo o nitrilo, pero pueden usarse otros materiales más resistentes si la actividad que se vaya a realizar lo requiere.

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

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

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



	-PLAN DE CONTINGENCIA- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS POR CORONAVIRUS SARS-CoV-2	Pág.: 50 de 53
--	---	----------------

Distancias de seguridad.

Las recomendaciones de la OMS son las siguientes:

- Distancia mínima entre personas/grupos de personas⁵: al menos 1 metro.
- Distancia mínima entre mesas: al menos 1,5 metros.
- Distancia mínima entre mesas altas: al menos 1 metro.

Productos de limpieza y desinfección.

Listado de virucidas por el ministerio de sanidad:

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