

GUÍA DE PROTECCIÓN DE LA SALUD PARA LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS EN ANDALUCÍA



Documento Técnico

Versión 20 de abril de 2020

Índice

1. JUSTIFICACIÓN	3
2. OBJETIVOS, ALCANCE Y ÁMBITOS DE ACTUACIÓN	4
Objetivo y Ámbito:	4
Alcance	5
3. ASPECTOS GENERALES	5
4. AGUAS DE CONSUMO HUMANO	7
4.1.-Normativa Sanitaria y Estándares de referencia	7
4.2. Pautas higiénico-sanitarias de actuación y requisitos a cumplir	8
4.2.1. Establecimientos conectados a la red de distribución de una zona de abastecimiento	8
4.2.2. Establecimientos no conectados a la red de distribución de una zona de abastecimiento	9
Listado de comprobación: Instalaciones de agua de consumo humano	11
5.- PREVENCIÓN DE LEGIONELOSIS	15
5.1.- Normativa sanitaria y estándares de referencia.....	15
5.2.-Pautas higiénico Sanitarias.....	16
5.2.1. Sistemas de agua caliente sanitaria (ACS).....	17
5.2.2. Sistemas de agua fría de consumo humano (AFCH).....	17
5.2.3. Torres de refrigeración y dispositivos análogos	18
5.2.4 Aguas recreativas (piscinas), fuentes ornamentales y otros	19
Listado de comprobación. Prevención de la legionelosis	19
6. SISTEMAS DE VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN: CALIDAD DEL AIRE INTERIOR	23
6.1. Normativa sanitaria y estándares de referencia	23
6.2. Pautas higiénico-sanitarias de actuación y requisitos a cumplir	23
7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. GESTIÓN DE RESIDUOS	24
7.1. Normativa Sanitaria y Estándares de referencia	24
7.2. Pautas higiénico-sanitarias de actuación y requisitos a cumplir	24
7.2.1. Ámbito de personas con enfermedad COVID-19.....	25
7.2.2.- Ámbito ambiental	25
8.- CONTROL DE VECTORES Y PLAGAS	29
8.1- Normativa Sanitaria y Estándares de referencia	29
8.2- Pautas higiénico-sanitarias de actuación y requisitos a cumplir	30

9. SERVICIO DE CATERING.-	32
BIBLIOGRAFÍA	34

1. JUSTIFICACIÓN

La situación de emergencia sanitaria provocada por la expansión del virus causante de la COVID-19 motivó que el Gobierno de España declarase el pasado 14 de marzo el estado de alarma¹, con sucesivas prórrogas del mismo. A partir de ese momento se han ido adoptando, de manera continuada, medidas preventivas para hacer frente a esta situación de emergencia sanitaria en los diferentes sectores.

El artículo 10 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo recoge las medidas de contención en el ámbito de la actividad comercial, equipamientos culturales, establecimientos y actividades recreativas, actividades de hostelería y restauración, y otras adicionales, es decir, previó el cierre de determinados establecimientos que se recogieron de forma específica, pero sin ánimo de exhaustividad ni de establecer un numerus clausus de los mismos.

La concentración de personas en alojamientos turísticos, que deben compartir determinados espacios comunes, implica un incremento del riesgo de contagio, por lo que dada la situación de restricción en la movilidad de personas resultó necesario, para garantizar la contención de la pandemia, proceder a suspender la apertura al público de estos establecimientos en línea con lo establecido en el apartado 4 del artículo 10 del Real Decreto 463/2020

Así con fecha 19 de marzo se publicó la Orden SND/257/2020, por la que se declaró la suspensión de apertura al público de establecimientos de alojamiento turístico, de acuerdo con el artículo 10.6 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo mediante el cual se suspendió la apertura al público de todos los hoteles y alojamientos similares, alojamientos turísticos y otros alojamientos de corta estancia, campings, aparcamientos de caravanas y otros establecimientos similares, ubicados en cualquier parte del territorio nacional.

No obstante la dinámica de la enfermedad y de la situación epidemiológica, hacen que se avance hacia nuevas etapas en la gestión de la crisis sanitaria. Etapas en las que desde la perspectiva de protección de la salud se puedan tomar medidas de re-

¹ Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, y sucesivas actualizaciones. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2020/03/14/463/con>

inicio de determinadas actividades económicas, tales como hoteles y alojamientos similares así como alojamientos turísticos.

Retomar la actividad en el marco de la gestión de la crisis sanitaria, conllevará, necesariamente, la adopción de medidas de mitigación de las posibilidades de contagio. Medidas que deberán ser consideradas generales (mantener una distancia de seguridad adecuada con otras personas, utilizar soluciones hidroalcohólicas, lavarse de manos de manera frecuente, evitar tocarse la cara, etc.) y otras específicas de los diferentes sectores económicos atendiendo a la propia actividad desarrollada.

En el caso de los Hoteles y alojamientos turísticos además existen otros condicionantes inherentes a su actividad y de tipo higiénico-sanitarios que pueden incidir en la salud de los usuarios y del propio personal, toda vez que pueden darse diversas circunstancias que podrían suponer un aumento de estos riesgos, tales como que en los establecimientos haya personas en situación de especial vulnerabilidad o que la reapertura tenga lugar tras un tiempo prolongado sin actividad.

Esta guía tiene como propósito principal ofrecer orientación a los establecimientos de alojamiento turístico colectivo, como hoteles y establecimientos similares, alojamientos de vacaciones y otros alojamientos de corta estancia y campings en la toma de decisiones y medidas para re-iniciar y desarrollar su actividad, cuando la situación sanitaria lo permita.

Para ello, se recogen una selección no exhaustiva de medidas, las cuales deben ser implantadas y, en su caso, complementadas por los establecimientos en función de sus características y de los resultados obtenidos en sus evaluaciones de riesgo. La información contenida en esta guía puede complementarse con otros documentos técnicos que se incluyen en el apartado de bibliografía, y es independiente a las medidas de tipo general que deben guardarse en todas las circunstancias

2. OBJETIVOS, ALCANCE Y ÁMBITOS DE ACTUACIÓN

Objetivo y Ámbito:

Los objetivos de la presente guía son:

1. Establecer una serie de recomendaciones higiénico-sanitarias que sirvan de marco de referencia en actuaciones de protección de la salud de los usuarios de hoteles y alojamientos similares, alojamientos turísticos y otros alojamientos de corta estancia de Andalucía a los que se le permita el reinicio de su actividad.
2. Proporcionar listados de comprobación sobre las condiciones higiénico-sanitarias y estado de mantenimiento de aquellos hoteles y alojamientos similares, alojamientos turísticos y otros alojamientos de corta estancia de Andalucía a los que se le permita el reinicio de su actividad.

Alcance

La presente guía incluye procedimientos concretos en los siguientes ámbitos:

- 1) Aspectos generales
- 2) Calidad del agua de consumo humano.
- 3) Prevención de legionelosis.
- 4) Sistemas de ventilación y climatización: calidad del aire interior.
- 5) Limpieza y desinfección. Gestión de residuos.
- 6) Control de plagas.
- 7) Servicio de comidas

Asimismo, para los puntos 2 a 6 se indicará;

- La normativa sanitaria y estándares de referencia.
- Las pautas higiénico-sanitarias de actuación y los requisitos a cumplir.
- Un *listado de comprobación* del estado de funcionamiento de la instalación o instalaciones correspondientes.

En este sentido, es importante resaltar que para reiniciar la actividad, podría ser preciso realizar acciones preventivas unos días antes de su puesta en funcionamiento.

3. ASPECTOS GENERALES

Los hoteles y establecimientos de alojamiento turístico son no más susceptible al contagio que otros establecimientos públicos visitados por un número de personas que interactúan entre ellos y con los empleados. Sin embargo son lugares donde los huéspedes se quedan temporalmente cohabitando y donde hay un alto grado de interacción entre usuarios y empleados.

Son estos aspecto: el alojamiento junto con los servicios que esto implica (comida, bebida, limpieza, acomodación, organización etc.) y las interacciones específicas entre huéspedes y de éstos con los empleados, los que requieren atención específica.

Equipo directivo y de gestión del establecimiento:

El equipo directivo debe adoptar una actitud de responsabilidad sobre las medidas a adoptar respecto a la prevención y control de las medidas preventivas y de control, tanto las relacionadas con los riesgos sanitarios generales como aquellas específicas de prevención de la COVID-19.

Para ello deberían establecer un Plan de Actuación específico que contemplara todas las actuaciones y en su caso, registros, en los diferentes ámbitos, previendo la disponibilidad de los recursos humanos y materiales necesarios para su implementación y supervisar su correcta ejecución para poder tomar las medidas correctivas necesarias.

Este plan de actuación debe ser informado al personal del establecimiento y mantener un sistema de información dinámico con los responsables de los distintos departamentos.

Sería recomendable disponer de carteles u hojas informativas en los diferentes espacios de los establecimientos, que recordarán las recomendaciones generales y en su caso, aspectos específicos a tener en cuenta por los huéspedes o los empleados.

Recepción:

Como todo el personal del hotel, el personal de recepción deberá estar informado de las medidas generales y las específicas contempladas en el Plan de acción y en la Evaluación de riesgos realizada por el establecimiento y por tanto de las medidas de protección para cada escenario laboral. Las medidas de distanciamiento social deben respetarse.

El personal de recepción debería ser capaz de informar y entregar a los huéspedes las medidas de prevención generales y aquellas establecidas en el establecimiento. Así como las pautas a seguir en aquellos casos que pudieran presentar alguno de los síntomas compatibles con la COVID-19. Instrucciones específicas para estos casos deben ser establecidas de acuerdo con las recomendaciones actualizadas del Ministerio de Sanidad y la OMS.

<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331638/WHO-2019-nCoV-Hotels-2020.1-eng.pdf>

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos.htm>

El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes. Sería recomendable disponer de geles o soluciones hidroalcohólicas para el personal de recepción y diferenciado para los huéspedes, haciendo uso de los mismos después de la atención a cada cliente que haya podido conllevar compartir algún objeto.

Espacios comunes:

Se deberán establecer reglas de aforo en los espacios comunes del establecimiento, de tal forma que sea posible mantener la distancia social de 1,5 metros a 2 metros. Eliminando de los mismos los elementos superfluos que sean susceptibles de una mayor frecuencia de contacto. Carteles recordatorios de las reglas generales y de aforo podrían situarse en los mismos.

Estas zonas deben ventilarse con mayor frecuencia, incluyendo las mismas y los elementos susceptibles de ser compartidos en el Plan reforzado de limpieza y desinfección del establecimiento.

Áreas recreativas:

De acuerdo al contexto actual estas áreas deberían estar clausuradas, no obstante cada establecimiento debería realizar una evaluación, caso por caso, de acuerdo a las recomendaciones sanitarias que se vayan realizando sobre aspectos tales como piscinas o parques recreativos en términos generales.

En aquellos casos que las recomendaciones permitan su uso bajo condiciones específicas, éstas deberían aplicarse, incluyendo las mismas y los elementos susceptibles de ser compartidos en el Plan reforzado de limpieza y desinfección del establecimiento.

4. AGUAS DE CONSUMO HUMANO

4.1.-Normativa Sanitaria y Estándares de referencia

La normativa de aplicación para todos aquellos aspectos relacionados con el agua de consumo humano es la siguiente:

- [Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.](#) Documento consolidado (RD 140/2003).
- [Decreto 70/2009 por el que se aprueba el Reglamento de Vigilancia Sanitaria y Calidad del Agua de Consumo Humano de Andalucía.](#)
- [Orden SCO/1591/2005, de 30 de mayo, sobre el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo.](#)
- Documento de la Organización Mundial de la Salud: [Water, sanitation, hygiene and waste management for the COVID-19 virus.](#)
- Documento de la Sociedades Españolas de Medicina Preventiva, Salud Pública e Higiene y de Sanidad Ambiental: [Covid-19. Recomendaciones Higiénico-Sanitarias para los Hoteles medicalizados y los hoteles abiertos para servicios esenciales.](#)

4.2. Pautas higiénico-sanitarias de actuación y requisitos a cumplir

- Debido a la situación de alarma o a la propia dinámica del establecimiento, puede darse la circunstancia de que el mismo haya estado cerrado durante un periodo superior a un mes. En este caso, las instalaciones destinadas al agua de consumo humano², **deberán ser limpiadas y desinfectadas siguiendo el [listado de comprobación](#)** del apartado Prevención de Legionelosis.
- La limpieza y desinfección debe incluir, además de las **tuberías y depósitos, todos los accesorios de las habitaciones que puedan entrar en contacto con el agua, tales como grifos, alcachofas de ducha, etc.**
- Con carácter general, el agua distribuida en estos establecimientos debe ser **apta para el consumo**, de acuerdo con lo establecido en el artículo 17 del RD 140/2003.
- Durante el tiempo que dure la ocupación del establecimiento en esta situación, **se realizará el control diario de Cloro Residual Libre (CRL)** al agua de consumo y **una vez al mes** se procederá a la toma de una muestra de agua para **un análisis de control** (Real Decreto 140/2003).

En principio hay que distinguir dos situaciones muy diferentes en cuanto a la situación en que se encuentran estos establecimientos que desde el punto de vista del agua de consumo humano que se distribuye en ellos. Estas dos situaciones son:

- a) Establecimientos conectados a la red de distribución de una zona de abastecimiento (ZA, en adelante).
- b) Establecimientos no conectados a la red de distribución de una ZA y que, por tanto, están considerados como ZA independientes.

4.2.1. Establecimientos conectados a la red de distribución de una zona de abastecimiento

- En el caso de que el agua distribuida en el establecimiento provenga de la red de distribución de la localidad donde está ubicado, es responsabilidad de la entidad gestora de dicha red, junto con el Municipio en cuestión, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el RD 140/2003 y en el Decreto 70/2009, salvo en lo

² Agua de consumo humano (definición según el Real Decreto 140/2003).

Todas aquellas aguas, ya sea en su estado original, ya sea después del tratamiento, utilizadas para beber, cocinar, preparar alimentos, higiene personal y para otros usos domésticos, sea cual fuere su origen e independientemente de que se suministren al consumidor, a través de redes de distribución públicas o privadas, de cisternas, de depósitos públicos o privados.

Todas aquellas aguas utilizadas en la industria alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo humano, así como a las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos.

concerniente al mantenimiento de la instalación interior del establecimiento³, que es responsabilidad del titular del mismo.

- La normativa de aplicación establece que los municipios velarán por el cumplimiento de las obligaciones de los titulares de los establecimientos que desarrollen una actividad comercial o pública y garantizarán que los mismos pongan a disposición de las personas usuarias agua apta para el consumo.
- Por tanto, por los motivos expuestos en los dos puntos anteriores, el control analítico del agua de consumo humano distribuida en el establecimiento ya viene siendo realizado por la entidad gestora de la red de distribución.
- El Decreto 70/2009 establece que la concentración de CRL en la red de distribución debe mantenerse entre 0,2 y 1 mg/l. Para los casos en los que el establecimiento disponga de un tratamiento automático para la reclusión del agua de consumo humano, **la concentración de CRL deberá mantenerse entre 0,5 y 1 mg/l** de acuerdo con la recomendación establecida por la OMS para esta situación (ver normativa y estándares de referencia).
- En el caso de que se realice esta reclusión se utilizarán productos desinfectantes para agua potable⁴. Estos deberán cumplir, por un lado, los requisitos establecidos en la normativa de biocidas⁵, y por otro, aquellos otros aspectos recogidos en la normativa europea de productos químicos⁶. El establecimiento debe disponer de un local adecuado para el almacenamiento de estos productos aislado del público.

4.2.2. Establecimientos no conectados a la red de distribución de una zona de abastecimiento

Los establecimientos no conectados a la red de distribución de una ZA están considerados como ZA independientes. En el caso de que el establecimiento cuente con captación propia, como garantía de su idoneidad debe cumplir los siguientes requisitos:

- Debe estar censado como ZA por la autoridad sanitaria correspondiente. Esto supone que, si distribuye un volumen de agua igual o superior a 10 m³, como media diaria anual, debe estar dado de alta en el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC).

³ Instalación Interior: el conjunto de tuberías, depósitos, conexiones y aparatos instalados tras la acometida y la llave de paso correspondiente que enlaza con la red de distribución. (R.D. 140/2003)

⁴ Grupo principal 1: Desinfectantes y tipo de producto 5: para agua potable. Anexo V del Reglamento 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas.

⁵ Notificación de productos biocidas a través de la disposición transitoria 2º del RD 1054/2002e 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas. Además, el Reglamento 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas.

⁶ Reglamento (CE) nº 1907/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 18 de diciembre de 2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH) y Reglamento (CE) nº 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas (CLP).

- Debe disponer de un Protocolo de Autocontrol y Gestión del Abastecimiento (PAGA) debidamente actualizado y autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente.
- En el PAGA, además de las características de las distintas infraestructuras (captación, depósitos, tratamientos, red, etc.) debe estar establecida la frecuencia de muestreo que le corresponde al establecimiento, las fechas de tomas de muestra y la información sobre el laboratorio que realiza los análisis.
- Los resultados de los análisis anteriores, que permiten conocer la calidad del agua distribuida a los usuarios, deben estar disponibles para la autoridad sanitaria y, en su caso, notificados a SINAC en los plazos establecidos en la normativa.
- **La concentración de CRL debe mantenerse entre 0.5 y 1 mg/l.**

Si el establecimiento cumple estos requisitos, en principio, aporta la garantía necesaria para su funcionamiento. En caso de que no cumpla con los mismos, es decir, no se encuentre censado como ZA ni cuente con PAGA debidamente autorizado, independientemente de las actuaciones oportunas de la autoridad sanitaria, no se recomienda la reapertura estos establecimientos.

No obstante, para que los establecimientos en esta situación pudieran reiniciar su actividad con garantías deberán cumplir los siguientes aspectos;

- Deberá recabarse la información requerida en el anexo IV del Decreto 70/2009 para autorizar una captación. Resulta imprescindible conocer las características de la captación de donde se toma el agua para su distribución.
- El/los **depósitos** deben cumplir los requisitos que marca el RD 140/2003 y el Decreto 70/2009. Deben mantenerse en correctas condiciones de higiene y mantenimiento⁷. Se aportará el certificado de la última limpieza y desinfección. En el caso de que la desinfección se realice por una empresa externa, esta deberá estar inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía (ROESBA) o de la Comunidad Autónoma donde se ubique la sede o delegación⁸.
- Se recabará toda la información sobre los **tratamientos** que se le realizan al agua. Como mínimo el agua debe someterse a una **filtración seguida de un tratamiento automático de desinfección**.
- **La concentración de CRL debe mantenerse entre 0.5 y 1 mg/l.**

⁷ Se refiere a que las instalaciones deben estar limpias, sin fisuras, grietas ni deterioros aparentes. Los depósitos no deben estar enterrados sino por encima del nivel de alcantarillado y deben estar tapados y dotados de desagüe que permita su vaciado total.

⁸ En este último caso, las entidades deberán realizar la comunicación a la que refieren los artículos 14 y 15 del Decreto 60/2012, de 13 de marzo.

- Los **productos químicos** utilizados en el tratamiento deben cumplir los requisitos normativamente establecidos⁹. El establecimiento debe disponer de un local adecuado para el almacenamiento de estos productos aislado del público.
- Con objeto de conocer la calidad sanitaria del agua de consumo que se va a distribuir, se debe revisar las últimas **analíticas** existentes en el establecimiento. Si estas no son recientes o no se dispone de ellas, se deberá realizar un análisis, con toma de muestra a salida del tratamiento, que incluya, como mínimo, los parámetros: Olor, sabor, turbidez, color, conductividad, pH, *Escherichia coli* (E.coli), amonio, bacterias coliformes y CRL. La analítica se realizará en un laboratorio que cumpla los requisitos establecidos en el R.D. 140/2003.

Listado de comprobación: Instalaciones de agua de consumo humano

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	
PROVINCIA	
MUNICIPIO	
ENTIDAD SINGULAR	
EMPRESA	
DIRECCIÓN.....	
CODIGO POSTAL	
Nº PLAZAS DISPONIBLES:	

DATOS GENERALES

Aspectos a considerar	SI
1. El establecimiento se encuentra en funcionamiento:	<input type="checkbox"/>
En caso negativo: Fecha aproximada de finalización del último uso:	

⁹ Reglamento (CE) nº 1907/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 18 de diciembre de 2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH) y Reglamento (CE) nº 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas (CLP).

Aspectos a considerar	SI
2. Antes de ponerlo en funcionamiento se ha realizado / programado la limpieza y desinfección de las instalaciones de agua de consumo.	<input type="checkbox"/>
En caso afirmativo: Fecha: En su caso: Producto químico utilizado	
3. ¿Se encuentra el establecimiento conectado a la red de distribución de alguna Zona de Abastecimiento?	<input type="checkbox"/>
En caso afirmativo: 3.1.- Nombre de la ZA: 3.2.- Nombre de la Red de Distribución a la que se encuentra conectado el establecimiento: 3.3.- Entidad gestora de la Red de Distribución:	
3.4.- ¿Existe depósito en el establecimiento?	<input type="checkbox"/>
En caso afirmativo:	
3.4.1.- ¿Se encuentra en correctas condiciones higiénicas?¹⁰:	<input type="checkbox"/>
3.4.2.- ¿Se encuentra en correctas condiciones de mantenimiento?¹¹:	<input type="checkbox"/>
3.4.3.- ¿Se realiza recloración dentro del establecimiento?:	<input type="checkbox"/>
3.4.5.- En caso afirmativo, esta es automática:	<input type="checkbox"/>
3.4.6.- Producto químico utilizado: 3.4.7.- Dosificación:	
3.4.8.- ¿Se realiza algún otro tratamiento del agua en el establecimiento?:	<input type="checkbox"/>

10 Ver Nota al pie 9.

11 Ver nota al pie 9.

Aspectos a considerar	SI
3.4.9.- En caso afirmativo, indicar:	
3.4.10.- Concentración de CRL en el grifo (mg/l):	
Observaciones:	
4. En caso de que el establecimiento no esté conectado a ninguna ZA, es decir, el abastecimiento procede de una captación propia:	
4.1 Captación:	
4.1.1 Indicar Tipo de captación (Sondeo, manantial, superficial, etc.):	
4.1.2 ¿Existe riesgo de contaminación?	<input type="checkbox"/>
4.1.3 En caso afirmativo, especificar (agrícola, ganadero, industrial, residuos,):	
Observaciones:	
4.2 Depósitos:	
4.2.1.- ¿Se encuentra en correctas condiciones de higiene? ¹²	<input type="checkbox"/>
4.2.2.- ¿Se encuentra en correctas condiciones de mantenimiento? ¹³ :	<input type="checkbox"/>
4.2.3.- ¿Existe riesgo de contaminación?	<input type="checkbox"/>
4.2.4.- En caso afirmativo, especificar:	
Observaciones:	

12 Ver Nota al pie 9.

13 Ver Nota al pie 9.

Aspectos a considerar	SI
4.3 Tratamientos:	
4.3.1.-Dispone de cloración automática?	<input type="checkbox"/>
4.3.2.- Producto químico utilizado: 4.3.3.- Dosificación:	
4.3.4.- ¿Se realiza filtración?	<input type="checkbox"/>
4.3.5.- ¿Se realiza algún otro tratamiento?	<input type="checkbox"/>
4.3.6.- En caso afirmativo, indicar:	
4.3.7.- ¿Cumplen los productos químicos utilizados los requisitos de la normativa?	<input type="checkbox"/>
4.3.8.- ¿Dispone el establecimiento de un lugar adecuado para el almacenamiento de los productos químicos utilizados?	<input type="checkbox"/>
Observaciones:	
4.4 Red de Distribución / Instalación Interior	
4.1.1.- ¿Se encuentran los componentes de la instalación interior del establecimiento (grifos, alcachofas de ducha, valvulería...) en correcto estado de higiene y mantenimiento? ¹⁴	<input type="checkbox"/>
4.5 SINAC: ¿Se encuentra el establecimiento, como ZA independiente, incluido en el censo de ZA y, por tanto, dado de alta en SINAC?	<input type="checkbox"/>
En caso afirmativo:	
4.5.1.- ¿Dispone el establecimiento, como ZA independiente, de Protocolo de Autocontrol y Gestión del abastecimiento, debidamente autorizado?	<input type="checkbox"/>
4.5.2.- ¿Se encuentran notificadas las infraestructuras de la ZA?	<input type="checkbox"/>

¹⁴ Ver Nota al pie 9.

Aspectos a considerar	SI
4.5.3.- ¿Notifica la entidad gestora a SINAC los boletines analíticos correspondientes al autocontrol en tiempo y forma?	<input type="checkbox"/>
4.5.4.- ¿Cumple el laboratorio encargado de los análisis de autocontrol los requisitos normativamente establecidos?	<input type="checkbox"/>
4.5.5.- ¿Se ha producido en el último año algún incumplimiento que haya afectado a la calidad del agua de consumo?	<input type="checkbox"/>
<p>4.5.6.- En caso afirmativo, Indique el parámetro alterado:</p> <p>4.5.7: - Medidas adoptadas para subsanarlo:</p>	
Observaciones:	

5.- PREVENCIÓN DE LEGIONELOSIS

5.1.- Normativa sanitaria y estándares de referencia

- [Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.](#)
- [Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.](#)
- [Decreto 287/2002, de 26 de noviembre, por el que se establecen medidas para el control y la vigilancia higiénico sanitarias de las instalaciones y se crea el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios de Biocidas de Andalucía.](#)
- [Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.](#)
- Documento de la Organización Mundial de la Salud: [Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector.](#)
- Documento de la Organización Mundial de la Salud: [Water, sanitation, hygiene and waste management for the COVID-19 virus](#)

5.2.-Pautas higiénico Sanitarias

A continuación se recuerdan las **medidas básicas** de prevención y que en todo caso se ajustarán a la normativa vigente sanitaria y estándares de referencia anteriormente descritos.

Estas **medidas básicas** son:

- Las instalaciones de agua fría de consumo humano y la de agua caliente sanitaria cumplirán con el conjunto de requisitos recogidos en el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Todas las instalaciones deberán tener implantado un **Plan de Prevención y Control de la *Legionella*** en cumplimiento del Real Decreto 865/2003, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. Este Plan debe incluir todos los sistemas hídricos presentes que estén operativos y que puedan generar potencialmente aerosoles, se seguirá con dicho **Plan de forma rigurosa**. (por ello es importante conocerlo previamente) .
- Existencia, como mínimo, de una persona responsable del Plan de Prevención, que dispondrá de la formación establecida para desarrollar el programa de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo y que **registrará** todas las operaciones.
- Se debe realizar una limpieza y desinfección de las instalaciones de riesgo de acuerdo al Anexo III, Parte B del real decreto 865/2003 antes de desarrollar la actividad.
- En el caso de tener contratada una empresa externa para la realización de la limpieza y desinfección de las instalaciones esta empresa deberá estar inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía (ROESBA) o de la Comunidad Autónoma donde se ubique la sede o delegación¹⁵, para el ámbito de prevención y control de la legionelosis.
- Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección de las instalaciones cumplirán los requisitos establecidos en la normativa europea de productos químicos¹⁶. Además, los productos biocidas, desinfectantes y conservadores

¹⁵ En este último caso, las entidades deberán realizar la comunicación a la que refieren los artículos 14 y 15 del Decreto 60/2012, de 13 de marzo.

¹⁶ Reglamento (CE) nº 1907/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 18 de diciembre de 2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH) y Reglamento (CE) nº 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas (CLP).

para torres de refrigeración y condensadores evaporativos, se atenderán a los especificados en la normativa de biocidas¹⁷ (ver el apartado de [Limpieza y Desinfección. Gestión de Residuos](#)).

- Se dispondrá de un registro de mantenimiento y desinfección de cada una de las instalaciones de proliferación y dispersión de *Legionella* existente en el establecimiento que contenga lo dispuesto en el artículo 5 del Real Decreto 865/2003.

5.2.1. Sistemas de agua caliente sanitaria (ACS)

- La **temperatura del agua** en el circuito del **agua caliente** debe mantenerse por encima de 50° C en el punto más alejado del circuito o en la tubería de retorno al acumulador. La instalación permitirá que el agua alcance una temperatura de 70° C.
- En todo caso, es obligatorio asegurar en toda el agua almacenada en los **acumuladores** de agua caliente **finales**, es decir, inmediatamente anteriores a consumo, una temperatura homogénea y evitar el enfriamiento de zonas interiores que propicien la formación y proliferación de la flora bacteriana.
- En los establecimientos, independientemente de las circunstancias, **se realizará** en el sistema de agua caliente sanitaria un **limpiado y desinfectado** de acuerdo con lo indicado en la parte B del **Anexo 3** en el Real Decreto 865/2003 previamente a la apertura (preferiblemente por métodos químicos). Una desinfección no será efectiva sino se realiza una limpieza exhaustiva y se deberá asegurar que la desinfección incluye el sistema completo.
- Asegurar un **purgado de fondos** de acumuladores semanal, de todos los puntos terminales y del retorno.
- Asegurar la **puesta en marcha, como mínimo semanal**, de todas las bombas de los sistemas secundarios de calentamiento o sistemas análogos (recuperación de calor, solar, etc.) si los hubiere.
- Medir y registrar **diariamente** la **temperatura del ACS**, como mínimo en depósitos y acumuladores finales.
- Realizar un análisis de *Legionella spp* según Norma UNE 100030:2017.

5.2.2. Sistemas de agua fría de consumo humano (AFCH)

- La temperatura del agua en el circuito del agua fría debe mantenerse lo más baja posible, siendo recomendable una temperatura inferior a 20 °C.

¹⁷ Real Decreto 1054/2002 de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas. Además, el Reglamento 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas.

- Se debe garantizar que los depósitos que puedan existir en una instalación interior de agua fría de consumo humano estén tapados con una cubierta impermeable que ajuste perfectamente y que permita el acceso al interior. Si se encuentran situados al aire libre estarán térmicamente aislados.
- En los **establecimientos**, independientemente de las circunstancias, **se realizará** en el sistema de agua fría de consumo humano un limpiado y desinfectado de acuerdo con lo indicado en la parte B del **Anexo 3** en el Real Decreto 865/2003 previamente a la apertura (preferiblemente por métodos químicos). Una desinfección no será efectiva sino se realiza una limpieza exhaustiva y se deberá asegurar que la desinfección incluye el sistema completo.
- Las empresas que realicen los tratamientos de desinfección a terceros deben estar inscritas en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía (ROESBA) o de la Comunidad Autónoma donde se ubique la sede o delegación, para el ámbito de prevención y control de la legionelosis.
- Durante todo el tiempo que permanezcan abiertos, si dispone de depósitos, se mantendrá la cloración y recirculación de agua potable en el rango **0,5-1,0 mg/l** de cloro residual libre, de acuerdo con el criterio de la Organización Mundial de la Salud (ver [normativa y estándares de referencia](#)).
- Todas las **bombas de presión** deberán entrar en funcionamiento al menos semanalmente y todos los puntos terminales serán purgados, incluidos las cisternas de WC, duchas, bidés, urinarios y otros puntos alimentados por el AFCH.
- Realizar un análisis de *Legionella spp* según la Norma UNE 100030:2017.

5.2.3. Torres de refrigeración y dispositivos análogos

- Si el establecimiento tuviera que mantener operativos los sistemas de aire acondicionado mediante torres de refrigeración o condensadores evaporativos, éstos deberán cumplir con lo estipulado en el Real Decreto 865/2003.
- Es **muy importante** asegurar que estas instalaciones han sido **limpiadas y desinfectadas antes de su puesta en funcionamiento** de acuerdo con los procedimientos establecidos en el **Anexo 4** del Real Decreto 865/2003.
- Las empresas que realicen los tratamientos de desinfección a terceros deben estar inscritas en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía (ROESBA) o de la Comunidad Autónoma donde se ubique la sede o delegación, para el ámbito de prevención y control de la legionelosis.
- Deberán tener implantado un Plan de Prevención y Control de *Legionella* específico para estos sistemas.
- Comprobar que **diariamente se recircula todo el volumen del agua almacenada en el sistema**, con la concentración de biocida necesaria, dosificando mediante un sistema temporizado.

- Realizar **diariamente las labores de mantenimiento y revisión**, así como los correspondientes registros (Cloro libre residual, pH, Temperatura, etc.) de acuerdo con el programa de autocontrol.
- Realizar los correspondientes análisis fisicoquímicos y de recuento total de aerobios con carácter mensual.
- Realizar los análisis de *Legionella spp*, al menos a los quince días tras la desinfección y a continuación con periodicidad trimestral.

5.2.4 Aguas recreativas (piscinas), fuentes ornamentales y otros

- En los establecimientos, como norma general, se deberán **mantener cerrados las fuentes ornamentales, piscinas y otros sistemas hídricos no esenciales generadores de aerosoles** que no sean estrictamente necesarios para el funcionamiento del hotel.
- No obstante cada establecimiento debería realizar una evaluación, caso por caso, de acuerdo a las recomendaciones sanitarias que se vayan realizando sobre aspectos tales como piscinas u otras áreas recreativas. .
- En aquellos casos que las recomendaciones permitan su uso bajo condiciones específicas, éstas deberían aplicarse, incluyendo las mismas y los elementos susceptibles de ser compartidos en el Plan reforzado de limpieza y desinfección del establecimiento.
- Si, dentro del supuesto anterior, el establecimiento mantuviera operativos los sistemas de agua de baño (piscinas), estos deberán cumplir además con lo estipulado en el Real Decreto 742/2013. Asimismo, deberá tener implantado el Plan de Autocontrol.

Listado de comprobación. Prevención de la legionelosis

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	
PROVINCIA	
MUNICIPIO.....	
ENTIDAD SINGULAR	
EMPRESA	
DIRECCIÓN	
CODIGO POSTAL	
Nº PLAZAS DISPONIBLES:	

DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

1. Agua caliente sanitaria (ACS) y agua fría de consumo humano (AFCH).

Aspectos a considerar	SI
El establecimiento: ¿ha realizado la limpieza y desinfección previo a la apertura de acuerdo con la parte B del Anexo 3 del Real Decreto 865/2003 de las instalaciones de agua fría de consumo humano y de agua caliente sanitaria?	<input type="checkbox"/>
En caso afirmativo: <ul style="list-style-type: none"> Fecha: ¿Qué tipo de desinfección se ha realizado?: 	
En caso necesario la empresa estaba inscrita en ROESB:	<input type="checkbox"/>
Tiene implantado un Plan de Prevención y Control de la Legionella	<input type="checkbox"/>
En caso afirmativo: <ul style="list-style-type: none"> Personal responsable del Plan: 	
Observaciones:	

1.2 Agua Caliente Sanitaria

Aspectos a considerar	SI
Purga del fondo de los acumuladores (semanal)	<input type="checkbox"/>
Apertura de grifos y duchas (semanal)	<input type="checkbox"/>
Control de la temperatura (diario)	<input type="checkbox"/>
¿Se ha realizado análisis de Legionella ssp?	<input type="checkbox"/>
En caso afirmativo: <ul style="list-style-type: none"> Fecha: Resultado: 	
Observaciones:	

1.3 Agua fría de consumo humano

Aspectos a considerar	SI
Dispone de depósitos	<input type="checkbox"/>
Nota: En caso afirmativo mantendrá la cloración y recirculación de agua potable en el rango 0,5-1,0 mg/L	
Bombas de presión en funcionamiento (semanal)	<input type="checkbox"/>
Purgado de puntos terminales: duchas, WC, bidés, urinario (semanal)	<input type="checkbox"/>
¿Se ha realizado análisis de Legionella ssp?	<input type="checkbox"/>
En caso afirmativo: <ul style="list-style-type: none"> • Fecha: • Resultado: 	
Observaciones:	

2. Torres de refrigeración y dispositivos análogos

Aspectos a considerar	SI
Tiene implantado un Plan específico de Prevención y Control de la Legionella	<input type="checkbox"/>
En caso afirmativo:	
<ul style="list-style-type: none"> Persona responsable: 	
Recirculación del volumen de agua con biocida dosificación temporizada (diario)	<input type="checkbox"/>
Mantenimiento y revisión (diario)	<input type="checkbox"/>
Registros (cloro, temperatura) del programa de autocontrol	<input type="checkbox"/>
Análisis físico-Químicos (mensual)	<input type="checkbox"/>
Recuento total de aerobios (mensual)	<input type="checkbox"/>
Análisis de <i>Legionella</i> (inicial y trimestral)	<input type="checkbox"/>
Observaciones:	

3. Aguas recreativas (piscinas), fuentes ornamentales y otros

Aspectos a considerar	SI
¿Dispone de otros sistemas hídricos no esenciales generador de aerosoles?	<input type="checkbox"/>
En caso afirmativo:	
Piscina: ¿Tiene implantado sistema de autocontrol?	<input type="checkbox"/>
Otros (especificar):	<input type="checkbox"/>
Observaciones:	

6. SISTEMAS DE VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN: CALIDAD DEL AIRE INTERIOR

6.1. Normativa sanitaria y estándares de referencia

[Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios \(RITE\)](#).

UNE 171350:2016. Calidad ambiental en interiores. Calidad ambiental en hostelería. AENOR, 2016.

Documento de la Sociedades Españolas de Medicina Preventiva, Salud Pública e Higiene y de Sanidad Ambiental: [Covid-19. Recomendaciones Higiénico-Sanitarias para los Hoteles medicalizados y los hoteles abiertos para servicios esenciales](#).

Documento del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (INSHT): [NTP 313: Calidad del aire interior: riesgos microbiológicos en los sistemas de ventilación/climatización](#).

6.2. Pautas higiénico-sanitarias de actuación y requisitos a cumplir

Para garantizar la calidad del aire interior y que no constituya ningún riesgo para los huéspedes y el personal del establecimiento podría ya contar con un **Plan de Control de la Calidad del Aire Interior (PCCAI)**. El cual debería ser tenido en cuenta.

Asimismo, se tendrá en cuenta tanto el *Reglamento de Instalaciones Térmicas de Edificios (RITE)*, como las normas UNE que incluye. También, la Norma *UNE 171350:2016. Calidad ambiental en interiores. Calidad ambiental en hostelería*.

Además de lo anterior:

- Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23-26°C , asegurando una renovación del aire suficiente.
- Se recomienda incrementar la tasa de ventilación para mejorar la renovación del aire interior, ventilar de tres o cuatro veces al día durante diez minutos.
- La humedad relativa del aire en los espacios ocupados debería mantenerse por debajo del 70%.
- En la medida de lo posible, se debe evitar la recirculación de aire y sobre todo no debería haber mezcla del mismo de distintas estancias del edificio.
- Se debe evitar el uso de aquellos recuperadores de calor que impliquen mezclas de aire interior extraído con aire exterior introducido ya que, con estos dispositivos, las partículas contaminantes podrían volver a introducirse en el edificio.
- Es conveniente prevenir la acumulación de agua estancada bajo los sistemas de refrigeración, implantando, si es posible, un sistema de drenaje continuo.
- Los sistemas de extracción de servicios higiénicos (lavabos) y locales de descanso deberán funcionar de forma continuada para asegurar la renovación del aire, según lo establecido en el RITE.

- En los establecimientos debe considerarse la posibilidad de incrementar la frecuencia de cambio de filtros y filtrinas.

7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. GESTIÓN DE RESIDUOS

7.1. Normativa Sanitaria y Estándares de referencia

La normativa de aplicación para todos aquellos aspectos relacionados con la limpieza y desinfección es la siguiente:

- [Reglamento 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas](#)
- [Real Decreto 1054/2002 de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas](#)
- [RD 830/2010 de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.](#)
- [Decreto 8/1995, de 24 de enero, aprueba el Reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitarias.](#)
- [Decreto 60/2012, de 13 de marzo, por el que se regulan los establecimientos y servicios biocidas de Andalucía y la estructura y funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía.](#)
- Consejería de Salud y Familias. Junta de Andalucía. [Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la Comunidad Autónoma de Andalucía.](#) Documento técnico. Versión 19 de marzo de 2020.
- Documento de la Sociedades Españolas de Medicina Preventiva, Salud Pública e Higiene y de Sanidad Ambiental: [Covid-19. Recomendaciones Higiénico-Sanitarias para los Hoteles medicalizados y los hoteles abiertos para servicios esenciales.](#)

7.2. Pautas higiénico-sanitarias de actuación y requisitos a cumplir

A la hora de llevar a cabo actuaciones de limpieza y desinfección es necesario diferenciar dos escenarios:

- 1.- Ámbito de habitaciones con huéspedes donde haya estado o está alojada una persona enferma de la COVID-19
- 2.- Ámbito ambiental: resto de espacios/estancias del establecimiento.

7.2.1. **Ámbito de personas con enfermedad COVID-19**

Para estos casos se debería restringir al máximo el personal no sanitario que entra en la habitación de un cliente aislado.

Para estos casos se deberá establecer un protocolo específico basado en las recomendaciones de la autoridad sanitaria, tales como:

- Manejo domiciliario del COVID-19
- Medidas Higiénicas para la prevención de contagios del COVID-19

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Manejo_domiciliario_de_COVID-19.pdf

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Medidas_higienicas_COVID-19.pdf

Para cuando el cliente abandone la habitación definitivamente, hay que retirar y sustituir todas las facilidades de aseo y desecharlas. Hacer una limpieza adecuada y una desinfección posterior con solución recién preparada de hipoclorito sódico tal como más adelante se explica o con cualquier otro virucida autorizado. Use siempre papel desechable para hacer la limpieza.

Tener un esmero especial en la limpieza de sanitarios y de superficies de contacto como manivelas, interruptores, teléfonos, mando de control de televisión o del aire acondicionado, mesitas, etc.

Además, se tendrán en cuenta otras pautas recogidas en Guías y documentos técnicos para profesionales en materia de actuaciones frente al COVID-19 publicadas por el Ministerio de Sanidad u otros Ministerios

7.2.2.- **Ámbito ambiental**

Se refiere a todas aquellas estancias y/o espacios de los establecimientos, distintos a las habitaciones del punto anterior, en las cuales, se debe establecer un **Plan de Limpieza y Desinfección reforzado**, cuyo principal objetivo no es otro que hacer que todos los espacios, especialmente aquellos que son de concurrencia común, no sean fuente de contagio para los clientes y/o el personal del Hotel.

Para la elaboración y ejecución de este Plan sirven de referencia las pautas establecidas en el documento técnico denominado **Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la Comunidad Autónoma de Andalucía**¹⁸, del que se destacan los siguientes puntos:

Productos biocidas: Desinfectantes virucidas.

Listado de Virucidas autorizados en España para uso ambiental (TP2), industria alimentaria (TP4) e higiene humana (TP1)¹⁹

Si se utiliza **lejía** se podrá desinfectar de forma eficaz con hipoclorito sódico al 0,1%, cuya dilución se prepara a partir de lejía común (mínimo de 35g/l): 30 ml de lejía común por litro de agua, dejando actuar, al menos, 1 minuto. Importante preparar el mismo día que se pretenda utilizar.

Consideraciones generales de la limpieza y desinfección.

Procedimientos de limpieza y desinfección.

El **Plan L + D reforzado** debe contemplar:

- Listado de todas las estancias, equipos y superficies a limpiar y desinfectar.
- Los aparatos y útiles empleados para realizar la limpieza y desinfección.
- Los productos químicos: limpiadores, detergentes y desinfectantes virucidas. Dosificación, modo de uso y plazos de seguridad, en su caso.

¹⁸https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/200320_ProcedimientoL+D_Coronavirus_AND.pdf Documento técnico. Versión 19 de marzo de 2020. Elaborado por el Servicio de Salud Ambiental. Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica. Consejería de Salud y Familias.

¹⁹https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

Productos químicos utilizados en el procedimiento L + D

Los *productos químicos* utilizados en la limpieza y desinfección de las instalaciones cumplirán los requisitos establecidos en la normativa europea de productos químicos²⁰. Además, los desinfectantes virucidas, así como otros biocidas, se atenderán a los especificados en la normativa de biocidas²¹.

Importancia de los *sistemas de información de los productos químicos*: Antes de utilizar un producto químico es necesario leer su etiqueta y la ficha de datos de seguridad (FDS). Además, en el caso de los productos biocidas se aplicarán teniendo en cuenta las condiciones establecidas en la resolución de autorización del producto emitida por el Ministerio de Sanidad.

• Procedimiento L + D y frecuencias:

Limpieza y Desinfección

Orden de actuaciones en el procedimiento L + D

La **limpieza** elimina gérmenes, suciedad e impurezas mientras que la **desinfección** (productos virucidas) mata los gérmenes en esas superficies y objetos. Por ello, es muy importante que haya una buena limpieza antes de proceder a la desinfección.

- Hay que extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección y prestar especial atención a las áreas comunes (aseos, salones, zonas infantiles, etc.) y a las superficies y objetos que se manipulan frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, teléfonos, ascensores, interruptores, etc.
- Hay que ventilar todas las habitaciones y áreas comunes a diario.
- Lavar la ropa de cama, toallas, etc. de las personas alojadas con jabones o detergentes habituales a 60-90 °C y dejar que se seque completamente. Esta ropa deberá colocarse en una bolsa con cierre hermético hasta el momento de lavarla. Evitar sacudir la ropa antes de lavarla.
- Los cubiertos, vasos, platos y demás utensilios reutilizables se lavarán en el lavavajillas. Se debe asegurar el correcto funcionamiento del tren de lavado, en particular las temperaturas de lavado y aclarado y la correcta dispensación de detergentes.

²⁰ Reglamento (CE) nº 1907/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 18 de diciembre de 2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH) y Reglamento (CE) nº 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas (CLP).

²¹ Real Decreto 1054/2002 de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas. Además, el Reglamento 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas.

- Aquellos utensilios reutilizables que no se puedan lavar de forma mecánica, se deberán someter a una limpieza y desinfección con virucida autorizado para uso en industrias alimentarias (biocidas tipo de producto 4).

7.3.- Gestión de Residuos

- El material desechable utilizado por los usuarios de estos establecimientos (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminará diariamente mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará junto a la basura normal.
- En aquellos casos que se sospeche que puedan estar contaminados con el virus causante de COVID-19, se procederá a desecharse con el “sistema de doble bolsa”, pudiendo rociarse con hipoclorito sódico al 0.1% la primera bolsa una vez cerrada para luego ser introducida en la segunda bolsa.

Tras realizar la limpieza, la desinfección y/o la retirada de residuos, los profesionales deberán proceder a una buena higiene de manos.

Los servicios de prevención de riesgos laborales serán los que determinarán las medidas de protección individual a utilizar y medidas de seguridad para los profesionales que realicen las acciones anteriores.

Listado de Comprobación: Limpieza y Desinfección (L + D). Gestión de residuos.

Aspectos a considerar	SI
Plan L + D	
Existe un Plan L+ D reforzado en el establecimiento/ alojamiento	<input type="checkbox"/>
Están identificadas las estancias, equipos y superficies a limpiar y desinfectar	<input type="checkbox"/>
Disponen de los materiales y equipos necesarios para llevar a cabo la L + D.	<input type="checkbox"/>
Se realiza una limpieza del establecimiento previo a la desinfección	<input type="checkbox"/>
Se sigue la frecuencia establecida en el Plan L + D reforzado	<input type="checkbox"/>
Producto virucida	
Se utilizan desinfectantes virucidas que tienen eficacia demostrada para SARS-CoV	<input type="checkbox"/>

Se emplean con las dosis adecuadas y recomendadas	<input type="checkbox"/>
Si se utiliza lejía, se prepara el mismo día que se utiliza	<input type="checkbox"/>
En el caso de que se utilicen productos biocidas de uso por personal profesional especializado, es llevado a cabo por profesional capacitado según el RD 830/2010, de 25 de junio, sobre capacitación para la aplicación de biocidas de un Servicio Biocida autorizado e inscrito en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB) de la CA donde tenga la sede.	<input type="checkbox"/>
Poseen las FDS de los productos	<input type="checkbox"/>
Poseen la resolución de autorización del biocida, en su caso	<input type="checkbox"/>
Se cumple el plazo de seguridad del biocida utilizado, en su caso	<input type="checkbox"/>
Gestión de los residuos	
Se retiran diariamente los residuos generados en la L + D del establecimiento	<input type="checkbox"/>
Observaciones:	

8.- CONTROL DE VECTORES Y PLAGAS

8.1- Normativa Sanitaria y Estándares de referencia

La normativa de aplicación para todos aquellos aspectos relacionados con la limpieza y desinfección es la siguiente:

- [Reglamento 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas](#)
- [RD 830/2010 de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.](#)
- [Decreto 8/1995, de 24 de enero, aprueba el Reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitarias.](#)
- [Decreto 60/2012, de 13 de marzo, por el que se regulan los establecimientos y servicios biocidas de Andalucía y la estructura y funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía.](#)
- UNE-EN 16636:2015 Servicios de gestión de plagas. Requisitos y competencias.
- Consejería de Salud y Familias. Junta de Andalucía. [Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la](#)

[Comunidad Autónoma de Andalucía](#). Documento técnico. Versión 19 de marzo de 2020.

- Documento de la Sociedades Españolas de Medicina Preventiva, Salud Pública e Higiene y de Sanidad Ambiental: [Covid-19. Recomendaciones Higiénico-Sanitarias para los Hoteles medicalizados y los hoteles abiertos para servicios esenciales](#).

8.2- Pautas higiénico-sanitarias de actuación y requisitos a cumplir

En Andalucía el marco normativo en esta materia está regulado en Reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitarias, mencionado en el apartado 7.1.

En estos establecimientos se deberá ya contar con un Plan de Plagas, normalmente contratado con una empresa externa, sería adecuado el conocimiento de ambos.

En general hay que tener en cuenta y adoptar una serie de medidas preventivas con objeto de evitar la presencia de plagas. Entre ellas están:

Barreras antivectores.

Evitar acumulación de agua en zonas oscuras de difícil acceso y aisladas.

Mantener un buen estado de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos.

Medidas encaminadas al ordenamiento del medio.

Adecuada e higiénica gestión de residuos.

Evitar cualquier situación que propicie el acomodamiento de los vectores.

Cuando en determinadas circunstancias los profesionales observen la presencia o indicios de la posible existencia de vectores, se deberá llevar a cabo una **diagnóstico de situación** y, en función del resultado, se pondrá en marcha un programa de actuación, para finalizar con la etapa de evaluación y seguimiento.

Estas actividades de Gestión de plagas las llevan a cabo las empresas o los servicios de control de plagas que hacen tratamientos a terceros o corporativos en el ámbito ambiental, y deben estar inscritas en el **Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB)** que gestionan las Comunidades Autónomas y siempre dando cumplimiento a lo recogido en la normativa sanitaria. En territorio andaluz está regulado en el *Decreto 60/2012 de 13 de marzo, por el que se regulan los establecimientos y servicios biocidas de Andalucía*.

Además, el **personal** que aplica los productos biocidas, cuando corresponda, debe tener la capacitación establecida en el Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos

con biocidas. El marco de actuación integral que se debe aplicar en estos establecimientos se regula por la norma europea UNE EN 16636:2015 “Servicios de Gestión de Plagas. Requisitos y procedimientos”, además de nuestro decreto andaluz anteriormente mencionado.

Listado de Comprobación. Control de vectores y plagas

Aspectos a considerar	SI
Control Vectores y Plagas	
Se han adoptado medidas preventivas para evitar la presencia de plagas en el establecimiento.	<input type="checkbox"/>
Si tienen un Servicio Biocida contratado para la realización de las tareas de control de vectores y plagas está autorizado e inscrito en ROESB de la CA donde esté la sede, siempre dando cumplimiento a la normativa sanitaria.	<input type="checkbox"/>
En el caso de que existan estaciones permanentes de cebos rodenticidas:	
Están perfectamente identificadas, con etiquetas con las mismas indicaciones que las de los productos que contengan, y siguiendo, en todo caso las indicaciones de la resolución de autorización.	<input type="checkbox"/>
Están diseñadas de tal forma que impidan la manipulación de los productos por personas ajenas a las autorizadas, y siguiendo, en todo caso las indicaciones de la resolución de autorización.	<input type="checkbox"/>
Tienen las diagnosis de situación y los certificados de servicios realizados por el Servicio Biocida contratado.	<input type="checkbox"/>
El establecimiento no presenta problemas de plagas	<input type="checkbox"/>
Observaciones:	

9. SERVICIO DE CATERING.-

En los casos que el establecimiento cuente con cocina propia que haya estado paralizada un tiempo, será preciso proceder a una limpieza y desinfección profunda antes de un nuevo uso de la misma.

Durante la misma se valorará la necesidad de realizar un tratamiento de desinsectación por empresa autorizada sobre la base de los hallazgos que se realicen referidos a la presencia de signos de plagas.

En aquellos casos que se hayan almacenados alimentos, habrá de comprobar, antes de su uso que los mismos no presentan alteraciones de su envase y están dentro de sus fechas de consumo.

Para la gestión de este Servicio habrá que diferenciar si se trata de un establecimiento con servicio propio o se realiza mediante contrato con servicio de catering externo:

9.1- Establecimientos con servicio externalizado:

En estos casos el servicio se deberá contratar con una empresa inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos aspecto que deberá acreditarse. En estos casos el servicio podría ser individualizado a entregar en las habitaciones con material y envases no reutilizables, para lo cual se deberá comunicar a ésta el número de comidas, número de habitación y las dietas especiales si las hubiera.

El traslado de bandejas isoterma se deberá realizar a su vez en un contenedor isoterma que permita mantener la temperatura de las comidas, recomendándose el uso de vehículos isotermos y reducir el tiempo al más breve posible entre el emplatado y la entrega de ésta al establecimiento de hostelería.

En este caso habrá que valorar la necesidad de disponer de un oficio en la planta para la recepción y distribución de las bandejas, debiéndose posteriormente introducir la vajilla y cubiertos usados, en caso de ser reutilizables, en un contenedor cerrado que será trasladado al establecimiento de origen para su limpieza y desinfección mecánica.

En el caso de que la comida se recibiera en otros formatos (como bandejas gastronómicas) para su uso posterior en la cocina del establecimiento, se deberán seguir las pautas del punto siguiente.

9.2.- Establecimientos con servicios propios

En los casos que este servicio sea mantenido por el establecimiento de hostelería, el mismo deberá de tomar en cuenta las RECOMENDACIONES PARA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DURANTE EL PERIODO DE VIGENCIA DEL REAL DECRETO 463/2020, POR EL QUE SE DECLARA EL ESTADO DE ALARMA PARA LA GESTIÓN DE LA SITUACIÓN DE CRISIS SANITARIA OCASIONADA POR COVID-19 publicadas por esta Dirección general, a las que se puede acceder en el siguiente enlace:

https://juntadeandalucia.es/export/drupal/jda/RECOMENDACIONES_IND_ALIMENTARIAS_COVID19REV0.pdf

En el caso de usar un servicio en bandejas individuales para cada habitación, o envases no reutilizables individualizados, se mantendrán las recomendaciones de higiene en la entrega y, en su caso, en recogida de las mismas.

En el caso de usarse comedores, estos deberán ser incluidos en el Plan de limpieza y desinfección reforzado, prevaleciendo el sistema de buffet asistido o servicio en mesa al sistema de autoservicio ⁽¹⁾ En cualquier caso, de exponerse la comida para su elección estará debidamente protegida.

Para estos casos, la OMS recomienda tener un máximo de cuatro personas por cada diez metros cuadrados, distribuyéndose las mesas de forma que exista una distancia de al menos un metro entre la espalda de una silla y otra, y dos metros en comensales enfrentados. En casos necesarios se establecerán turnos de comida/cena, recomendándose realizarse la desinfección de las superficies de mesas y sillas usadas entre turnos.

En cualquier caso la vajilla y cubiertos o demás útiles que puedan ser usados por los comensales deberán ser limpiados y desinfectados de forma mecánica. En aquellos casos de útiles, como las bandejas que no puedan ser desinfectadas mecánicamente se deberán limpiar y desinfectar con un virucida autorizados para industrias alimentarias.

Las máquinas de café, zumo u otras similares deberían, en particular las partes más en contacto con las manos de los usuarios, ser desinfectadas al menos después de cada servicio y con mayor frecuencia, si fuera necesario.

⁽¹⁾ Buffet asistido: los comensales escogen lo que quieren comer, pero se sirve por un camarero, al final el comensal se lleva el plato a la mesa en una bandeja.

Servicio en mesa: Es el servicio en que los comensales eligen lo que quieren comer, de una mesa expositora, y una persona (camarero) se la va sirviendo en la mesa. El invitado recién toca el plato cuando ya está ubicado en la mesa.

BIBLIOGRAFÍA

Acuerdo de 26 de marzo de 2020, del Consejo de Gobierno, por el que se toma conocimiento de la medida implementada por la Consejería de Salud y Familias en relación al alojamiento para los trabajadores del sistema sanitario de Andalucía debido a la evolución de la pandemia del coronavirus COVID-19. https://www.juntadeandalucia.es/boja/2020/65/BOJA20-065-00012-4415-01_00171825.pdf

Acuerdo de 30 de marzo de 2020, del Consejo de Gobierno, por el que se toma conocimiento del Plan de Medicalización de establecimientos para la atención a pacientes con coronavirus COVID-19. https://www.juntadeandalucia.es/boja/2020/65/BOJA20-065-00003-4416-01_00171826.pdf

Consejería de Salud y Familias. Junta de Andalucía (2020). Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Documento técnico. Versión 19 de marzo de 2020.

- [Decreto 287/2002, de 26 de noviembre, por el que se establecen medidas para el control y la vigilancia higiénico sanitarias de las instalaciones y se crea el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios de Biocidas de Andalucía](#).

[Decreto 60/2012, de 13 de marzo, por el que se regulan los establecimientos y servicios biocidas de Andalucía y la estructura y funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía](#).

[Decreto 70/2009 por el que se aprueba el Reglamento de Vigilancia Sanitaria y Calidad del Agua de Consumo Humano de Andalucía](#).

[Decreto 8/1995, de 24 de enero, aprueba el Reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitarias](#).

Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, INSHT (1999): [NTP 313: Calidad del aire interior: riesgos microbiológicos en los sistemas de ventilación/climatización](#).

Ministerio de Sanidad (2020). [Productos virucidas autorizados en España](#).

Ministerio de Sanidad y Consumo (1999). [Recomendaciones técnico-Sanitarias para el mantenimiento de instalaciones interiores de abastecimiento de agua](#). Ministerio de sanidad y consumo, AEAS, CONAIF.

[Orden SCO/1591/2005, de 30 de mayo, sobre el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo](#).

Organización Mundial de la Salud (2020). [Water, sanitation, hygiene and waste management for the COVID-19 virus](#)

Organización Mundial de la Salud (2020): [Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector](#).

[RD 830/2010 de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas](#).

[Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios](#)

[Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano](#).

Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, y sucesivas actualizaciones. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2020/03/14/463/con>

- [Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.](#)
- [Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.](#)

[Reglamento 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas](#)

Sociedades Españolas de Medicina Preventiva, Salud Pública e Higiene y de Sanidad Ambiental (2020). [Covid-19. Recomendaciones Higiénico-Sanitarias para los Hoteles medicalizados y los hoteles abiertos para servicios esenciales.](#)

UNE 171350:2016. Calidad ambiental en interiores. Calidad ambiental en hostelería. AENOR, 2016.

UNE-EN 16636:2015 Servicios de gestión de plagas. Requisitos y competencias.

- GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR COMERCIAL .- http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas_practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf .
- Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector . WHO 31 Marzo <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331638/WHO-2019-nCoV-Hotels-2020.1-eng.pdf>
- COVID-19 and food safety: guidance for food businesses . WHO 7 Abril https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf
- COVID 19. GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES DEL SECTOR TURÍSTICO. Ministerio de Industria Comercio y Turismo. <https://turismo.gob.es/es-es/Novedades/Documents/Gu%C3%ADa%20de%20Buenas%20Pr%C3%A1cticas%20COVID19.pdf>

Dirección General de Salud Pública.
Abril de 2020

