



AUTONOMOAK

OSASUN LABORALA

AUTÓNOMAS Y AUTÓNOMOS

SALUD LABORAL

SEKTOREA: OSTALARITZA ETA TURISMOA

SECTOR: HOSTELERÍA Y TURISMO

Orientaciones de la Unión Europea para la reanudación progresiva de los servicios turísticos, y para los protocolos sanitarios en los establecimientos de hostelería (13 de mayo de 2020)

Estas orientaciones ofrecen criterios y principios para el restablecimiento seguro y gradual de las actividades turísticas, y para la elaboración de protocolos sanitarios para los establecimientos de hostelería.

Entre las mismas, destaquemos las siguientes:

- **HOSTELERÍA**
 - ✓ Para que se reanuden los servicios de hostelería, **es esencial que la clientela de establecimientos de hostelería y las personas trabajadoras que prestan los servicios cumplan las medidas para evitar la infección y la transmisión del virus en la mayor medida posible**. Las medidas deben comunicarse claramente, incluso por medios digitales que sean visibles y eficaces, tanto a la clientela como a las personas trabajadoras.
 - ✓ **Los establecimientos deben disponer de un plan de preparación** que incluya las acciones que deban emprenderse en caso de infección en el establecimiento y que abarque los períodos comprendidos entre la decisión de reabrir hasta catorce días después de que la clientela se hayan marchado del establecimiento. Debe presentarse a todo el personal un plan de acción específico que esté disponible en todo momento, en el que se detallen la función y las responsabilidades de cada uno.
 - ✓ **Todo el personal que trabaje en las instalaciones turísticas debe conocer los síntomas de la COVID-19 y ser informado sobre las medidas básicas de prevención y control de las infecciones**. El personal debe recibir formación sobre las medidas y acciones de prevención y control de las infecciones que deben adoptarse en caso de que los clientes tengan síntomas compatibles con la COVID-19, o en caso de que los tengan ellos mismos.
 - ✓ **El establecimiento debe aplicar medidas específicas para garantizar que se mantiene un distanciamiento físico en las zonas comunes** en las que es probable que las y los clientes se junten durante períodos prolongados (es decir, de más de quince minutos), como fijar un número máximo de clientas y clientes en cada instalación común (por ejemplo en restaurantes, cafés o bares, o en el vestíbulo). Debe considerarse la posibilidad de asignar franjas horarias o de reservar



(electrónicamente) franjas horarias para las comidas o para el uso de piscinas o gimnasios.

- TURISMO

- ✓ **Los establecimientos deben establecer un plan de preparación** que incluya las medidas que han de tomarse en cada uno de los siguientes períodos:
 - Cuando se decida la reapertura y antes de la llegada de la clientela. Esta fase incluirá la información y formación del personal, así como la aplicación de las medidas necesarias de prevención de las infecciones en las instalaciones y el tipo de información que debe proporcionarse a la clientela antes de su llegada.
 - Durante la estancia de las y los clientes en los establecimientos, desde el registro de entrada hasta el registro de salida y/o hasta catorce días después de que hayan abandonado el establecimiento.
- ✓ **Antes de la llegada al lugar de alojamiento, la clientela recibirá información sobre las orientaciones de las autoridades sanitarias locales y sobre las medidas específicas que se hayan establecido en el lugar de alojamiento.** Se deberá informar a la clientela de que deben suspender su estancia en caso de que tengan síntomas compatibles con la COVID-19 o hayan estado en contacto con una persona enferma o con síntomas indicativos de COVID-19 en los catorce días previos a su estancia prevista.
- ✓ El establecimiento debe garantizar que se mantiene el distanciamiento físico con arreglo a las orientaciones más recientes en las zonas comunes en las que es probable que la clientela se junte durante períodos de tiempo prolongados (es decir, más de quince minutos).

[Acceso a las orientaciones](#)