

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



Playas

Requisitos.



CALIDAD TURISTICA

ÍNDICE

0. INTRODUCCIÓN	3
1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN	3
2. NORMAS PARA LA CONSULTA	3
3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES	3
3.1 COVID-19	
3.2 Riesgo	
3.3 Gestión del riesgo	
4. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO	4
4.1 Requisitos generales	
4.2 Comité de gestión del riesgo y emergencias	
4.3 Recursos materiales	
4.4 Personal	
5. REQUISITOS DE SERVICIO.....	7
5.1 Servicio de información	
5.2 Servicio de seguridad en la playa	
5.3 Servicios comerciales	
5.4 Servicios higiénico-sanitarios	
6. REQUISITOS DE LIMPIEZA.....	12
7. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO.....	12
BIBLIOGRAFÍA.....	13
ANEXOS	14

0. INTRODUCCIÓN

El turismo se configura como la principal industria en nuestro país. Sin embargo, el actual contexto COVID-19 supone una amenaza clara para la reapertura de las instalaciones sin riesgo de contagio y la garantía del servicio. Por este motivo y a petición del sector empresarial, el Instituto para la Calidad Turística Española ha querido desarrollar esta herramienta para ayudar los entes gestores a identificar y analizar el riesgo inherente a la transmisión del COVID19 en sus playas, así como a implementar las mejores prácticas en para su prevención.

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este documento reúne requisitos y recomendaciones a aplicar por los entes gestores de las playas para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios provocados por el virus COVID-19. Sin perjuicio de lo recogido en la legislación vigente, este documento contempla requisitos y recomendaciones para la gestión del riesgo por COVID-19 en el uso público de las playas, sus servicios y sus infraestructuras.

Este documento es de aplicación a las playas durante la temporada de baño definida por el ente gestor.

2. NORMAS DE REFERENCIA

Para las concesiones de alimentos y bebidas: Manual para la reducción de riesgos higiénico- sanitarios en los servicios de restauración (ICTE, 2020).

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1 COVID-19

El 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).

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 ente gestor de la playa debe asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo. Para ello, el ente gestor debe considerar su contexto interno y externo¹, así como su naturaleza y objetivos.

La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos que conforman la gestión del uso público de la playa; por ello, los distintos procesos de gestión deben estar coordinados entre sí.

4.2.Comité de gestión del riesgo y emergencias

El ente gestor de la playa debe conformar un comité para la gestión del riesgo en caso de no disponer de un comité de prevención que asuma este papel. 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, empleados, especialistas, empresas concesionarias, etc.)
- **El ente gestor debería determinar la capacidad de carga de la playa teniendo en cuenta que deben mantenerse las distancias de seguridad entre los usuarios. Debe hacerse el seguimiento del cumplimiento de esta capacidad de carga.**

¹ Entre los factores externos se pueden considerar los sociales, culturales, reglamentarios, legales, financieros, tecnológicos, económicos, ambientales, etc. Entre los internos, la estrategia, las políticas, la cultura de la organización, la estructura, los objetivos, los compromisos y relaciones contractuales, etc.

- Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, entre los empleados, con las empresas concesionarias y subcontratadas, y con las autoridades competentes en cada materia).
- Identificar los riesgos existentes; entre ellos, deben contemplarse al menos las siguientes fuentes de riesgo:
 - accesos;
 - arenal;
 - aseos y vestuarios;
 - puntos de suministro de agua potable, duchas y lavapiés;
 - infraestructuras y equipamientos de las empresas concesionarias;
 - infraestructuras y equipamientos de uso específico para personas con discapacidad física;
 - Juegos infantiles y mobiliario deportivo
 - Papeleras
 - Taquillas
- Realizar un análisis de los mismos y extraer conclusiones.
- Diseñar de acuerdo a dichas conclusiones un plan de contingencia.
- Planificar la implementación del plan de contingencia.
- Implementar el plan de contingencia y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia programada (p.e aumento de las frecuencias de limpieza).), y de la fase definidas por las autoridades sanitarias.
- Definir las medidas de seguridad e higiénico-sanitarias a adoptar por los usuarios para el acceso a la playa, uso del equipamiento y de la infraestructura, etc
- Instar a la dirección de las empresas subcontratadas y de las empresas concesionarias a diseñar y comunicar al ente gestor las medidas higiénico-sanitarias que han implementado para la reducción del riesgo de contagio y propagación del COVID19 en los centros de trabajo situados en la playa, y asegurar la coordinación con estas empresas.

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 materiales, incluida la determinación eluso de Equipos de Protección Individual (EPIS) atendiendo a las necesidades derivadas del análisis previo 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 se sospeche que un empleado o cliente ha contraído el virus, siguiendo en todo caso las directrices de las autoridades sanitarias 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, por parte de empleados, empresas subcontratadas, empresas concesionarias y usuarios, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante del análisis de riesgos.

4.3. Recursos materiales

El ente gestor debe establecer las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos en el plan de contingencia, así como de los recomendados por las autoridades sanitarias (ej. mascarillas, guantes, gafas de protección).

El ente gestor 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.

4.4. Personal

4.4.1 Requisitos generales

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

Entre las medidas a adoptar tanto por el personal del propio ente gestor como el de las empresas subcontratadas y concesionarias se deben considerar las siguientes:

- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a usuarios.
- Portar mascarilla y desecharla al finalizar la jornada. Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables- de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados.
- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón, o, si no existe esa posibilidad o el uso de los puntos de agua puede conllevar un mayor riesgo, con una solución hidroalcohólica. Es especialmente importante lavarse las manos con jabón o utilizar la solución hidroalcohólica después de toser o estornudar o después de tocar superficies potencialmente contaminadas. Además, debe tratarse que cada lavado dure al menos 40 segundos.
- Desinfectar frecuentemente los objetos de uso personal (gafas, móviles etc.) con una solución hidroalcohólica o con agua y jabón cuando sea factible.
- Evitar, en la medida de lo posible, utilizar equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos (walkies, material de rescate, etc.), se deben establecer pautas para la reducción del riesgo de contagio.

Además, tanto el propio ente gestor como las empresas subcontratadas y concesionarias deben:

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se mantenga idealmente y cuando las infraestructuras lo permitan, 2m de distancia entre empleados. 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 o un sistema que permita también asegurar dicha distancia interpersonal.
- Implementar un método de control horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados.
- Asegurar la adecuada protección de los empleados, reforzando la disponibilidad de material de higiene y limpieza para el personal. Cuando no se pueda asegurar agua y jabón, debe facilitarse soluciones de base hidroalcohólica.

Se debe analizar las debilidades y carencias formativas del personal para reforzarlas a través de programas formativos dirigidos a mejorar la prevención del contagio.

Formación a todo el personal implicado en la playa (personal propio, concesiones, subcontratas, etc.) en el cumplimiento del plan de contingencia diseñado así como en las pautas a seguir para la prevención del contagio.

4.4.2 Requisitos específicos para el personal de limpieza

El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes. Los guantes deberían ser de vinilo/acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, éstos deberían emplearse sobre otros de algodón.

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, de al menos 40 segundos.

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

4.4.3 Requisitos específicos para el personal de seguridad de la playa

El personal de seguridad de la playa (socorristas, proveedores de servicios de primeros auxilios etc.) debe contar con la formación adecuada en prevención del COVID-19 y conocer el plan de contingencia establecido por el ente gestor.

Los socorristas deben supervisar y controlar que los usuarios están cumpliendo correctamente las medidas de seguridad e higiénico-sanitarias correspondientes y garantizar que se respeta la legislación y/o regulación local establecida frente al COVID-19.

5. REQUISITOS DE SERVICIO

5.1. Medidas informativas

El plan de contingencia debe ser comunicado a los empleados, empresas subcontratadas y empresas concesionarias, para su correcta puesta en marcha, mantenimiento y coordinación. También a los usuarios

de la playa. El ente gestor de la playa debe definir la persona responsable y establecer los canales de comunicación necesarios para informar sobre:

- las medidas específicas tomadas para la prevención del COVID-19 por parte del ente gestor;
- la no disponibilidad de algunos de los servicios ofertados (en caso de que se haya restringido su uso en base a la evaluación y análisis de riesgos);
- las restricciones relacionadas con la nueva situación de prevención frente al COVID-19;
- las medidas a adoptar por los propios usuarios de acuerdo al plan de contingencia (p.e aseguramiento de la distancia mínima interpersonal de 2m);
- la forma de actuar en caso de tener síntomas de haber contraído el COVID-19.

De forma específica, debe contemplarse:

- a) cartelería con medidas higiénicas en los diferentes puntos de acceso a la playa;
- b) señalización de las medidas a adoptar por los usuarios en torno a los equipamientos o infraestructuras en las que se tengan que aplicar.

La cartelería dispuesta debe encontrarse en las lenguas co-oficiales y en al menos una lengua extranjera (considerando el país/países de origen de los clientes, si es el caso), o bien utilizarse pictogramas comprensibles por el usuario.

El ente gestor de la playa debe instar a empleados y usuarios 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 de higiene y para el uso adecuado del material de protección.

Se deben establecer los mecanismos necesarios para garantizar que la información ofrecida al usuario de la playa es completa y se actualiza de forma periódica.

5.2. Seguridad en la playa

El ente gestor de la playa es responsable de minimizar el riesgo de contagio y propagación producidos por el COVID-19 y garantizar que se establecen las medidas adecuadas.

El plan de seguridad debe incluir al menos:

- Ofrecer información oficial y actualizada sobre el COVID-19;

- Prohibir el acceso a determinados servicios, si se deduce del resultado del análisis y evaluación de riesgos realizado.
- Supervisar el cumplimiento del plan de contingencia.

5.3. Servicios comerciales

5.3.1 Alimentos y bebidas

Los establecimientos de alimentos y bebidas deben mantener un elevado nivel de higiene, cumpliendo con al menos las medidas preventivas establecidas en el MANUAL PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (ICTE, 2000).

5.3.2 Hamacas y sombrillas

Las hamacas y sombrillas deben distribuirse de manera que se asegure la distancia mínima de seguridad interpersonal. En caso de que no pueda asegurarse, debe establecerse una barrera física (ej. mamparas o similares) entre los usuarios/grupos de usuarios. En caso de que el servicio de hamacas y sombrillas no pueda prestarse en condiciones de seguridad atendiendo a cualquiera de las dos medidas indicadas, el servicio no debe prestarse.

5.3.3 Actividades deportivas y de ocio

Las actividades deportivas y de ocio deben diseñarse y planificarse de tal forma que:

- permitan controlar los aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad;
- se evite el contacto físico.

Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos y sin perjuicio de lo que se establezca al efecto, éstos deben diseñarse y planificarse de tal forma que se asegure la distancia mínima de seguridad y se evite el contacto físico.

¿Otros servicios como patines, actividades náuticas, etc?

5.4. Servicios higiénico-sanitarios

5.4.1 Aseos y vestuarios

Los aseos deben disponer del siguiente equipamiento:

- dispensador de gel gelhidroalcohólico;
- dispensador de jabón;

- papel de secado o secador de manos por sensor;
- papeleras con tapa, accionamiento no manual y doble bolsa en su interior.

Los lavabos deben disponer de grifería de accionamiento no manual (por pedal o sensores).

Se recomienda la descarga de agua de wc por sensores.

Además:

- La organización debe velar porque los usuarios respeten las distancias de seguridad;
- Debe asegurarse la reposición de consumibles (jabón, papel de secado...)

5.4.2 Duchas y Lavapiés

Las duchas y lavapiés deberán quedar clausurados como medida de prevención. Modulamos según etapa?
Todo el plan de contingencia debe realizarse en base a los riesgos definidos que irán en función de la etapa en la que nos encontremos. En base a ellos, debe valorarse la clausura de las infraestructuras de playas así como del funcionamiento de las concesiones.

5.5 Área de juegos infantiles

De forma general, las áreas de juegos infantiles deben quedar clausuradas, impidiendo el uso de las mismas.

Modulamos según etapa?

Otras instalaciones como punto accesible, pasarelas, papeleras, taquillas,.....

6. REQUISITOS DE LIMPIEZA

6.1 Requisitos de limpieza

El ente gestor debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo:

- La limpieza en condiciones de seguridad para empleados y usuarios.

- Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto por parte de los usuarios (aseos, vestuarios, barandas, etc.):
 - En cuanto a la playa, determinando el tipo y frecuencia de limpieza para la zona seca y para la zona húmeda.
 - En cuanto a las instalaciones y equipamientos de la playa, un repaso de limpieza cada mínimo cada dos horas en horario de prestación de servicio, así como una limpieza profunda por jornada.
 - En cada repaso de limpieza, especial hincapié en los dispensadores de papel, gel y jabón y otros elementos de gran contacto.
- 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 ozono o rayos ultravioleta. En todo caso, debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen, que deben emplearse de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos.

El ente gestor debe exigir a las empresas concesionarias un plan de limpieza adaptado a las actuales circunstancias, indicando frecuencias, métodos de limpieza y producto/s empleado/s. El ente gestor debe realizar un seguimiento del cumplimiento de dichos planes.

Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.

No se han definido especificaciones para la limpieza de la arena, productos empleados, etc.

6.3 Limpieza de los equipos de salvamento y primeros auxilios

Los equipos de salvamento y primeros auxilios, así como los equipos de comunicaciones de emergencia (tipo walkies o altavoces) deben limpiarse y desinfectarse tras su uso a la finalización de la jornada de trabajo y siempre que el equipo pase de un profesional a otro (prismáticos, tableros, etc.)

En el caso de que el equipo de salvamento y primeros auxilios sea empleado con un usuario de la playa, también deben limpiarse y desinfectarse tras su uso (equipamiento para las curas, inmovilizadores, etc.)

6.4 Limpieza en servicio de hamacas y sombrillas

En el caso de que se preste el servicio de hamacas y sombrillas debe asegurarse una limpieza y desinfección del equipamiento utilizado por el usuario tras su uso.

7. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

El ente gestor debe adaptar su plan de mantenimiento preventivo teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados. De forma específica, debe verificarse la funcionalidad de los elementos equipamientos que se hayan instalado como medida de prevención frente al contagio y propagación del COVID-19 (dispensadores de jabón, papel, posibles barreras físicas tipo mampara, cierre o precinto de equipamientos que se hayan considerado fuente de riesgo, etc.)

Debe quedar registro de las tareas de mantenimiento realizadas.

BIBLIOGRAFÍA

- [1] UNE 167013. Hostelería. Servicios de Restauración. Requisitos para la prestación del servicio.
- [2] UNE-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.
- [3] UNE-ISO 13009:2016 Turismo y servicios relacionados. Requisitos y recomendaciones para la gestión de playas.
- [4] UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.
- [5] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.
- [6] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.
- [8] 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.

[9] 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.

[10] RD 486//1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

[11] Ministerio de Sanidad y Política Social (2009). Guía para la elaboración del plan de actuación de las empresas o centros de trabajo frente a emergencias. Pandemia de Gripe

BORRADOR

ANEXO 1

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;



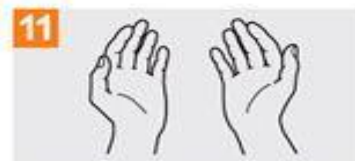
8 Enjuáguese las manos con agua;



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

BORRADOR