

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



OCIO NOCTURNO

Directrices y recomendaciones

Elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con la Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos España de Noche, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.

Coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las Comunidades Autónomas y la FEMP.

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| 0. INTRODUCCIÓN | 4 |
| 1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN | 4 |
| 2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES | 4 |
| 2.1 COVID-19 | |
| 2.2 Riesgo | |
| 2.3 Gestión del riesgo | |
| 2.4 Controlador de ambiente interno | |
| 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO | 5 |
| 3.1 Requisitos generales | |
| 3.2 Comité de seguridad y salud/gestión | |
| 3.3 Recursos materiales | |
| 3.4 Medidas generales para el establecimiento de ocio nocturno | |
| 3.5 Medidas de protección para personal | |
| 3.6 Medidas informativas | |
| 4. REQUISITOS DE SERVICIO | 13 |
| 4.1 Requisitos generales | |
| 4.2 Taquillas, accesos y admisión | |
| 4.3 Servicio de barras y dispensación de bebidas | |
| 4.4 Servicio de restauración | |
| 4.5 Servicio de guardarropía | |
| 4.6 Reservados y celebraciones especiales | |
| 4.7 Servicio de aparcacoches | |
| 4.8 Aseos | |
| 4.9 Terrazas | |
| 5. REQUISITOS DE ANIMACIÓN Y ESPECTÁCULOS | 17 |
| 6. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | 17 |
| 7. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO | 18 |
| BIBLIOGRAFÍA | 19 |
| ANEXOS | 20 |

0. INTRODUCCIÓN

El turismo se configura como la principal industria en nuestro país. Sin embargo, el actual contexto COVID-19 obliga a establecer protocolos para que la reapertura de las instalaciones no aumente el riesgo de contagio comunitario, así como a establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en este sector. Por este motivo, la Secretaría de Estado de Turismo ha acordado con las Comunidades Autónomas coordinar un protocolo sanitario único frente a la COVID-19 para preparar la reapertura del sector turístico conforme se suavicen las medidas de confinamiento. Para la elaboración de este protocolo homogéneo que recoge los requisitos de cada subsector o actividad turística, se ha contado con el Instituto para la Calidad Turística Española, que ha desarrollado esta herramienta para ayudar a los establecimientos de ocio nocturno a identificar y analizar los riesgos en sus organizaciones, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con su personal para hacer frente al SARS-CoV-2.

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este documento reúne, sin perjuicio de la legislación vigente, directrices y recomendaciones a aplicar en los establecimientos de ocio nocturno para minimizar los riesgos de contagio del virus SARS-Cov-2 de cara a su reapertura.

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

La entrada en funcionamiento de los diferentes servicios se realizará conforme al calendario publicado por el Gobierno de España o por las respectivas autoridades competentes en cada establecimiento de ocio nocturno y de acuerdo a las modificaciones que pueda haber en el futuro.

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

2.1 COVID-19

La COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire.

Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarrea, vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto.

(Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020).

2.2 Riesgo

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

2.3 Gestión del riesgo

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

(UNE-ISO 31000:2018)

3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

3.1. Requisitos generales

El establecimiento de ocio nocturno debe asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo. La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos del establecimiento; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

El establecimiento de ocio nocturno, sobre la base de la realización de la evaluación de riesgos, elaborará un plan de contingencia que deberá detallar las medidas concretas que va a adoptar para reducir los riesgos de contagio de la COVID-19.

Esta actividad preventiva se debe realizar de forma previa a la vuelta a la actividad. Por exigencia legal en el proceso de revisión de la evaluación de riesgos laborales y en la determinación de las medidas preventivas pertinentes, deben ser consultados los delegados de prevención o, en su defecto, los representantes de los trabajadores, aunque sería conveniente que ese plan de contingencias fuera fruto del consenso entre la empresa y el comité de seguridad y salud (o comité de gestión en su defecto).

3.2. Comité de seguridad y salud/gestión

En las empresas de ocio nocturno se debe conformar un comité para la gestión del riesgo en caso de no disponer de un comité de seguridad y salud que asuma este papel. De no existir éste, se incluirá en el comité de gestión a los representantes legales de los trabajadores. Este comité debe evaluar y definir las estrategias y decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

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

- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, representantes de los trabajadores (si los hubiere), empleados, especialistas, etc.)
- Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores, servicio de PRL o la persona con esas funciones en función de la modalidad de organización preventiva que haya escogido la empresa, con los empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas). En el caso de las subcontratas el SPRL deberá adecuar su procedimiento de coordinación de actividades empresariales (conforme al RD 171/2004, de 30 de enero) al riesgo de contagio por el coronavirus.
- Difundir y dar a conocer el plan de contingencia entre los trabajadores para su adecuada implementación.
- Realizar (por parte del servicio de prevención propio o ajeno) una evaluación de riesgos con el fin de extraer conclusiones/obtener la información necesaria para diseñar las medidas de protección necesarias. El plan de contingencia se elaborará a partir de los resultados de la evaluación de riesgos y de las medidas propuestas por el servicio de prevención para la protección de los trabajadores, más aquellas otras medidas que se determinen para la protección de los clientes, poniendo especial atención a zonas con mayor concentración de gente.
- Deben contemplarse al menos las siguientes fuentes de riesgo:
 - accesos y admisión;
 - espectáculos y animación;
 - instalaciones fijas y eventuales;
 - seguridad de las salas;
 - zonas de aseos;
- Implementar el plan de contingencia, en función del tamaño y complejidad de la empresa y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

En la elaboración del plan de contingencia, a la hora de determinar las medidas preventivas, se deberán considerar las necesidades particulares de las personas (clientes y trabajadores) con algún tipo de discapacidad, especialmente en lo relativo a señalización/cartelería, comunicación, altura de los sistemas de limpieza y desinfección, espacio extra requerido por sus medios auxiliares, trato preferente, etc., tal y como se indica en el Anexo V.

Este plan de contingencia debe incluir como mínimo:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- La asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.
- La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI) atendiendo a las necesidades derivadas de la evaluación de riesgos laborales.
- El impacto de las medidas en la planificación del trabajo.
- La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con la COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de autoridades sanitarias, en general, y lo establecido en “el Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-COV-2)”, del Ministerio de Sanidad, cuando se trate de trabajadores. Se considerará la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.
- La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales frente a la COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante de la evaluación de riesgos y medidas preventivas correspondientes.

3.3. Recursos materiales

El establecimiento de ocio nocturno debe establecer las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos y el plan de contingencia diseñado, teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias (p.e mamparas de protección, mascarillas, guantes, pantallas).

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

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

3.4. Medidas generales para el establecimiento de ocio nocturno

La empresa debe:

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios, en el centro de trabajo debe adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto. En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.
- Si el personal precisa cambiarse de ropa, habilitar un espacio que permita también asegurar dicha distancia interpersonal o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si los hubiere.
- Mantener la distancia de seguridad en reuniones del personal.
- Identificar a los trabajadores especialmente sensibles al riesgo de contagio por el coronavirus, a la hora de reevaluar sus puestos de trabajo para adecuar las medidas preventivas necesarias según el caso.
- Disponer de un termómetro sin contacto.
- Si no puede asegurarse la desinfección del método de control horario con contacto (huella, dígitos) en caso de que lo hubiere, implementar un método de control horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados. En caso de que se opte por la desinfección tras cada uso, debe asegurarse la disponibilidad de una solución desinfectante.
- Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de solución desinfectante.

- Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar ayudado con cartelería.
- Identificar a los trabajadores especialmente sensibles al riesgo de contagio por el coronavirus a la hora de reevaluar sus puestos de trabajo para adecuar las medidas preventivas necesarias según el caso.
- Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.
- Facilitar una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.
- Proporcionar los EPI adecuados conforme a los resultados de la evaluación de riesgos laborales. En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, la empresa titular o principal, en su caso, supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios. Si existiera coordinación de actividades empresariales, se deberán seguir las pautas que indique el procedimiento interno de coordinación (adaptado previamente al nuevo riesgo por el coronavirus) estableciendo los medios de coordinación necesarios y cumpliendo con las obligaciones que exija la normativa.
- Establecer normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (p.e accesos y zonas comunes, vestuarios).
- Proceder a la ventilación, al menos diariamente por espacio de 5 minutos y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de los distintos espacios del establecimiento de ocio nocturno.

Además:

- En todas las actividades se deben respetar las distancias de seguridad interpersonal. Para ello y cuando sea necesario, se deberá establecer el correspondiente control de aforos. En caso de que no sea posible mantener la distancia de seguridad, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios.
- En cuanto al lavado de la ropa de trabajo, el establecimiento proporcionará una bolsa cerrada para su transporte a los domicilios particulares, así como las instrucciones para su lavado (>60°C) y frecuencia del mismo, en función del tipo de uniforme. Cuando no puedan ser lavados a esa temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección.
- Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI que utilicen. Debe quedar registro de esta formación.

3.5. Medidas de protección para el personal

3.5.1 Requisitos generales

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

Concretamente, el personal debe:

- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.
- Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que determinará la obligatoriedad o no utilizar EPI, así como el tiempo de uso de acuerdo a sus características. En todo caso, se estará pendiente a lo que determine la normativa vigente en cada momento (p.e. uso obligatorio de mascarillas).
- Tirar cualquier desecho de higiene personal especialmente, los pañuelos desechables, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual.
- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser, o después de tocar una superficie potencialmente contaminada. No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos atendiendo a las características de la instalación, por ejemplo, cuando por las características físicas del establecimiento no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente. En ese caso, se deberá asegurar el uso de solución desinfectante.
- Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, apoyándose en cartelería.
- Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral los objetos de uso personal (gafas, móviles, *walkies*, etc.) con agua y jabón cuando sea factible o con una solución desinfectante, y con el cambio de turno los elementos del puesto de trabajo (pantalla, tablets,

teclado, ratón, etc.). Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.

- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, la empresa debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.
- Implementar un método de control horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados.
- Guardar la ropa de calle en bolsas de plástico (y dentro de la taquilla si la hubiere) para que no haya contacto entre ésta y la de trabajo.
- Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.

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

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

En caso de que los servicios de limpieza estén subcontratados, el establecimiento de ocio nocturno supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

3.5.3 Requisitos específicos para el personal de barra y sala

El personal debe lavarse las manos con agua jabón frecuentemente durante el servicio, y, en caso de que esto no sea posible, utilizar solución desinfectante. Debe disponerse de jabón y desinfectante en barra para este fin.

El personal de barra mantendrá con respecto a los clientes la distancia de seguridad pudiendo establecerse para ello barreras físicas de separación (mamparas). Además, utilizará aquellos EPI que determine la evaluación de riesgos (p.e máscaras faciales).

El establecimiento debe remitirse en todo caso a las “Medidas para la reducción del contagio del coronavirus SARS-CoV-2 en servicios de restauración” (ICTE, 2020).

3.5.4 Requisitos específicos para el personal de limpieza

El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos laborales. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes.

Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura. En este sentido, todo el material de higiene personal –mascarillas, guantes de látex, etc.—debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).

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

En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, el establecimiento de ocio nocturno supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

3.6 Medidas informativas

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

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

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

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

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

4. REQUISITOS DE SERVICIO

4.1. Requisitos generales

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

- Deberá establecerse la ocupación máxima del local de forma que se permita respetar la distancia de seguridad entre clientes, y determinar los métodos de control para asegurar que estos aforos de seguridad no se superen.
- Se fomentarán los pagos por medios electrónicos, preferiblemente *contactless*. La TPV debe desinfectarse tras cada uso.
- Se contará con dispensadores con solución desinfectante para uso del cliente en distintos puntos del local, sobre todo en aquellos de mayor concurrencia de clientes (accesos, servicio de guardarropía, barras, etc.)
- Se asegurará una correcta renovación del aire de los espacios. Debido a la dificultad de disponer de una correcta ventilación natural, se deben ajustar los sistemas de climatización y extracción de aire de los locales para aumentar el número de renovaciones por hora o el porcentaje de aire limpio exterior (28m³/s), de forma que se evite en lo posible la recirculación del aire (trabajando así con el máximo porcentaje de aire limpio exterior que sea posible).
- Si dispone de extractor en los aseos, debe mantenerse en funcionamiento si esto es posible.
- Se contará con papeleras y cubos de basura de accionamiento no manual y bolsa interior.

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

4.2. Taquillas, acceso y admisión

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

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

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

Se debe establecer con señalización direccional la entrada y salida.

4.3. Servicio de barra y dispensación de bebidas

4.3.1 Requisitos generales

Se recomienda el uso de vasos desechables. Si se opta por vasos o vajilla no desechable, debe asegurarse la desinfección a $>80^{\circ}\text{C}$.

4.3.2 Servicio

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

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

4.4. Servicios de restauración

Aquellos establecimientos de ocio que presten servicios de restauración deben cumplir con las “Medidas de reducción del contagio por el coronavirus SARS-Cov-2 en servicios de restauración” (ICTE, 2020).

4.5. Servicio de guardarropa

El establecimiento de ocio debe cumplir con las siguientes medidas:

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

4.6. Reservados y celebraciones especiales

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

4.7. Servicio de aparcacoches

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

4.8. Aseos

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

- Debe definirse la capacidad de los aseos garantizando la distancia de seguridad, así como establecer una sistemática para controlar la afluencia de clientes a esta zona. Esto puede realizarse por medio de la figura de controlador de ambiente interno.
- Los aseos deben contar con dispensador de jabón y papel de secado o secador de manos. Se deben evitar las toallas incluso, incluso las de uso individual, y limpiarse al menos 6 veces por jornada, aumentando la periodicidad en caso necesario.
- Se debe asegurar la reposición de consumibles en todo momento (jabón, papel de secado etc.).

- Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse periódicamente con mayor frecuencia atendiendo al nivel de uso. Debe instalarse solución desinfectante fuera del aseo.
- Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y doble bolsa interior.
- Debe mostrarse a los clientes el registro de limpieza.

4.9. Terrazas

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

A este respecto:

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

5. REQUISITOS DE ESPECTÁCULOS Y ANIMACIÓN

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

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

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

De forma concreta y respecto al personal artístico:

- Se garantizará en todo momento la distancia de seguridad entre público y artistas
- Si hay actuaciones en escenarios, las medidas del mismo determinarán el número de miembros máximo que puede conformar el grupo artístico sobre dicho escenario (de forma que se pueda mantener la distancia de seguridad).
- En cada cabina habrá una sola persona (DJ).
- Se facilitará el acceso al personal artístico a camerinos/vestuarios individuales/espacio específico y de descanso de tamaño suficiente para garantizar distancia interpersonal.
- Se utilizarán enseres de maquillaje, peluquería y vestuario de uso individual (a menos que se pueda garantizar su limpieza y desinfección tras su uso).
- Se limpiarán y desinfectarán los equipos de sonido y desinfección de microfónica después de cada actuación si son propiedad del parque.
- El montaje y desmontaje de escenario, equipamiento de iluminación y sonido, se realizará sin público y utilizando los EPI que determine la evaluación de riesgos.

6. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

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

- Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de barra y taquillas, puertas, teléfonos, botón de descarga del wc, etc.) De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (p.e mostrador de taquilla, caja, etc.)
- La renovación del aire de los espacios por ventilación/aireación o aire acondicionado. La ventilación/aireación diaria de las zonas en las que haya habido clientes.
- La limpieza y desinfección de camerinos, vestuarios, zona de espectáculo, etc.
- La limpieza de superficies con productos desinfectantes.
- El uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, por ejemplo, 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). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. En todo caso, debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen y se utilizarán de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos.

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

La recogida de papeleras de zonas de uso común (aseos, accesos, taquillas, etc.) debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos. Todo material de higiene personal –mascarillas, guantes de látex, etc. -debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).

En el caso de que la limpieza la realice una empresa subcontratada, la organización debe exigirles un plan de limpieza adaptado a las actuales circunstancias, indicando frecuencias, métodos de limpieza y producto/s empleado/s.

Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.

7. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

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

De forma específica, debe verificarse la funcionalidad de los equipamientos que se hayan instalado como medida de prevención frente al contagio y propagación de la COVID-19 (dispensadores de jabón, papel, posibles barreras físicas tipo mampara, cierre o precinto de equipamientos que se hayan considerado fuente de riesgo, etc.).

Además:

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

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

Debe quedar registro de las tareas de mantenimiento realizadas.

BIBLIOGRAFÍA

- [1] UNE 188005:2009. Ocio Nocturno. Requisitos de los establecimientos de ocio para la prestación del servicio.
- [2] Instituto para la Calidad Turística Española (2020). Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-Cov-2 en servicios de restauración.
- [3] España de Noche. Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos (2020). Propuesta medidas prevención higiénico-sanitaria contra el Coronavirus para la hostelería recreativa y los locales de ocio.
- [4] UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.
- [5] UNE 167013. Hostelería. Servicios de Restauración. Requisitos para la prestación del servicio.
- [6] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.
- [7] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.
- [8] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (2020). Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID-19.
- [9] Ministerio de Sanidad (2020) Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2.
- [10] Ley 31/1995, de 18 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- [11] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (2020). Listado de virucidas autorizados en España para uso ambiental (PT2), industria alimentaria (PT4) e higiene humana (PT1).
- [12] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (2020). Limpieza y desinfección de Mascarillas higiénicas reutilizables.

ANEXO I:

RECOMENDACIONES DE LA OMS PARA EL LAVADO DE MANOS

¿Cómo lavarse las manos?

0 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua;



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



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 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

Organización Mundial de la Salud (2020)

ANEXO II:

USO ADECUADO DE EPI. MASCARILLA

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

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

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

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

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

Mascarillas

Las mascarillas recomendadas en entornos laborales en el contexto de la actual epidemia de COVID-19 son las higiénicas (no reutilizables, fabricadas según UNE 0064-1 y con uso limitado a 4 horas, o reutilizables, fabricadas según UNE 0065, y que deben ser lavadas entre 60°C-90°C o a temperatura superior a 60°C tras periodo de uso similar). También se podrá hacer uso de mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683:2019) aunque es preferible reservar éstas para personal contagiado o con sintomatología compatible con COVID-1. En todo caso, y como norma general, no es necesario utilizar mascarillas en un entorno donde no hay evidencia de

persona o superficies potencialmente contaminadas por SARS-CoV-2, siempre que se pueda guardar la distancia de seguridad.

En caso de acceder a zonas con presencia de contagiados o superficies potencialmente contaminadas por SARS-CoV-2, siempre que se pueda guardar la distancia de seguridad deben utilizarse mascarillas higiénicas de protección respiratoria (tipo FFPII o FFPIII) excepto si no hubiera acercamiento a menos de dos metros. Se podrán también utilizar mascarillas duales, que deberán cumplir tanto con las disposiciones legislativas de EPI como con las de PS (producto sanitario).

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

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

Uso correcto de mascarillas

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



Si tienes síntomas, quédate en casa y aíslate en tu habitación



Mantén 2 metros de distancia entre personas



Lávate las manos frecuentemente y meticulosamente



Evita tocarte ojos, nariz y boca



Cubre boca y nariz con el codo flexionado al toser o estornudar



Usa pañuelos desechables



Trabaja a distancia siempre que sea posible



Haz un uso correcto para no generar más riesgo:

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

Mascarillas higiénicas en población general (Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020)

ANEXO III:

USO ADECUADO DE EPI. GUANTES

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

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

Los guantes deberán cambiarse con la frecuencia indicada según su uso. En todo caso, se puede aplicar desinfectante 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:



Procedimiento para los servicios de prevención de riesgos laborales

(Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020)

Aprende a quitarte los guantes desechables sin riesgos

(Organización Colegial de Enfermería, 2020)

ANEXO IV:

MODO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PERSONAL INFECTADO O DE RIESGO

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

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

ANEXO V:

CONSIDERACIONES RELATIVAS A ACCESIBILIDAD PARA EL DISEÑO DEL PLAN DE CONTINGENCIA

Se establecen las siguientes consideraciones:

- Contemplar, en las comunicaciones entre el proveedor del servicio y el cliente, y especialmente en la explicación de normas de seguridad y prevención de riesgos, formatos alternativos a aquellos exclusivamente visuales (cartelería, etc.) o auditivos (explicación en forma oral, megafonía, etc.), así como formatos accesibles (p.e. PDF accesible para lectores de pantalla, vídeo tutorial subtulado, lectura fácil, en audio).
- Seguir garantizando una correcta comunicación entre el cliente y el personal de atención al público cuando se instalen elementos físicos de separación.
- Colocar secadores de manos preferiblemente con sensor, así como dispensadores de solución desinfectante a una altura de entre 70 y 120 cm.
- Permitir que, si el cliente con movilidad reducida (por ejemplo, usuarios de silla de ruedas, personas con discapacidad visual, persona que utiliza muletas, mujeres embarazadas, personas mayores, otros) necesita apoyo humano para la realización de una actividad, dicho apoyo pueda ser prestado por su acompañante, y en caso de que no se disponga de acompañante, este apoyo se preste por el personal del proveedor del servicio turístico utilizando los medios de protección que determine el resultado de la evaluación del puesto de trabajo.
- Vigilar, cuando se requiera una modificación en la distribución del mobiliario para garantizar la distancia de seguridad interpersonal, que éste no obstaculice la zona de paso y que no afecte a las condiciones de accesibilidad del itinerario.
- Establecer, en actividades que impliquen colas y posibles aglomeraciones, un acceso prioritario para personas mayores, mujeres embarazadas y personas con movilidad reducida o con discapacidad, por considerarse colectivos vulnerables.

ANEXO VI: DISTANCIAS DE SEGURIDAD

El “Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2” (Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020) establece la distancia de seguridad en 2 m. en el momento de redacción de este documento.

ANEXO VII: PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. LISTADO DE VIRUCIDAS

Puede encontrar el listado completo de productos virucidas autorizados en el siguiente enlace:

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