



AUTONOMOAK

OSASUN LABORALA

AUTÓNOMAS Y AUTÓNOMOS

SALUD LABORAL

SEKTOREA: LANDA-ETXEAK

SECTOR: ALOJAMIENTOS RURALES

Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-Cov2, para los Alojamientos Rurales (Directrices y recomendaciones) aprobadas por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) en mayo de 2020.

Este documento reúne sin perjuicio de la legislación vigente, directrices y recomendaciones a aplicar por los **alojamientos rurales independientemente de su tipología** (por habitaciones o alquiler completo), **categoría o tamaño**. Las directrices y recomendaciones se aplicarán dependiendo de que el alojamiento preste o no los servicios.

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

De entre las medidas acordadas en esta Guía, destacamos las siguientes:

- **Servicio de recepción y acogida:**
 - ✓ 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 desprenderán del análisis de riesgos y del plan de contingencia definido. - La persona encargada de recibir a la o el cliente lo hará con mascarilla.
 - ✓ La información relativa al destino, restaurantes, atractivos turísticos, folletos, etc., **se facilitará en la medida de lo posible por vía informática y telefónica.**
 - ✓ Se evitarán **folletos de uso común.**
 - ✓ Debe contarse con **solución de desinfectante para uso de la clientela.**
 - ✓ Debe asegurarse la **distancia mínima de seguridad** entre la clientela y fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones en caso de que se observe necesario.



- ✓ Debe fomentarse el **pre-checking online**, así como el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless.
- ✓ **Se debe evitar compartir bolígrafos** y, si se comparten, deben desinfectarse tras cada uso.
- ✓ **Debe desinfectarse el TPV tras cada uso en el que exista contacto.**
- ✓ **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 equipo informático y cualquier otro elemento de uso** (p.e. teléfono) deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.
- ✓ Toda la información relativa al destino, restaurantes, atractivos turísticos, folletos, etc., se facilitará en la medida de lo posible por vía informática y telefónica. Se evitarán folletos de uso común.
- ✓ **El alojamiento rural contará con mascarillas para proveer a la o el cliente en caso de que ésta lo solicite.**
- **Alojamiento:**
 - ✓ **Los alojamientos de alquiler completo se considerarán como única habitación** (ocupada por una unidad familiar o de grupo).
 - ✓ **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.**
- **Comedor/servicio de restauración:**
 - ✓ Debe establecerse un **aforo máximo** de forma que se permita una distancia de seguridad, así como establecerse las medidas necesarias para que el aforo definido no sea sobrepasado (p.e. control en el acceso a la zona, reserva previa, turnos, etc.)
 - ✓ **Debe poner a disposición de la clientela solución desinfectante para que se desinfecten las manos.**



- ✓ Debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamantel con distintos clientes o clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre la clientela. Debe asegurarse la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con la clientela. La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según aplique, deben desinfectarse después de cada uso.
- ✓ Debe determinarse **cómo informar a la o el cliente de la oferta gastronómica disponible, precios y alérgenos**, de tal manera que se minimice el riesgo de contagio entre las y los clientes que utilizan una misma carta o menú. Se recomienda evitar en la medida de lo posible el uso de cartas o menús de uso rotatorio. Si se utilizan estas cartas, deben desinfectarse tras cada uso.
- ✓ **Tras cada servicio (desayuno, almuerzo, cena) debe ventilarse el espacio.**
- ✓ **El personal de sala debe lavarse las manos con agua y jabón y, cuando esto no sea posible, desinfectárselas con solución desinfectante.**

[Acceso al documento](#)