



## AUTONOMOAK

## OSASUN LABORALA

AUTÓNOMAS Y AUTÓNOMOS

SALUD LABORAL

### SEKTOREA: ATERPETXEAK

#### SECTOR: ALBERGUES

**Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-Cov2, para los Albergues (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 albergues para minimizar de cara a su reapertura los riesgos de contagio del virus SARS-CoV-19.

**Esta Guía es de aplicación a albergues independientemente de su tipología, categoría o tamaño.**

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 contempladas en dicha Guía, destacaremos las siguientes:

#### **A- Zona de comedor:**

- En la zona de comedor debe establecerse un **aforo máximo** de forma que se respete la **distancia de seguridad entre la clientela**.
- En el comedor debe ponerse a disposición de la **clientela solución desinfectante para que se desinfecten las manos al entrar**.
- **Debe retirarse de las mesas cualquier elemento decorativo y productos de autoservicio** (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando las monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- **Debe usarse preferentemente menaje desechable, incluyendo mantelería**.
- **Debe evitarse el sistema buffet**, excepto en el caso de que se establezcan medidas para evitar aglomeraciones, mantener la distancia de seguridad y evitar manipular de enseres de uso común. Pueden consultarse a este respecto las medidas específicas para el servicio buffet en “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-Cov-2 en hoteles y apartamentos turísticos” (ICTE, 2020).



#### **B- Servicio de restauración**

- **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 debido a que distintas clientas y clientes utilicen una misma carta o menú. Se recomienda evitar en la medida de lo posible el uso de cartas o menús de uso rotatorio, pero si se utilizan, éstas deben plastificarse y desinfectarse después de cada uso.
- **Si no se asegura la distancia mínima de seguridad entre la clientela y personal, el personal debe portar mascarilla.**
- **Tras cada comida que se preste** (desayuno, almuerzo, cena) **debe ventilarse el espacio** (siempre que se disponga de ventanas) y llevarse a cabo una limpieza y desinfección de las superficies de la mesa y sillas que entran en contacto con los clientes.
- **El personal de sala debe lavarse periódicamente manos con agua y jabón y, cuando esto no sea posible, hacer uso de solución desinfectante.**

#### **C- Cocina del servicio de restauración**

- Aquellos albergues que ofrezcan servicio de restauración deberán tener implementado un **sistema de APPCC adaptado a su actividad y actualizado a las nuevas circunstancias por COVID-19.**

#### **D- Cocina de uso compartido (cocina de uso del cliente)**

- Si la cocina de uso compartido está disponible para uso de la o el cliente debe asegurarse con personal del establecimiento la **desinfección del menaje, equipamiento** (neveras, microondas, etc.) **y del espacio después de cada uso.** En caso de que no se pueda garantizar, deberá permanecer clausurada.
- En consecuencia, **se recomienda que el albergue facilite un espacio para consumo individual o comedor sujeto a las reglas de distancia de seguridad y de desinfección aplicable a comedores.**

#### **E- Alojamiento**

- El albergue debe tratar de organizar las camas y habitaciones de forma que se permita un **plazo de “reposo” del equipamiento entre una o un cliente y otro u otro**, si fuera posible. En todo caso, debe asegurarse su limpieza y desinfección.
- Debe disponerse de **solución desinfectante en la zona de acceso a las habitaciones.**