

# Certificados de calidad para un turismo seguro

FUNDACIÓN CASAS HISTÓRICAS Y SINGULARES



El ICTED (Instituto para la Calidad Turística Española) ha creado un sello de calidad para establecimientos turísticos como museos, hoteles, restaurantes y agencias de viajes llamado “Safe Tourism Certified” con el se certifica la implantación de las medidas de prevención de contagio frente al Covid 19.

Los establecimientos deben 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.

Con la aplicación de este sello:

- GARANTIZAN LA SEGURIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA A TUS CLIENTES, EMPLEADOS, VISITANTES Y A LA SOCIEDAD FRENTE AL COVID-19
- AUMENTAN LA CONFIANZA DE TUS VISITANTES Y OTROS GRUPOS DE INTERÉS,
- ASEGURAN LA CONTINUIDAD DE TU NEGOCIO

Para más información, ver Anexo "Ficha Comercial":



FUNDACIÓN DE  
Casas Históricas y Singulares de España



# Andalucía segura

Andalucía ha puesto a disposición de todos los sectores su distintivo "Andalucía Segura" de forma gratuita y voluntaria.

El distintivo identificará a todas las empresas que cumplan las medidas de seguridad sobre el Covid-19, con el fin de dar a los consumidores la garantía y tranquilidad de cumplimiento de las normas de la Organización Mundial de la Salud.

Es válido para hoteles, restaurantes, campings, albergues, oficinas de información turística.

Se llevará a cabo un control del cumplimiento a través de un proceso de verificación. Si se confirma que alguna empresa no cumple con su declaración responsable, se le retiraría el sello.

Para más información e inscribirse:

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/turismoregeneracionjusticiayadministracionlocal/areas/turismo/registro-turismo.html>





Podrán solicitar este distintivo Alojamiento turístico, albergues, campings, alojamientos rurales, restaurantes, salones de banquetes,

Este sello certificará que el establecimiento o actividad turística cumple con las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, a través del Instituto para la Calidad Turística Española, para minimizar el riesgo de contagio de la enfermedad. La finalidad de este distintivo es dar público reconocimiento a aquellos agentes turísticos que, además de cumplir las obligaciones legales vigentes, adoptan, voluntariamente, políticas destinadas a desarrollar procesos de mejora y buenas prácticas en su modelo de gestión y organización, que contemplen tanto a sus clientes como a sus recursos humanos en materia de protección contra la COVID-19.

El procedimiento para su implantación comenzará con la evaluación que realizará el propio establecimiento, firmando una declaración responsable de cumplimiento, que enviará a la Consejería de Cultura y Turismo. Una vez presentada la declaración responsable, se otorgará el sello a aquellos establecimientos que cumplan los requisitos establecidos para el subsector al que pertenecen. En esta fase, se establecerá un sistema por el que el turista se convertirá en 'validador' del sello y podrá comunicar sus quejas y sugerencias, respecto a las medidas para hacer frente a la COVID-19. Podrá hacerlo bien de forma privada o a través de un sistema de código QR, que conectará con una sencilla encuesta, en la que se preguntará sobre las medidas más importantes de la protección frente a la enfermedad.

Finalmente, se definirá el sistema de auditoría. Aquellos establecimientos que obtengan malas puntuaciones por los clientes, recibirán la visita de un auditor especializado en el Reglamento del sello y evaluará la situación para su mantenimiento o retirada.





HOSTELERÍA DE ESPAÑA ha lanzado el 'Sistema Integral para la preparación de Bares, Restaurantes, Alojamiento y Ocio Nocturno', una iniciativa para acreditar los locales que ofrecen una 'hostelería segura' frente a la Covid-19 y dotarles de un pack integral de servicios y productos que les permiten cumplir y hacer un seguimiento de los requisitos de establecimiento seguro.

Para la obtención de esta acreditación será necesario, entre otros requisitos, completar una formación específica respecto a las medidas para prevenir el contagio por Covid-19 recogidas en el Manual elaborado por el Comité técnico, en coordinación con el ICTE (Instituto para la Calidad Turística Española).

Además, los establecimientos que lo soliciten, deberán firmar una declaración responsable de compromiso con el cumplimiento de los requisitos de limpieza, salud e higiene necesarios para una 'hostelería segura' que permita aportar confianza a trabajadores y clientes desde que entran en el local hasta que salen del mismo.

Esta iniciativa, además de ofrecer la acreditación de 'Hostelería, Restaurante, Alojamiento u Ocio Nocturno Seguro', incluye un pack integral de servicios y productos que facilitan el cumplimiento de los requisitos en las sucesivas fases de desescalada, la actualización constante de la normativa y asesoramiento sobre diferentes aspectos que permitirán impulsar la reactivación del negocio.

Así, este sistema integral recoge, entre otros servicios, un curso de formación para responsables de la empresa y trabajadores; un manual de medidas para empresa y empleados; un distintivo de 'Hostelería Segura' que acredita que la empresa está adaptada a la legislación que permite su apertura durante la crisis del Covid-19; un listado de comprobaciones sobre la empresa y el trabajador; cartelería para las zonas de trabajo, de clientes y zonas comunes; acceso a la plataforma y actualización de normativa referente a la Covid-19 y acceso a plataformas de comercialización y ofertas para el establecimiento. Por su parte, el distintivo contará con cuatro variantes diferentes, 'HOSTELERÍA SEGURA', 'RESTAURANTE SEGURO' y 'ALOJAMIENTO SEGURO' 'LOCAL SEGURO'





La Asociación Española de Normalización, UNE, en colaboración con el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), ha publicado una veintena de Especificaciones UNE, que establecen las directrices y recomendaciones para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en el sector turístico. El organismo español de estandarización pone estos documentos a disposición gratuita de la sociedad.

La Especificación UNE 0066 se compone de una serie de partes dirigidas a una prestación segura del servicio turístico en los diferentes subsectores. Las Especificaciones UNE publicadas son las relativas a las playas, visitas a bodegas, organizaciones industriales, lugares culturales e históricos, empresas de autocares turísticos, rent a car, transporte por cable y empresas de transporte acuático, instalaciones náutico-deportivas y actividades náuticas, ocio nocturno, espacios naturales protegidos, parques de atracciones y de ocio, turismo MICE y espacios públicos singulares.

A continuación, les mostramos la especificaciones que les pueden resultar de interés.





# ESPECIFICACIÓN UNE 0066-2: Hoteles y apartamentos turísticos

## Requisitos generales

El hotel debe:

Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias. En caso de imposibilidad, se deben tomar 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 de seguridad o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si lo hubiere. Además, se debe mantener el distanciamiento interpersonal en reuniones internas.

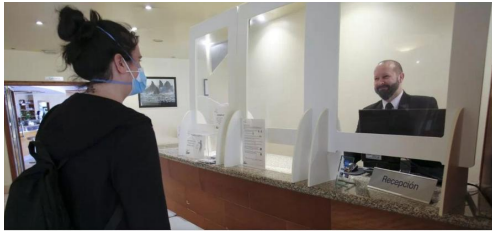
Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de solución desinfectante.

Establecer normas de uso de las instalaciones en las que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (por ejemplo, en ascensores, comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios).

Proceder a la ventilación, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del hotel.



## Servicio de recepción y de acogida



Debe determinarse el aforo máximo de la zona de acogida y atención al visitante, así como de los grupos de visitantes. También, deben establecerse las medidas necesarias para asegurar que se respeta la distancia de seguridad mínima.

Atendiendo a la mayor o menor afluencia de visitantes y el tamaño del museo, deben considerarse sistemas en control de accesos (por ejemplo, cálculo de aforo por venta anticipada, venta de localidades, cámara termográfica).

En la zona de acogida y atención al visitante se debe contar con solución desinfectante y los mostradores deben limpiarse y desinfectarse al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de visitantes.

## Zonas de uso común

Se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- El hotel debe determinar los aforos de los distintos espacios comunes.
- El hotel debe disponer de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes. Puede considerarse la instalación de solución desinfectante a la salida del aseo.
- Los aseos de uso común deben contar con dispensadores de papel de secado o secador de manos. Se deben evitar las toallas, incluso las de uso individual y limpiarse al menos 6 veces al día.
- Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa interior.
- El espacio donde se vaya a celebrar el evento, espacios cerrados para las actividades de animación, deben ventilarse dos horas antes de su uso de acuerdo con la legislación vigente.



## Requisitos de eventos



Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos y sin perjuicio de lo que se establezca al efecto, cada hotel debe definir las zonas en las que se pueden celebrar eventos, atendiendo a la evaluación de riesgos realizada.

Los eventos deben diseñarse y planificarse de tal forma que se pueda controlar los aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad entre personas a la llegada, en las pausas, en los servicios de comida y bebida y a la terminación del evento. En caso de que esta distancia de seguridad no pueda asegurarse, se debe llevar mascarilla.

Se debe valorar la distribución de material en reuniones (papel, bolígrafo, aguas, etc.)

## Requisitos de limpieza y desinfección

El hotel debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación 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. De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (ej. mostrador de recepción, caja, etc.).

Además de la ventilación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes. Y debe quedar registro diario de las limpiezas y desinfecciones realizadas.







# ESPECIFICACIÓN UNE 0066-5: Servicios de restauración

## Medidas generales para los servicios de restauración

Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias. En caso de imposibilidad, se deben tomar 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 de seguridad o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si lo hubiere. Además, se debe mantener el distanciamiento interpersonal en reuniones internas.

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.

Establecer normas de uso de las instalaciones en las que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (por ejemplo, en ascensores, comedores, accesos y zonas comunes).

Proceder a la ventilación, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del establecimiento.



## Requisitos del servicio

Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas:

– Contar con solución desinfectante en sitios accesibles para uso de clientes y, al menos, a la entrada de la zona de servicio (por ejemplo, entrada del restaurante, zona buffet). El personal debe instar a los clientes a desinfectarse las manos antes de entrar.

– Controlar el aforo resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad (entre clientes, mesas...).

– Fomentar el pago con tarjeta u otros medios electrónicos. Si no fuera posible se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar posibles contaminaciones.

– Desinfectar el Terminal Punto de Venta (TPV) si la persona que lo utiliza no es siempre la misma.

– Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso.

– Evitar el uso de cartas de uso común para reducir el riesgo de contagio, por ejemplo, optando por “cantarla” o utilizando tecnología (cartas digitalizadas, QR)

– Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores. Se debe retirar de las mesas cualquier elemento decorativo.

– Eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.

– Ventilar los espacios con la frecuencia adecuada.



## Servicio en barra

En cuanto al servicio en barra, se debe respetar la distancia de seguridad entre cliente y personal, utilizándose, si esto no fuera posible, otras medidas de protección (mascarillas, pantallas faciales...). En caso contrario, el camarero debe portar una mascarilla, atendiendo al tipo de mascarilla que la evaluación de riesgos determine.

Deben 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 su caso, en barra, deben estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado. No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.



## Servicio en sala

Los camareros que realicen el servicio deben garantizar la distancia de seguridad o aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, evitar contacto físico, compartir objetos, etc.). En caso de no poder llevar a cabo estas prácticas deben disponer otras medidas de protección (pantallas faciales, mascarillas, etc.).



## Servicio en terraza

La empresa debe establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas), con el fin de que dicho equipamiento pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.

Se debe mostrar cartelería informando al cliente de las pautas de higiene y desinfección para que sea conocedor de las mismas y las respete. Esta información debe dejar claramente indicado que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode.

Acotar las terrazas (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) también puede ayudar al cumplimiento de este objetivo.





# ESPECIFICACIÓN

## UNE 0066-6: Alojamientos rurales

Concretamente, el alojamiento rural 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 (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.) en el centro de trabajo debe adaptarse si fuera necesario.

Asegurar la adecuada protección del personal, 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 pautas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar apoyado en cartelería.

Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.

Establecer pautas de uso de las instalaciones en las que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (por ejemplo, en ascensores, comedores, accesos, terrazas y otras zonas comunes).

Proceder a la ventilación, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del alojamiento rural.

Se recomienda disponer de un termómetro sin contacto.



## Servicio de recogida y acogida

Debe cumplirse con las siguientes medidas preventivas:

El alojamiento rural debe solicitar en el momento de la confirmación de reserva la aceptación de las medidas de seguridad implementadas en el establecimiento.

Debe cumplirse con las distancias interpersonales de seguridad; en caso de que no se pueda garantizar esta distancia de seguridad, el alojamiento debe determinar las medidas a aplicar, que se deben desprender de la evaluación de riesgos y del plan de contingencia definido.

La persona encargada de recibir al cliente debe hacerlo con mascarilla. La información relativa al destino, restaurantes, atractivos turísticos, folletos, etc., se debe facilitar en la medida de lo posible por vía informática y telefónica. Se deben evitar folletos de uso común.

Debe contarse con solución de desinfectante para uso de clientes.

Debe asegurarse la distancia mínima de seguridad entre clientes y fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones en caso necesario.

Debe fomentarse el pre-checking online, así como el pago con tarjeta u otros medios electrónicos.

Se debe evitar compartir bolígrafos y, si se comparten, deben desinfectarse tras cada uso.

En el caso de que existan tarjetas o llaves, éstas deben depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción.

Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica y al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.

El alojamiento rural debe contar con mascarillas para proveer al cliente en caso de que éste lo solicite.

La asignación de las habitaciones se debe realizar garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas.



## Alojamiento

Los alojamientos rurales de alquiler completo se deben considerar como única habitación (ocupada por una unidad familiar o de grupo).



Tanto en las habitaciones de alojamientos de alquiler completo como en las de los alojamientos por habitaciones, se deben aplicar las siguientes medidas:

- La papelera del baño debe contar con tapa, bolsa y accionamiento no manual.
- Se debe minimizar la decoración de la habitación en la medida de lo posible.
- Las mantas y almohadas adicionales deben retirarse de las habitaciones y ponerse a disposición del mismo desde recepción.





# ESPECIFICACIÓN UNE 0066-9: Museos y sitios patrimoniales

## Acogida y atención al visitante

Debe determinarse el aforo máximo de la zona de acogida y atención al visitante, así como de los grupos de visitantes. También, deben establecerse las medidas necesarias para asegurar que se respeta la distancia de seguridad mínima.

Atendiendo a la mayor o menor afluencia de visitantes y el tamaño del museo, deben considerarse sistemas en control de accesos (por ejemplo, cálculo de aforo por venta anticipada, venta de localidades, cámara termográfica).

En la zona de acogida y atención al visitante se debe contar con solución desinfectante y los mostradores deben limpiarse y desinfectarse al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de visitantes.





## Reserva y venta de entradas

Siempre que se pueda, el museo debe fomentar la reserva y venta de entradas online o a través del sistema de concertación telefónica previa, aplicaciones u otros canales, para poder aplicar las indicaciones del plan de contingencia del museo, sobre todo, en lo referido a aforos en recorridos internos y accesos. Debe considerarse el nivel de afluencia de visitantes y las horas, estableciendo, si fuera necesario, tramos horarios por turnos de visitas

## Visita

En cuanto a las visitas guiadas, el museo debe determinar:

– El número máximo de personas que puede conformar un grupo considerando en todo caso las disposiciones dictadas por las autoridades competentes en esta materia.

– Cómo se va a realizar la visita, el recorrido y las posibles limitaciones del recorrido. Si durante la visita no se puede asegurar el mantenimiento de la distancia de seguridad, visitantes y guía deben utilizar mascarilla.

Cuando en el museo se utilicen audioguías o radioguías se debe fomentar el uso de auriculares propios del visitante o se deben facilitar auriculares desechables. En caso de que el museo facilite los equipos, éstos deben ser desinfectados tras cada uso y custodiados en espacios en los que se evite el contacto y se encuentren protegidos.







## Requisitos de instalaciones

Debe restringirse el acceso a aquellas instalaciones que no puedan ser limpiadas a fondo. En relación con los equipamientos de uso compartido (por ejemplo, pantallas táctiles), se deben establecer las medidas necesarias para su uso en condiciones de seguridad.

## Otros espacios

En el servicio de guardarropía (si se presta) se debe evitar guardar prendas del visitante, custodiando únicamente mochilas y otros bultos como paraguas, que deben introducirse por el propio visitante en bolsas facilitadas por el museo.

Si se dispone de taquillas, se deben establecer las medidas de prevención e higiénico-sanitarias necesarias para asegurar su uso en condiciones de seguridad (por ejemplo, facilitando toallitas desinfectantes para el uso del visitante, solución desinfectante junto a las taquillas, disponibilidad de guantes para uso del visitante, etc.)

En los talleres u otro tipo de actividades en la que los visitantes se sienten, se deben aplicar las medidas que permitan el distanciamiento interpersonal.

Debe aumentarse la frecuencia de limpieza y desinfección de los espacios destinados fundamentalmente al público infantil, en función de la intensidad de uso.





# ESPECIFICACIÓN UNE 0066-13: Visitas a bodegas y otras organizaciones industriales, lugares culturales, naturales e históricos

## Diseño del servicio de visita

Se debe determinar cómo se va a realizar la visita y por dónde va a discurrir el recorrido a partir de la evaluación de riesgos, la legislación y/o posibles restricciones aplicables. Además, se debe establecer un número máximo de personas a las que ofrecer el servicio de manera segura. Debe considerarse el nivel de afluencia de visitantes y las horas, estableciendo, si fuera necesario, tramos horarios por turnos de visitas. Por último, hay que evitar espacios reducidos y zonas susceptibles de concentrar aglomeraciones.

## Reservas

Siempre que se pueda, la organización debe fomentar las visitas concertadas, pudiendo así controlar el aforo en todo momento y aplicar las distintas medidas previstas en el plan de contingencia, resultado de la evaluación de riesgos.

Debe fomentarse la venta on line así como el pago con tarjeta u otros medios electrónicos. Esto es aplicable a todos los servicios de pago que se ofrezcan (zona comercial, visita, actividades).



## Acogida del visitante



A su llegada, la organización debe comunicar al visitante o recordarle las condiciones de la visita incluyendo aquellas medidas específicas que la organización ha tomado para la prevención del SARS-CoV-2 y aquellas que el visitante debe cumplir.

Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada.

## Visitas

Los espacios interiores incluidos en la visita deben estar delimitados, sin obstáculos, señalizados y ventilados, al menos diariamente y si es posible con mayor frecuencia.

Se recomienda, si es posible, retirar o inhabilitar aquellos elementos expositivos que el visitante pueda tocar (por ejemplo, maquetas, pantallas táctiles, etc.). En todo caso, éstos deben retirarse o inhabilitarse si no puede asegurarse la desinfección tras cada uso.

Las zonas de descanso, si las hubiere, deben disponerse de tal forma que aseguren la distancia de seguridad entre las personas.

Si se utilizan audioguías o radioguías, se debe fomentar el uso de auriculares propios del visitante o se deben facilitar auriculares desechables. En caso de que la organización facilite los equipos, éstos deben ser desinfectados tras cada uso y depositados de manera individual en bolsas cerrada para su entrega al siguiente visitante.



## Experiencias actividades y talleres



Experiencias, actividades y talleres deben diseñarse y planificarse de tal forma que se puedan controlar los aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad entre personas durante toda la actividad. En caso de que esta distancia de seguridad no pueda asegurarse, se debe utilizar mascarilla.

Todos los elementos utilizados deben ser desinfectados tras su uso (por ejemplo, mobiliario, moldes, recipientes, herramientas, etc.) y no deben ser compartidos (por ejemplo, copas de vino, cubertería, etc.).

## Degustación de productos

Si la organización ofrece degustaciones de productos se debe cumplir con las siguientes medidas:

– Los servicios de cata y/o degustaciones se deben realizar, si es posible, en lugares bien ventilados o espacios abiertos.

– Los aperitivos o acompañamientos deben servirse de forma individual (preparaciones/consumiciones individuales) o bien colocarse en platos individuales antes de la llegada de los visitantes evitando así el contacto innecesario.

– La mantelería y servilletas utilizadas (en su caso) deben ser desechables. Si es posible, se debe utilizar también cubertería y vajilla desechable, o en su defecto, se debe garantizar su desinfección a temperaturas superiores a 80 °C (copas, cubertería, platos) y no debe ser compartida.

Se debe disponer de papeleras o cubos de accionamiento no manual con bolsa interior.

En caso de no poder realizar degustaciones en condiciones de seguridad, se recomienda, bien no hacerlas, bien sustituirlas por la entrega de muestras individuales.



## Requisitos de limpieza y desinfección

La organización 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 por parte de los usuarios.
- La realización de una limpieza y desinfección exhaustiva tras cada visita, actividad o taller.
- La ventilación/aireación, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del emplazamiento.

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). El ente gestor debe realizar un seguimiento del cumplimiento de dichos planes.

Las instalaciones cuya limpieza y desinfección no se pueda garantizar, no deben ser abiertas al público.

Debe quedar registro diario de las limpiezas y desinfecciones realizadas.

