

Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19

BORRADOR



Campos de Golf

Directrices y recomendaciones

BORRADOR CONFIDENCIAL PENDIENTE DE VALIDACIÓN

BORRADOR

Elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con la Real Federación Española de Golf y las Federaciones Autonómicas de Golf, la Asociación Española de Campos de Golf (AECG), la Asociación Española de Greenkeepers (AEdG), la Asociación Española de Gerentes de Golf (AEGG) y la Asociación de Profesionales de Golf (PGA). También tienen en cuenta las recomendaciones de organismos internacionales del mundo del golf.

ÍNDICE

0. INTRODUCCIÓN	4
1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN	5
2. NORMAS PARA LA CONSULTA	5
3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES	5
3.1 COVID-19	
3.2 Riesgo	
3.3 Gestión del riesgo	
4. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO	5
4.1 Requisitos generales	
4.2 Comité de gestión	
4.3 Recursos materiales	
4.4 Medidas generales	
4.5 Medidas de protección para el personal	
4.6 Medidas informativas	
5. JUGADORES.....	12
5.1 Requisitos generales	
5.2 Antes de jugar	
5.3 Durante el juego	
5.4 Después de jugar	
6. INSTALACIONES.....	13
6.1 Recepción	
6.2 Secretaría	
6.3 Cuarto de palos	
6.4 Recorrido	
6.5 Campo de prácticas	
6.6 Putting green	
6.7 Buggies y carros manuales y eléctricos	
6.8 Vestuarios y aseo	
6.9 Tienda	
6.10 Restaurante/cafetería	
7. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	15
8. MANTENIMIENTO.....	16
BIBLIOGRAFÍA.....	17
ANEXOS	18

0. INTRODUCCIÓN

El turismo es uno de los sectores más importantes de 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 al 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 campos de golf a identificar y analizar los riesgos en su actividad, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con su personal para hacer frente al virus.

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este documento describe las medidas que se deben tomar de cara a la reapertura del golf recreacional, abarcando el conjunto de las instalaciones de un campo de golf estándar. Así, recoge requisitos y recomendaciones a aplicar por los campos de golf para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios provocados por el virus SARS-Cov-2, contemplando tres partes: gestión del riesgo, jugadores y campo de golf.

La entrada en funcionamiento de los diferentes servicios se realizará conforme al calendario publicado por el gobierno o de acuerdo a las modificaciones que pudiera haber en el futuro.

2. NORMAS PARA LA CONSULTA

Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID19 en servicios de restauración (ICTE, 2020).

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1 COVID-19

La COVID-19 es una enfermedad producida por el 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).

3.2 Riesgo

Efecto de la incertidumbre sobre los objetivos.

(UNE-ISO 31000:2018)

3.3. Gestión del riesgo

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

(UNE-ISO 31000:2018)

4. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

4.1. Requisitos generales

El campo de golf 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 campo elaborará, sobre la base de la realización del análisis de riesgos, un Plan de Contingencia que detallará las medidas concretas que va a adoptar para reducir los riesgos de contagio por COVID-19. Esta actividad preventiva se procurará realizar previa a la vuelta a la actividad. Por exigencia legal en el proceso de confección de la adaptación de la evaluación de riesgos y en los protocolos de seguridad y salud resultantes, deben ser consultados los delegados de prevención o los representantes de los trabajadores, pero sería conveniente que ese plan de contingencia fuera fruto del consenso entre la empresa y el comité de salud o seguridad (o el comité de gestión en su defecto).

4.2. Comité de gestión

El campo 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 ser así y que éste no exista, la representación legal de los trabajadores formará parte del comité de gestión. Este comité asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

En concreto, este comité debe:

- Establecer los objetivos a perseguir.
- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, representantes de los trabajadores, empleados, especialistas, etc.)
- Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, representantes de los trabajadores, empleados y con las autoridades competentes en cada materia, con proveedores y subcontratas).
- Identificar los riesgos considerando la naturaleza del campo de golf (afluencia de clientes, tipología, servicios que se presta, etc.) En función de la tipología o tamaño del campo, si éste cuenta con servicio de prevención de riesgos laborales propio o ajeno, será éste el que realice esta evaluación. Para ello, seguirá el “Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2”, elaborado por el Ministerio de Sanidad.
- Realizar un análisis de los mismos y extraer conclusiones.
- Diseñar las medidas de protección necesarias, recogidas en un plan de contingencia.
- Planificar la implementación del plan de contingencia.
- 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.

Para la definición del plan de contingencia se deben considerar las necesidades de las personas con discapacidad.

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 el uso de Equipos de Protección Individual (EPI) atendiendo a las necesidades derivadas del análisis previo de la evaluación de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales.
- 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 la prevención de riesgos y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando 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 al COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante del análisis de riesgos.

Cada campo deberá definir las medidas aplicables a sus características, de acuerdo siempre con las limitaciones de carácter general que dicten las autoridades sanitarias.

4.3. Recursos materiales

El campo debe establecer las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos, así como de los recomendados por las autoridades sanitarias (p.e mascarillas, guantes, gafas de protección, máscaras faciales).

El establecimiento 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 para la salvaguarda del campo de golf y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

4.4 Medidas generales

El campo de golf debe:

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios. 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. Igualmente, si el personal precisa cambiarse de ropa, debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia interpersonal o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si lo hubiere. Además, se debe mantener la distancia de seguridad en reuniones internas.
- Evaluar la presencia en el entorno laboral de grupos vulnerables frente a la COVID-19 y se deberá determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.
- 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, debe implementarse 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 hidroalcohólica.
- 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 soluciones hidroalcohólicas.
- Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar ayudado con cartelería.
- Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.
- Proporcionar los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales. En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, el campo de golf supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.
- Establecerse 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 en ascensores, comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios, salas de reuniones).

- Proceder a la ventilación diaria de las distintas áreas del establecimiento.

Además:

- En todas las actividades se deben respetar las distancias de seguridad interpersonal. Para ello y cuando sea necesario, se deberá realizar el correspondiente control de aforos. En caso de que no sea posible, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios.
- Se debe determinar, en función del tipo de uniforme, el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. Se debe asegurar la limpieza de la misma a una temperatura $>60^{\circ}\text{C}$. En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en el domicilio del personal, el establecimiento debe informar a los empleados de que el lavado debe realizarse a $>60^{\circ}\text{C}$. La ropa de trabajo debe transportarse en una bolsa cerrada. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a dicha temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección.
- Se deben analizar en el comité de gestión las necesidades formativas de los profesionales del campo para reforzarlas a través de formación (p.e. uso y mantenimiento de equipos de protección individual) conforme a la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Debe quedar registro de esta formación.

4.5 Medidas de protección para el personal

4.5.1 Requisitos generales

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

Concretamente, el personal debe:

- Contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.
- 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.
- Utilizar mascarilla en los casos en que el procedimiento específico del puesto de trabajo y la evaluación de riesgos así lo determine y siempre que no pueda respetarse la distancia interpersonal, desechándola al finalizar su vida útil según las instrucciones del fabricante.
- Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables- 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 ateniendo a las características de la instalación, por ejemplo, cuando por las características físicas de las instalaciones no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente. En ese caso, se deberá asegurar el uso de solución hidroalcohólica.
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón cuando sea factible o, en su defecto, con una solución hidroalcohólica, así como los elementos del puesto de trabajo. Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos (con base de lejía), 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, el campo debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.

Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia. Las reuniones de personal se realizarán guardando la distancia de seguridad y, preferiblemente, en espacios abiertos. También podrán realizarse por medios telemáticos (p.e videoconferencia, chat).

4.5.2 Requisitos específicos para el personal de limpieza

El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo y del resultado de la evaluación de riesgos laborales. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes. Los guantes deberían ser de vinilo/acrilonitrilo. En caso de utilización de guantes de nitrilo, es conveniente su desinfección con solución hidroalcohólica u otra sustancia virucida validada por el Ministerio de Sanidad. Si los guantes no son de un solo uso, debe procederse a la desinfección. En caso de uso de guantes de látex, éstos deberían emplearse sobre otros de algodón.

Se recomienda el siguiente tipo de equipamiento:

- Guantes de nitrilo, desechables o no (en cualquier caso, adecuados para la actividad que se realice).
- Protección respiratoria frente a partículas (mascarilla FFP2).
- Gafas de protección de montura integral.
- Mandil desechable.

Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes y mascarilla, el personal de limpieza debe realizar una completa higiene de manos, con agua y jabón.

Los guantes y mascarillas deben desecharse tras su uso a la finalización de su vida útil y según las instrucciones del fabricante. Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión.

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

4.6 Medidas informativas

El plan de contingencia, elaborado por el comité de seguridad y salud si los hubiere o por el comité de gestión de riesgo en su defecto, debe ser comunicado a los representantes de los trabajadores (si los hubiere), a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento, y a los proveedores y a los clientes para que apliquen las medidas correspondientes (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.)

El establecimiento debe informar al cliente antes de la confirmación de reserva de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.

En campo debe contemplar las medidas informativas siguientes:

- Cartelería con medidas preventivas implantadas y pautas a seguir por los clientes.
- Información sobre los centros de asistencia sanitaria, bomberos, policía local y nacional en la zona, con horarios y teléfonos de atención de emergencia.
- El establecimiento debe instar a empleados y clientes a colaborar en el cumplimiento de las medidas que se desprendan del plan de contingencia y debe proporcionar a su personal la información necesaria relativa a las medidas preventivas e higiénicas y para el uso adecuado del material de protección.
- En cuanto a los proveedores de servicios externos, debe informarse a los mismos sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido.

5. JUGADORES

5.1. Requisitos generales

Se debe respetar la distancia de seguridad en todos los espacios interiores y exteriores y, en caso de no ser posible, se deben utilizar equipos de protección individual recomendados en cada momento (mascarillas) por las autoridades sanitarias.

5.2. Antes de jugar

Antes de comenzar el juego, deben cumplirse las siguientes medidas preventivas:

- Se deben respetar todas las medidas de seguridad indicadas por el Club en todos sus espacios.
- Se debe evitar el saludo físico, dar la mano, etc.
- Se debe reservar on-line o por teléfono.
- Debe realizarse el pago de los greenfees preferiblemente on-line o por teléfono, con tarjeta de crédito.
- La Casa Club permanecerá abierta, cerrándose el salón social, para permitir el acceso de jugadores al campo y a los aseos.
- Se permite el uso de buggies de manera individual o familiar. Antes y después de cada uso deben ser desinfectados por el personal del Club.
- Los carritos manuales y eléctricos de uso individual deben ser desinfectados por el personal del Club antes y después de cada uso.
- Los partidos deben ser de 4 personas, que deberán guardar la distancia de seguridad durante el transcurso del juego.
- Los jugadores deben ir vestidos para el juego (ya que los vestuarios del Club permanecerán cerrados).
- Se debe acudir directamente al tee del 1, cinco minutos antes de la salida.

5.3. Durante el juego

Durante el juego deben cumplirse con las siguientes medidas preventivas:

- Se deberá mantener la distancia de seguridad durante todo el recorrido.
- No se pueden utilizar los lavabolas, fuentes, bancos, etc. que deben permanecer clausurados. Para limpiar las bolas, cada jugador deberá llevar en su equipamiento spray para lavar la bola, un cepillo para eliminar cualquier resto de suciedad y un paño para secar la bola.
- Los bunkers deben ser reparados por el jugador sin el uso de rastrillos.

- Las banderas de los hoyos deben permanecer siempre en su lugar, no pudiéndose retirar ni tocar.
- Los hoyos deben tener un tope que evite que la bola descienda completamente al final del hoyo.
- El jugador debe recoger la bola con precaución. Se recomienda utilizar un accesorio para recoger la bola del hoyo.

5.4. Después del juego

Tras el juego, se debe atender a las siguientes cuestiones:

- En la despedida, se deben evitar largas despedidas y cualquier contacto físico.
- En la zona de limpieza no se permite limpiar los palos ni los zapatos.
- Se recomienda ir directamente desde el Campo al aparcamiento.

6. INSTALACIONES

6.1. Recepción

En la zona de recepción, el campo de golf debe cumplir las siguientes medidas preventivas:

- Se debe minimizar la utilización de la recepción. En cualquier caso, se establecerán las medidas necesarias para salvaguardar la distancia de seguridad entre las personas que allí pudieran coincidir.
- Se debe evitar compartir bolígrafos, o bien desinfectar los prestados.
- Se deben canalizar todas las reservas a través de medios on-line o por teléfono.
- El pago de los servicios se debe realizar preferiblemente con tarjeta de crédito u online.
- Debe desinfectarse el TPV tras cada uso en el que exista contacto.
- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (p.e teléfono) deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar la jornada de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.

6.2. Secretaría

Se deben ofrecer los servicios de secretaría por teléfono o medios on-line.

6.3. Cuarto de palos

Se debe minimizar la utilización del cuarto de palos. En cualquier caso, se establecerán las medidas necesarias para salvaguardar la distancia de seguridad entre las personas que allí pudieran coincidir, informando con cartelería de las normas y recomendaciones de las autoridades sanitarias.

6.4. Recorrido

Durante el recorrido, se debe cumplir con las siguientes directrices:

- Se prohíbe el uso de las fuentes, lavabolas, bancos, etc.
- Se deben equipar los hoyos con un sistema que impida que la bola caiga en su interior.
- Se deben retirar los rastrillos de los bunkers.

6.5. Campo de prácticas

En el campo de prácticas:

- Se debe garantizar la distancia de seguridad.
- Todos los elementos del área de prácticas deben ser higienizados periódicamente.
- El pago de este servicio debe realizarse preferiblemente por medios on-line o con tarjeta.
- Se debe instar a los profesionales de golf a seguir los protocolos de seguridad durante su trabajo.

6.6. Putting Green

Se deben equipar los hoyos con un sistema que impida que la bola caiga en su interior.

6.7. Buggies y carros manuales y eléctricos

Se deben desinfectar los buggies y carritos antes y después de su uso por el personal del Club.

6.8. Vestuarios y aseo

Los vestuarios y aseos del campo de golf deben cumplir con las siguientes medidas preventivas:

- Deben permanecer cerrados hasta que las Autoridades Sanitarias lo autoricen.

- El acceso a los aseos debe limitarse a turnos de una sola persona.
- Se debe reforzar la limpieza y desinfección de aseos.

Se recomiendan los dispensadores automáticos de agua, jabón y secadores.

6.9. Tienda

El campo debe remitirse al Protocolo y guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial, (MINCOTUR, 2020)

6.10. Restaurante / cafetería

El campo debe remitirse a las Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID19 en servicios de restauración (ICTE, 2020).

7. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El campo debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados. 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 mostrador de recepción, puertas, teclados, TPV, teléfonos, sillas, etc.) De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (ej. mostradores, ordenadores, sillas, etc.) en proporción a su uso, así como zonas de uso común (recepción, entrada/salida, etc.)
- La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- 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 así como el uso de otros métodos alternativos autorizados y/o de probada eficacia. 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.

- La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.

8. MANTENIMIENTO

El campo debe adaptar su plan de mantenimiento preventivo teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados. De forma específica:

- Las entradas y salidas al trabajo serán escalonadas.
- Se establecerán equipos de trabajo diferenciados en la plantilla de mantenimiento.
- La asignación de trabajos se realizará de forma telemática.
- Se deberá garantizar la distancia de seguridad entre todos los trabajadores, o se proporcionarán los equipos de protección individual recomendados por las autoridades sanitarias en caso de no ser posible.
- El personal no compartirá vehículos y maquinaria durante su turno de trabajo.
- Se desinfectará la maquinaria, vehículos y herramientas entre turnos.
- La entrada y salida del personal a las naves se realizará de forma individual.
- Debe revisarse el sistema de aire acondicionado diariamente, especialmente limpieza de filtros y rejillas.

BIBLIOGRAFÍA

- [1] UNE 188001:2011 Campos de Golf. Requisitos para la prestación del servicio.
- [2] UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.
- [3] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.
- [4] 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.
- [5] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.

BORRADOR

ANEXO I:

RECOMENDACIONES DE LA OMS PARA EL LAVADO DE MANOS

¿Cómo lavarse las manos?

 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

ANEXO II:

USO ADECUADO DE EPI. MASCARILLA

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

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

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

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

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

Mascarillas

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

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

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

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

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

Mascarillas higiénicas en población general

La mayoría de las personas adquieren la COVID-19 de otras personas con síntomas. Sin embargo, cada vez hay más evidencia del papel que tienen en la transmisión del virus las personas sin síntomas o con síntomas leves. Por ello, el uso de mascarillas higiénicas en la población general en algunas circunstancias podría colaborar en la disminución de la transmisión del virus.

Esto es así, sólo si se hace un uso correcto y asociado a las medidas de prevención y se cumplen las medidas para reducir la transmisión comunitaria:



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



Mantén 1-2 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

Una mascarilla higiénica es un producto no sanitario que cubre la boca, nariz y barbilla provisto de una sujeción a cabeza u orejas

Se han publicado las especificaciones técnicas UNE para fabricar mascarillas higiénicas:

- Reutilizables (población adulta e infantil)
- No reutilizables (población adulta e infantil)

¿A QUIÉN se recomienda su uso?

A la población general sana

¿CUÁNDO se recomienda su uso?

- Cuando no es posible mantener la distancia de seguridad en el trabajo, en la compra, en espacios cerrados o en la calle.
- Cuando se utiliza el transporte público.

 **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. Es importante que se ajuste a tu cara.
-  Evita tocar la mascarilla mientras la llevas puesta.
-  Por cuestiones de comodidad e higiene, se recomienda no usar la mascarilla por un tiempo superior a 4 horas. En caso de que se humedezca o deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra. 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.
-  Las mascarillas reutilizables se deben lavar conforme a las instrucciones del fabricante.

21 abril 2020
 Consulta fuentes oficiales para informarte
www.mscbs.gob.es
 @sanidadgob

**#ESTE VIRUS
LO PÁRAMOS
UNIDOS**



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD

Mascarillas higiénicas en población general (Ministerio de Sanidad, 2020)

ANEXO III:

USO ADECUADO DE EPI. GUANTES

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

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

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

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



Procedimiento para los servicios de prevención de riesgos laborales

(Ministerio de Sanidad, 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 del Covid-19 son tos, fiebre y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.
- El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.
- Si una persona trabajadora empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma o centro de salud correspondientes, asimismo lo pondrá en conocimiento de la empresa. Si la sintomatología se iniciara en el puesto de trabajo, pondrá esta situación en conocimiento con su responsable inmediato. Por su parte, el establecimiento procederá a su notificación al servicio de prevención si lo hubiere para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad.
- Por parte de la empresa, 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-COVID-2”.
- Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo por el servicio de prevención, para considerar la conveniencia o no de recomendar su “aislamiento preventivo” en caso de no poder realizar su trabajo por teletrabajo, siguiendo el procedimiento antes referido.

ANEXO V: DISTANCIAS DE SEGURIDAD

Recomendaciones de la OMS

- Distancia mínima entre personas/grupos de personas*: Al menos 1 metro

Nota: *Cuando se produzca la asistencia de un grupo a un establecimiento se entenderá que la distancia de seguridad será entre el grupo y el resto de clientes y no entre integrantes de ese grupo.

ANEXO VI: PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Listado de virucidas

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

BORRADOR