



Sección III. Otras disposiciones y actos administrativos

CONSEJO INSULAR DE MENORCA

5745 *Decreto de la presidenta del Consejo Insular de Menorca núm. 150/2020, de 29 de junio, relativo a las medidas específicas para las actividades de ocio educativo y las instalaciones juveniles de Menorca para prevenir posibles rebrotes de la COVID-19, una vez superada la fase 3, para la transición hacia una nueva normalidad*

Mediante la *Resolución de la Consejera de Asuntos Sociales y Deportes de fecha 26 de mayo de 2020* se inició el procedimiento para modificar el *Decreto 23/2018 de 6 de julio, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 6/2006 de 26 de julio, Integral de la Juventud* y se adoptaron medidas provisionales mientras se tramita para paliar los efectos de la COVID-19, así como también varios protocolos y documentos relativos a la organización de actividades de ocio durante el verano 2020.

El punto 6 de la mencionada Resolución establece que las medidas dispuestas se dictan con carácter general para todos los centros y servicios mientras los consejos insulares no dicten las propias.

En el proceso de transición hacia la situación de *nueva normalidad* que debe seguir a la finalización del estado de alarma decretado en marzo de este año para hacer frente a la crisis generada por la COVID-19, se ha dictado recientemente el *Decreto 5/2020, de 18 de junio, de la Presidenta de las Islas Baleares por el que se declara superada, en el territorio de las Islas Baleares, la fase 3 del Plan para la Transición hacia una Nueva Normalidad*, con efectos de día 21 de junio de 2020.

Atendiendo a esta circunstancia se debe tener en cuenta el *Real Decreto Ley 21/2020 de 9 de junio, de Medidas urgentes de prevención, contención y Coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19*, de aplicación a todo el estado español, que contiene una serie de medidas de cara a la superación de la fase III del *Plan para la Transición Hacia una nueva Normalidad* por parte de algunas partes del territorio del estado, y, eventualmente, la expiración de la vigencia del estado de alarma declarado por RD 463/2020 de 14 de marzo. Estas medidas estarán vigentes hasta que el Gobierno estatal declare de manera motivada y de acuerdo con la evidencia científica disponible, la finalización de la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19. Esta disposición normativa regula la obligatoriedad de adoptar medidas de prevención e higiene y otras de carácter sanitario aplicables con carácter general y que contiene un mandato dirigido a las administraciones públicas competentes en cada ámbito de actividad para asegurar el cumplimiento de las diferentes medidas.

Posteriormente, por acuerdo del Consejo de Gobierno de 19 de junio de 2020 (BOIB número 112 de 20 de junio), se ha aprobado el *Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19*, que contiene, para la situación posterior a la finalización del estado de alarma, medidas generales y específicas para la prevención de posibles rebrotes.

El anexo I de este Plan, en el apartado VIII, de Medidas relativas a las condiciones en que deben desarrollarse las actividades de tiempo libre destinadas a la población infantil y juvenil, especifica que «las actividades de tiempo libre destinadas a la población infantil y juvenil, incluida la apertura de instalaciones juveniles recogidas en el Decreto 23/2018, de 6 de julio, se llevarán a cabo de acuerdo con las condiciones establecidas por resolución de la administración competente.»

Esta estrategia se aplicará a las actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil que se lleven a cabo este verano en Menorca y al funcionamiento de las instalaciones juveniles radicadas en esta isla, que se regulan por la Ley 10/2006, de 26 de julio, integral de la juventud y el Decreto 23/2018, de 6 de julio, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 10/2006, de 26 de julio, integral de la juventud.

El Consejo Insular de Menorca tiene atribuidas las competencias en materia de juventud y ocio mediante la Ley 21/2006, de 15 de diciembre, posteriormente reconocidas estatutariamente por la Ley orgánica 1/2007, de reforma del Estatuto de Autonomía de las Islas Baleares y conoce la realidad y las necesidades propias de las actividades de educación en el tiempo libre y las instalaciones en la isla.

Es necesario establecer medidas específicas para aplicar la normativa existente en materia de prevención de rebrotes de la COVID-19 a las actividades de educación en el tiempo libre y las instalaciones juveniles de Menorca, y adaptar los **protocolos y los documentos necesarios para la organización de actividades de ocio durante el verano 2020 en las medidas que han aprobado las autoridades competentes para la fase de Nueva Normalidad.**

Bajo la coordinación del Gobierno de las Islas Baleares y la supervisión de las autoridades sanitarias, un grupo de trabajo integrado por representantes de las consejerías de Asuntos Sociales y Deportes y de Educación, Universidad e Investigación; del Instituto Balear de la Juventud; de las direcciones generales de Salud Pública y de Planificación, Ordenación y Servicios del Gobierno; los responsables en



materia de juventud de los consejos insulares, y por representantes del Ayuntamiento de Palma y de la FELIB, una vez superada la fase 3 para la transición hacia una *Nueva Normalidad*, ha consensuado la Estrategia de adecuación de las actividades de ocio educativo y de las instalaciones juveniles para el verano de 2020.

Dicha Estrategia contiene todas aquellas medidas que se han considerado necesarias para recuperar la actividad de ocio de una manera ordenada y segura, las cuales cuentan con el visto bueno de las autoridades sanitarias balears.

Entre estas medidas destacan las siguientes: en las actividades de ocio se reduce la distancia **mínima de seguridad interpersonal, que pasa a ser 1'5 metros cuando anteriormente era de 2 metros, para adaptarla a lo establecido en el RD Ley 21/2020 para la fase de Nueva Normalidad**, y se flexibiliza el uso de mascarilla por los subgrupos de 20 participantes que formen un grupo estable durante las actividades, es decir, sin contacto directo con otros grupos, eso cuando no sea posible guardar la distancia de seguridad ; en cuanto a las instalaciones juveniles, donde hasta ahora no estaba regulada la ocupación permitida para la fase de nueva normalidad, se establece un aforo diferente respecto al resto de islas que se considera más práctico para aplicar a las instalaciones que se alquilan sin servicio de recepción, consistente en el máximo del 75% de aforo permitido en las zonas comunes, manteniendo un mínimo de 2 metros entre personas en los dormitorios. En las tiendas de campaña se permite un aforo de máximo 3 personas / tienda, respetando 2'5 metros de distancia entre personas.

En un contexto de excepcionalidad como el actual, derivado de unas medidas decretadas con motivo de la COVID-19 que han tenido un gran impacto en los menores de edad, ahora más que nunca es necesario garantizar a niños y jóvenes disfrutar de un ocio de calidad después de meses de confinamiento obligado, adaptándolo a las recomendaciones sanitarias para minimizar el riesgo de contagio entre las personas participantes y entre ellas y el resto de la población.

Por tanto, esta resolución tiene como objetivo, precisamente, establecer condiciones y pautas de actuación para adaptar las actividades de tiempo libre infantil y juvenil que se desarrollen en la isla y el funcionamiento de las instalaciones juveniles a esta situación de excepcionalidad, y conjugar, de este modo, la necesidad de niños y jóvenes de disfrutar de un tiempo de recreo, con la del conjunto de la ciudadanía de preservar la salud ante la peor pandemia de la historia reciente.

En la elaboración de estas medidas se ha tenido en cuenta, en primer lugar, la normativa estatal producida a raíz de la proclamación del estado de alarma y los protocolos existentes en sectores que pueden considerarse afines, como los de el ámbito de la educación formal y el de los establecimientos de alojamiento, en el caso de las instalaciones juveniles. La referencia más importante, sin embargo, ha sido el Informe del Instituto de la Juventud de España y el Consejo Interterritorial de la Juventud, llamado "Estrategia, fases de desescalada y vuelta a la normalidad en las actividades de ocio educativo en el ámbito de la infancia y la juventud".

Pese surgir de la Administración, la aplicación de estas medidas requiere de la corresponsabilidad de familias, entidades promotoras y equipos educativos para que sean efectivas y alcancen su finalidad última, que no es otra que poder avanzar porque el ocio educativo recupere normalidad lo antes posible.

Vista la propuesta del consejero ejecutivo del Departamento de Cultura, Educación, Juventud y Deportes;

En ejercicio de las competencias atribuidas por el artículo 9 de la Ley 8/2000 de 27 de octubre, de consejos insulares:

RESUELVO:

PRIMERO. Aprobar en el ámbito de la isla de Menorca la estrategia de adecuación de las actividades de tiempo libre e instalaciones juveniles para prevenir posibles rebrotes de la COVID-19, una vez superada la fase 3 para la transición hacia a una nueva normalidad para el verano 2020, del 1 de julio al 30 de septiembre, de acuerdo con las medidas que han aprobado las autoridades, estatales y autonómicas competentes para la fase de nueva normalidad, estrategia que se contiene en los siguientes documentos que se transcriben como anexo:

- Anexo 1. Estrategia de adecuación de las actividades de ocio educativo e instalaciones juveniles para el verano 2020
- Anexo 2. Documento de medidas genéricas para la lucha contra la COVID-19 en las instalaciones juveniles.
- Anexo 3. Medidas y recomendaciones para la entidad promotora y el equipo educativo de actividades de tiempo libre durante el verano 2020.
- Anexo 4. Protocolo de vigilancia y de actuación ante la detección de síntomas compatibles con COVID -1

SEGUNDO. Establecer que las medidas contenidas en los anexos 1 a 4 de esta Resolución son aplicables a todas las actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil que se organicen en Menorca y las instalaciones juveniles radicadas en la isla, sin perjuicio de la aplicación de las medidas contenidas en la Resolución de la Consejera de **Asuntos Sociales y Deportes de día 26 de mayo de 2020, por la que se inició el procedimiento para modificar el Decreto 23/2018 de 6 de julio, por que se desarrolla parcialmente la Ley 6/2006 de 26 de julio, de juventud y se adoptaron medidas provisionales mientras se tramita para paliar los efectos de la COVID-19, en todo lo que no contradiga la presente resolución.**



TERCERO. Ordenar la publicación de esta Resolución en el *Boletín Oficial de las Islas Baleares*.

CUARTO. Determinar que esta Resolución será de aplicación desde el mismo momento de su publicación en el *Boletín Oficial de las Islas Baleares*.

Maó, 1 de julio de 2020

Por delegación de la presidenta,
La secretaria
Rosa Salord Olèo
(Decret o427/2019, de 11 de julio)
(BOIB núm. 97 de 16-7-2019)

ANEXO 1
ESTRATEGIA DE ADECUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE OCIO EDUCATIVO Y DE LAS INSTALACIONES JUVENILES PARA EL VERANO DE 2020

CAMPAMENTOS EDUCATIVO	NUEVA NORMALIDAD
<p>Escuelas de verano Act. granja escuela Act. mixtas Act. deportivas Act/ Programas de conciliación</p>	<p>Actividades al aire libre y espacios cubiertos con ventilación, de hasta 100 participantes sin restricción de edades.</p> <p>Condiciones organizativas: Actividades en espacios al aire libre y cubiertos con ventilación constante. División interna de los participantes en subgrupos de edad de hasta 20 participantes independientes entre ellos con dos monitores. El segundo monitor puede ser practicante contando dentro ratio. Se debe evitar el contacto estricto entre diferentes subgrupos incluso durante los tiempo libre. El uso de espacios comunes conllevará el empleo de un máximo del 75% de la superficie de dicho espacio y, si es necesario, se establecerán turnos de uso extremando las medidas de higiene y prevención definidas en los protocolos de prevención de COVID-19 al ámbito del ocio educativo.</p> <p>La entidad promotora desarrollará un informe de prevención de riesgos y siguiendo los criterios sanitarios de los protocolos y medidas de prevención de COVID-19 adaptado al proyecto y el espacio donde se llevará a cabo la actividad.</p> <p>Se pueden aplicar medidas de distanciamiento entre subgrupos en instalaciones diferentes próximas entre ellas (dentro de un radio de 1km) bajo el mismo proyecto educativo y titulado con el título de director. Siempre y cuando sea una actividad realizada en temporadas anteriores bajo una misma dirección y entidad promotora.</p> <p>Siempre que sea posible se aplicarán medidas de distanciamiento de 1'5 metros entre personas o el uso de mascarilla higiénica o quirúrgica si no se puede mantener esta distancia. Dentro de un mismo subgrupo considerado "grupo estable" (es decir, sin contacto directo con otros subgrupos) se permitirá no llevar mascarilla higiénica o quirúrgica si no se puede mantener la distancia de 1'5 metros.</p> <p>Los servicios complementarios de conciliación (escuela matinal y comedor).</p> <p>Mañanita: Podrá acoger participantes de diferentes subgrupos vez siempre y cuando lleven mascarilla.</p> <p>Comedor: Podrá acoger participantes de diferentes subgrupos manteniendo la distancia de seguridad de 1'5m entre personas. En caso de que el espacio no sea suficiente se realizará en sistema de turnos. El tiempo libre posterior se deberá hacer uso de las mascarillas.</p> <p>Se primarán las actividades que no requieran contacto físico y las educativas relacionadas con la prevención de la COVID-19.</p> <p>Las actividades puntuales de la programación semanal que requieren monitores especializados (apoyo de inglés, artístico, danza, aventura, etc.) están permitidas manteniendo las medidas de distanciamiento físico y protección correspondientes. Los monitores de estas actividades deberán maximizar los protocolos previa y posteriormente a cada grupos. Para las actividades de aventura ver el apartado correspondiente.</p>





CAMPAMENTOS EDUCATIVO	NUEVA NORMALIDAD
<p>Campamentos colonias Rutas por etapas Campos de voluntariado</p>	<p>Actividades al aire libre y espacios cubiertos con ventilación, de hasta 100 participantes sin restricción de edades.</p> <p>Condiciones organizativas: Actividades en espacios al aire libre y cubiertos con ventilación constante. División interna de los participantes en subgrupos de edad de hasta 20 participantes independientes entre ellos con dos monitores. El segundo monitor puede ser practicante contando dentro ratio . Se debe evitar el contacto estricto entre diferentes subgrupos incluso durante los tiempo libre. El uso de espacios comunes conllevará el empleo de un máximo del 75% de la superficie de dicho espacio y, si es necesario, se establecerán turnos de uso extremando las medidas de higiene y prevención definidas en los protocolos de prevención de COVID-19 al ámbito del ocio educativo. Delimitación estricta de los espacios de cada grupo presente en un campamento o zona de acampada.</p> <p>La entidad promotora desarrollará un informe de prevención de riesgos y siguiendo los criterios sanitarios de los protocolos y medidas de prevención de COVID-19 adaptado al proyecto y el espacio donde se llevará a cabo la actividad.</p> <p>Siempre que sea posible se aplicarán medidas de distanciamiento de 1'5 metros entre personas o el uso de mascarilla higiénica o quirúrgica si no se puede mantener esta distancia. Dentro de un mismo subgrupo considerado "grupo estable" (es decir, sin contacto directo con otros subgrupos) se permitirá no llevar mascarilla higiénica o quirúrgica si no se puede mantener la distancia de 1'5 metros.</p> <p>Se primarán las actividades que no requieran contacto físico y las educativas relacionadas con la prevención de la COVID-19.</p> <p>Actividades de comedor, duchas, salidas a playas, serán temporalizadas por subgrupos y siguiendo las normas y medidas adoptadas en cada caso por la propiedad o autoridad competente.</p> <p>Las actividades puntuales de la programación semanal que requieren monitores especializados (apoyo de inglés, artístico, danza, aventura, etc.) Están permitidas manteniendo las medidas de distanciamiento físico y / o mascarilla. Para las actividades de aventura ver el apartado correspondiente.</p>
	<p>Actividades al aire libre y espacios cubiertos con ventilación, de hasta 100 participantes. El criterio de edad se rige por el tipo de servicio y actividad.</p> <p>A) Condiciones organizativas para centros de ocio educativo: Actividades en espacios al aire libre y cubiertos con ventilación constante. División interna de los participantes en subgrupos de edad de hasta 20 participantes independientes entre ellos con dos monitores. Se debe evitar el contacto estricto entre diferentes subgrupos incluso durante los tiempo libre. El uso de espacios comunes conllevará el empleo de un máximo del 75% de la superficie de dicho espacio y, si es necesario, se establecerán turnos de uso extremando las medidas de higiene y prevención definidas en los protocolos de prevención de COVID-19 al ámbito del ocio educativo.</p> <p>La entidad promotora desarrollará un informe de prevención de riesgos y siguiendo los criterios sanitarios de los protocolos de prevención de COVID-19 adaptado al proyecto y el espacio donde se llevará a cabo la actividad.</p> <p>Se pueden aplicar medidas de distanciamiento entre subgrupos en instalaciones diferentes próximas entre ellas (dentro de un radio de 1 km) bajo el mismo proyecto educativo y titulado con el título de director.</p> <p>Siempre que sea posible se aplicarán medidas de distanciamiento de 1'5 metros entre personas o el uso de mascarilla higiénica o quirúrgica si no se puede mantener esta distancia. Dentro de un mismo subgrupo considerado "grupo estable" (es decir, sin contacto directo con otros subgrupos) se permitirá no llevar mascarilla higiénica o quirúrgica si no se puede mantener la distancia de 1'5 metros.</p> <p>Se primarán las actividades que no requieran contacto físico y las educativas relacionadas con la prevención de la COVID19.</p> <p>B) Programación de actividades en centros y espacios jóvenes: Actividades en espacios al aire libre o cubierto suficientemente anchos y con ventilación constante. Se priorizará la organización de actividades al aire libre. Mantenimiento de servicios de atención digital. El uso de espacios comunes conllevará el empleo de un máximo del 75% de la superficie de dicho espacio y, si es necesario, se establecerán turnos de uso extremando las medidas de higiene y prevención definidas en los protocolos de prevención de COVID-19 al ámbito del ocio educativo.</p>

<http://www.caib.es/eboibfront/pdf/es/2020/117/1062154>





CAMPAMENTOS EDUCATIVO	NUEVA NORMALIDAD
Actividades en centros, espacios jóvenes y centros de tiempo libre y centros de día de niños.	<p>En actividades dirigidas, subgrupos independientes entre ellos hasta 20 usuarios y el personal necesario según la actividad. Se debe evitar el contacto estricto entre subgrupos si hay.</p> <p>Siempre que sea posible se aplicarán medidas de distanciamiento de 1'5 metros entre personas o el uso de mascarilla higiénica o quirúrgica si no se puede mantener esta distancia. Dentro de un mismo subgrupo considerado "grupo estable" (es decir, sin contacto directo con otros subgrupos) se permitirá no llevar mascarilla higiénica o quirúrgica si no se puede mantener la distancia de 1'5 metros.</p> <p>En actividades no dirigidas dentro del casal: Limitación de usuarios conforme la capacidad de aforo reducido que se ha marcado (75% de ocupación de los espacios comunes) por estas instalaciones.</p> <p>El Ayuntamiento o asociación titular del servicio desarrollará un informe de prevención de riesgos y siguiendo los criterios sanitarios de los protocolos de prevención de COVID-19 adaptado al proyecto y el espacio donde se llevará a cabo la actividad.</p> <p>Información por parte de la titularidad al personal de los centros y espacios jóvenes sobre los protocolos de prevención e higiene.</p> <p>C) Centros de día de niños: Actividades al aire libre y espacios cubiertos con ventilación, de hasta 100 participantes.</p> <p>Condiciones organizativas: Actividades en espacios al aire libre y cubiertos con ventilación constante. División interna del participantes en subgrupos de edad independientes entre ellos de hasta 20 participantes con dos monitores. El segundo monitor puede ser practicante, contando dentro ratio. Se debe evitar el contacto estricto entre subgrupos incluso durante los tiempo libre. El uso de espacios comunes conllevará el empleo de un máximo del 75% de la superficie de dicho espacio y, si es necesario, se establecerán turnos de uso extremando las medidas de higiene y prevención definidas en los protocolos de prevención de COVID-19 al ámbito del ocio educativo.</p> <p>La entidad promotora desarrollará un informe de prevención de riesgos y siguiendo los criterios sanitarios de los protocolos y medidas de prevención de COVID-19 adaptado al proyecto y el espacio donde se llevará a cabo la actividad.</p> <p>Siempre que sea posible se aplicarán medidas de distanciamiento de 1'5 metros entre personas o el uso de mascarilla higiénica o quirúrgica si no se puede mantener esta distancia. Dentro de un mismo subgrupo considerado "grupo estable" (es decir, sin contacto directo con otros subgrupos) se permitirá no llevar mascarilla higiénica o quirúrgica si no se puede mantener la distancia de 1'5 metros.</p> <p>Los servicios complementarios de conciliación (escuela matinal y comedor). Mañanita: Podrá acoger participantes de diferentes subgrupos vez siempre y cuando lleven mascarilla. Comedor: Podrá acoger participantes de diferentes subgrupos manteniendo la distancia de seguridad de 1'5m entre personas. En caso de que el espacio no sea suficiente se realizará en sistema de turnos. El tiempo libre posterior deberá hacer uso de las mascarillas.</p> <p>Se primarán las actividades que no requieran contacto físico y las educativas relacionadas con la prevención del COVID-19.</p>
Actividades extraordinarias de aventura o deportes de riesgo	Se deben cumplir las condiciones establecidas por estas actividades al decreto 23/2018, de 6 de julio, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 10/2016, Integral de la juventud.



TIPO INSTALACIÓN	NUEVA NORMALIDAD
Campamentos	Las administraciones competentes deberán asegurar el cumplimiento por parte de los titulares de las instalaciones juveniles, de las normas de distanciamiento social, desinfección, prevención y acondicionamiento que se determinen para esta fase de nueva normalidad.
Albergues Casas de colonias Granjas Escuela Refugios Juveniles Aulas de naturaleza	Se asegurará que en las zonas comunes de estas instalaciones se adopten las medidas organizativas oportunas para evitar aglomeraciones y garantizar a los usuarios y trabajadores que se pueda mantener la distancia de seguridad interpersonal de 1'5 metros. Cuando esto no sea posible, se pondrá especial atención al cumplimiento de las medidas de higiene adecuadas para prevenir los riesgos de contagio.
Casas y espacios para jóvenes (servicios municipales) Centros de tiempo libre	En las instalaciones con servicio de pernoctación, la distancia de seguridad interpersonal en habitaciones será de dos metros; y en tiendas de campaña la distancia será de 2'5 metros entre participantes pero con un máximo de 3 personas por tienda, que deberá estar obligatoriamente abierta en sus máximas posibilidades para que el aire corra dentro de la tienda. Se puede optar por utilizar mallas disuasivas de insectos para proteger los interiores de las tiendas. Si los usuarios de la tienda son convivientes en la unidad familiar, no será necesario cumplir estas distancias. Tanto las tiendas como las habitaciones deben airear cada día.

ANEXO 2
DOCUMENTO DE MEDIDAS GENÉRICAS PARA LA LUCHA CONTRA LA COVID-19 A LAS INSTALACIONES JUVENILES DE LAS ILLES BALEARS

1. INTRODUCCIÓN

En función de la situación de riesgo y según medidas sanitarias, se determinará la apertura de determinados servicios. Si estos servicios están abiertos se podrán cerrar.

La Organización Mundial de la Salud, el día 11 de marzo de 2020, elevó a pandemia internacional la situación de emergencia de salud pública ocasionada por COVID-19.

2. DEFINICIÓN Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este plan de medidas es de aplicación a todas las instalaciones juveniles de Menorca donde se lleven a cabo actividades de ocio educativo dirigidas a juventud e infancia, que se regulan por el título IV, Instalaciones juveniles de las Islas Baleares, del Decreto 23/2018, de 6 de julio, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 10/2006, de 26 de julio, integral de la juventud.

De acuerdo con el artículo 55.1 del Decreto 23/2018, se consideran instalaciones juveniles los espacios físicos permanentes de titularidad de personas físicas o jurídicas, públicas o privadas, que se encuentran al servicio de los niños y los jóvenes, y que en facilitan la convivencia, el alojamiento, la formación, la participación en actividades sociales y culturales o la utilización adecuada del tiempo libre.

Quedan excluidas de la aplicación del Decreto las instalaciones con y sin alojamiento que no se encuentren dedicadas en exclusiva a niños y jóvenes (Art.5.3.).

Las instalaciones que no sean reconocidas como juveniles les será de aplicación la normativa sectorial de turismo correspondiente, según sus características.

Según el artículo 56, las instalaciones se clasifican en instalaciones con alojamiento y sin alojamiento:

Instalaciones con alojamiento:

- Albergue juvenil: establecimiento que de manera permanente o temporal, se destina a dar alojamiento de manera individual o colectiva, con carácter general mediante habitaciones de capacidad múltiple, preferentemente a jóvenes alberguistas titulares de los carnés correspondientes a los grupos de jóvenes en el marco de una actividad de tiempo libre o formativa.

- Campamento juvenil: equipamiento al aire libre en el que el alojamiento se hace mediante tiendas de campaña u otros elementos portátiles similares, con una serie de elementos fijos, debidamente acondicionados para desarrollar actividades de ocio y tiempo libre para niños y jóvenes.

- Casa de colonias: edificio que permanentemente o temporalmente se destina a dar alojamiento a grupos de niños o jóvenes participantes en actividades educativas en el tiempo libre, culturales y de ocio.



- Residencia juvenil: instalación de carácter cultural y formativo al servicio de los jóvenes que, por razones de estudio o trabajo, se ven obligados a alojarse fuera del domicilio familiar al menos un trimestre.
- Granjas escuela con alojamiento: casas de colonias que ofrecen equipamientos suficientes y adecuados para el trabajo didáctico en el tiempo libre en técnicas agrarias y ganaderas.
- Refugio Juvenil: edificio ubicado fuera de los núcleos urbanos y en el medio natural en el que el servicio de alojamiento a niños y jóvenes se presta en uno o varios espacios, compartimentados o no, normalmente sin mobiliario.

Instalaciones sin alojamiento:

- Granja escuela sin alojamiento: edificios que ofrecen equipamientos suficientes y adecuados para el trabajo didáctico en el tiempo libre en técnicas agrarias y ganaderas.
- Aulas de naturaleza: edificios que ofrecen equipamientos suficientes y adecuados para el trabajo didáctico en el tiempo libre en el conocimiento del medio natural y en la educación ambiental.
- Casas, espacios para jóvenes, o centros infantiles o juveniles de tiempo libre: equipamientos cívicos de dinamización sociocultural que están destinados exclusivamente a la infancia ya la juventud y que tienen por finalidad la promoción de la actividad cívica, la colaboración con el tejido asociativo, y que ofrecen espacios dotados de infraestructuras y recursos para la participación y el intercambio entre las personas y entidades usuarias.

3. MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS A ADOPTAR PARA LAS EMPRESAS

3.1 Protocolos de actuación y medidas generales

- Se desarrollará un protocolo general con las medidas a implantar en relación a la prevención del COVID-19. Este protocolo se someterá a consulta del comité de seguridad y salud laboral o los delegados y delegadas de prevención. En este sentido, este documento establece las condiciones mínimas garantizar, sin perjuicio de que cada empresa tome otras medidas que incrementen el nivel de protección.

Las medidas, si corresponde, se establecerán individualmente para cada sección del establecimiento, principalmente porque hay muchas medidas, como el mantenimiento de las distancias de seguridad, que dependen de las características de los espacios de trabajo, la revisión de la planificación de las tareas que tienen actualmente y los medios con que cuenta el establecimiento. Para la elaboración de estos protocolos se tendrá en cuenta el asesoramiento de los servicios de prevención de riesgos laborales.

- Es imprescindible establecer un plan de contingencia y prevención para la empresa, trabajadores, clientes y proveedores, en relación con el COVID-19 (SARS-CoV-2)
- COMITÉ DE GESTIÓN A las empresas que no dispongan de Comité de Seguridad y Salud, será necesaria la creación de un comité para la gestión del riesgo, con el objetivo de preservar la salud de los trabajadores, los usuarios y el que ha de asumir la definición de las estrategias y la toma de decisiones para la minimización de los riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19. Las funciones y gestión de dicho comité se ajustará en todo momento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Este comité de gestión estará formado por:

- Persona responsable del mantenimiento
- Persona responsable de la instalación
- Representante legal de los trabajadores

Funciones del comité de gestión:

- Establecerá los objetivos a perseguir.
- Establecerá los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.)
- Establecer la forma en que se va a coordinar (entre los componentes del equipo, con los representantes de los trabajadores, servicio de PRL o la persona con estas funciones en función de la modalidad de la organización preventiva que haya elegido la empresa, con los empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas).



- Diseñará las medidas de protección necesarias, recogidas en un plan de contingencia.
- Se asegurará la implementación del protocolo de contención en caso de sospecha de de infección por coronavirus de un trabajador o un usuario.
- Implementará el plan de contingencia y supervisará el cumplimiento.

El plan de de contingencia deberá incluir:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
 - Asignar autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.
 - La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI) atendiendo a las necesidades derivadas de la prevención de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable.
 - Aplicar los protocolos y / o instrumentos que se determinen, en cada momento, por la autoridad sanitaria competente.
 - Incorporar las medidas previstas en las diferentes fases de desescalada en las actividades de ocio educativo en el ámbito de la juventud, aprobadas por las autoridades sanitarias competentes
 - La implantación de un protocolo de actuación en caso de que se observen personas usuarias o trabajadoras con síntomas compatible con COVID-19.
 - La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a las medidas especiales para COVID-19 así como las medidas adicionales del plan de contingencia resultante de la evaluación de riesgo.
 - De forma complementaria, será de aplicación lo que dispongan las medidas aprobadas por el Ministerio de Sanidad para albergues, alojamientos rurales, camping y acampadas y restaurantes.
 - En el caso de que haya servicio de restauración además de cumplir con los requisitos establecidos en la normativa de higiene alimentaria que les es de aplicación, entre ellos el mantenimiento de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA) en los que se han incorporado los criterios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Estos SGSA, deben estar adaptados para incluir dentro de los procedimientos de control en los procesos de elaboración y servicio de comida, lo relativo a la prevención de la COVID-19.
 - Se dispondrá de un procedimiento documentado de limpieza, de acuerdo con las medidas generales de prevención e higiene frente a la COVID-19 y con el asesoramiento del servicio de prevención de riesgos laborales, incluyendo los procedimientos de reposición y retirada de residuos, en caso de ofrecerse estos servicios, y el acondicionamiento de habitaciones y en donde se concrete para cada elemento a limpiar en una unidad de alojamiento, el orden en el que se tendrá que hacer, y el material y el producto químico a utilizar, el equipo de protección adecuado a el nivel de riesgo a emplear en cada tarea, y procesado del material y producto de limpieza después de su uso.
 - Previa la reapertura será necesario realizar una limpieza de las instalaciones. No se deben descuidar los procedimientos necesarios de limpieza y desinfección de las instalaciones de riesgo de proliferación de legionella de acuerdo al Real Decreto 865/2003.
 - Habrá disponible un registro diario donde se recogerá el nombre del trabajador, número de DNI, fecha de entrada y salida y firma de todo el personal que accede a la instalación, incluyendo el control de visitas o personas que acceden puntualmente como proveedores o comerciales. Esta información es muy importante no sólo para que no entren personas no autorizadas, sino también porque, si hay un contagio o similar debemos ser capaces de proporcionar la información inmediatamente a las autoridades sanitarias. El protocolo debe especificar cómo se organiza el registro y la persona o personas responsables del mismo. Los usuarios que accedan al establecimiento quedan excluidos de este control.
 - Se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando haya ascensor se limitará su uso al mínimo imprescindible y se mantendrá la distancia interpersonal de seguridad, excepto en los casos de personas que precisen asistencia, en este caso también se permitirá su utilización para el acompañante. Si no se puede garantizar la distancia mínima de seguridad, se empleará mascarilla.
- Se deberá prever procedimientos de ventilación, limpieza y desinfección de estas instalaciones de acuerdo a la frecuencia de su uso.
- Todas las instalaciones deben disponer de papeleras con bolsa, tapa y pedal, que deberán estar situadas en los lugares estratégicos en los que poder depositar pañuelos y cualquier otro material de un solo uso. Deben ser limpiadas de manera frecuente, al menos una vez al día.



- Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones durante al menos 5 minutos y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
- Con relación a los sistemas de ventilación y climatización mecánica se deben utilizar sistemas que permitan la renovación del aire de manera controlada. En todo caso, se deberá reforzar la limpieza y el mantenimiento de los filtros de aire de los circuitos y optar por equipos con filtros con demostrada eficacia como barrera de partículas víricas se recomienda mantener la climatización a una temperatura entre 23-26°C y revisar el nivel de ventilación para que la renovación del aire se haga sin riesgo.

Se pueden emplear ventiladores siempre que haya las ventanas abiertas, permitiendo la entrada de aire del exterior.

- Todas las instalaciones con servicio de cocina y comedor deben cumplir con los requisitos establecidos en la normativa de higiene alimentaria que les es de aplicación, entre ellos el mantenimiento de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA) en los que se han incorporado los criterios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Estos SGSA, deben estar adaptados para incluir dentro de los procedimientos de control en los procesos de elaboración y servicio de comida, lo relativo a la prevención de la COVID-19.
- Se recomienda preferentemente no utilizar toallas textiles para la higiene de manos de los trabajadores, en cambio, proporcionar servilletas de papel y soluciones desinfectantes. Si se emplean toallas textiles, serán de un solo uso y se deberán tirar de manera higiénica como cualquier material no reutilizable que se pueda considerar contaminante.
- Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se realizará la limpieza y desinfección del datáfono después de cada uso, así como el TPV, si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.

3.2 Información y formación

- Todos los trabajadores serán informados y formados del nuevo procedimiento de trabajo establecido para el control del riesgo de la infección por COVID-19 en el entorno de trabajo. La información y formación será realizada por las empresas con la ayuda de los servicios de prevención y de acuerdo al último documento ministerial con el procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales en frente de la exposición al SARS-CoV- 2.
- Informar a la incorporación de todos los trabajadores y trabajadoras de todas las medidas de prevención, limpieza y desinfección que se llevan a cabo en el centro, así como de los protocolos que han de aplicar a la realización de las tareas.
- Por otra parte, se informará a los trabajadores de las medidas preventivas a tomar en la realización de las tareas así como de la última información disponible.
- Se instalarán carteles informativos en todos los ámbito de las instalaciones con las recomendaciones básicas para la prevención de la infección por la COVID-19, especialmente el mantenimiento de la distancia de seguridad y el procedimiento de lavado y desinfección de manos en los lavabos. Se expondrán las infografías de cómo hacerlo en lugares visibles.
- Esta formación será continua y monitorizada para asegurar que es eficaz.

3.3 Distancia de seguridad

- Sin perjuicio de la adopción de las necesarias medidas de protección colectiva e individual, las instalaciones deberán tomar las medidas que resulten necesarias con la organización horaria para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, trabajadoras o ambos , en espacios durante las franjas horarias de previsible máxima afluencia o concentración. Para garantizar la posibilidad de mantener la distancia segura y evitar aglomeración de personas, se deben identificar los puntos críticos presentes en las instalaciones en este sentido y los requisitos necesarios para su control, todo ello con el asesoramiento del servicio de prevención.
- Se considera que hay riesgo de coincidencia masiva de personas cuando no haya expectativas razonables de que se respeten las distancias mínimas de seguridad, particularmente en las entradas y salidas en el trabajo o tiempo de descansos, en este caso se recomienda la entrada escalonada .

- Hay que mantener la distancia mínima de seguridad de 1,5 metros entre las personas concurrentes de las instalaciones. Cuando no se pueda mantener la distancia mínima de seguridad se recomienda el uso de mascarilla higiénica o quirúrgica.

El uso de mascarilla es obligatorio, para los mayores de seis años, en espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, siempre que no sea posible mantener una distancia de seguridad interpersonal de al menos un metro y medio.

El uso de mascarillas no será exigible a:

- personas que presenten cualquier tipo de dificultad respiratoria que pueda verse agravada por el uso de la mascarilla,
- personas en que el uso de las mascarillas resulte contraindicado por motivos de salud debidamente justificados, o que por su situación de discapacidad o dependencia presenten alteraciones de la conducta que hagan inviable su utilización,
- Desarrollo de actividades en las que, por la propia naturaleza de estas, resulte incompatible el uso de la mascarilla.
- causa de fuerza mayor o situación de necesidad.

• Se reorganizará la disposición de los espacios, de los turnos y demás condiciones de trabajo existentes, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de 1,5 metros entre todas las personas que hagan uso de las instalaciones y los trabajadores, siendo esto responsabilidad de titular de la actividad económica o, en su caso, del director de las instalaciones, o de la persona en quien deleguen.

• Asimismo, las medidas de distanciamiento previstas deben cumplirse, en su caso, los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en cualquier otra zona de uso común.

En este sentido, se pueden adoptar diversas medidas preventivas, a fin de garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal, tales como:

- Mamparas protectoras transparentes u otros elementos físicos en casos de atención al público.
- Marcar una línea de seguridad en tierra.
- Colocar carteles informativos de manera que garantice la distancia de seguridad.
- Cambiar la distribución de los puestos de trabajo, la colocación del mobiliario, estanterías, etc.
- La organización de la circulación de personas deberá modificarse con el objeto de mantener la distancia interpersonal (accesos, vestuarios, comedores, etc.).

3.4 Medidas de higiene individual

• Los centros dispondrán de instalaciones para la higienización de las manos del personal y usuarios, con lavabo con agua corriente, jabón y papel de secado, así como solución hidroalcohólica para la desinfección. Se desaconsejan los secadores de manos por aire ya que favorecen la formación de aerosoles y diseminación de microorganismos. También los medios reutilizables.

• La ocupación máxima de los aseos será de una persona para espacios de hasta 4 metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan necesitar asistencia, en este caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de 4 metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50% del número de cabinas o urinarios que tenga la estancia, asegurando la distancia mínima de 1,5m.

Se deberá reforzar la limpieza y desinfección de los aseos garantizando siempre el estado de higiene.

• En los lavabos habrá contenedores con bolsa, tapa y pedal y también estarán disponibles, como refuerzo, en determinadas zonas. Se recomienda que estén situados en lugares estratégicos para facilitar su uso.

• El funcionamiento de dispensadores de jabón, solución desinfectante, papel de un solo uso, lavabos, grifos y papeleras se revisará diariamente y el equipo que tenga defectos será reparado o sustituido. Se repondrá el papel de secado, jabón y gel hidroalcohólica con la frecuencia suficiente. Se recomienda que se lleve un registro diario de estas acciones.

• En los lugares de trabajo donde no sea posible realizar el lavado de manos con frecuencia, para el rendimiento de la tarea, deberán estar equipados y disponer de gel o solución hidroalcohólica, con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, en cantidad suficiente para su turno y lugar de trabajo con la finalidad de llevar a cabo la adecuada higiene de las manos.

• La limpieza de manos con agua y jabón es preferible al uso de solución hidroalcohólica y que el efecto deseado de los desinfectantes se consigue si las superficies a limpiar no están sucias. Por ello, se conseguirá un adecuado efecto de desinfección de las manos, si cuando se aplica el gel éstas no están sucias.

• Se deberían promover determinados hábitos de manipulación para no accionar dispositivos de uso colectivo directamente con las manos, como pueden ser tiradores, grifos, interruptores o manitas. Se deberían accionar con el codo o mediante un papel de celulosa que se lanzara después de forma higiénica a un contenedor con tapa.



3.5 Equipamientos básicos de seguridad e higiene

La instalación deberá asegurar el suficiente suministro de los equipos higiénicos básicos antes de la apertura, para uso tanto de las personas usuarias como de las personas trabajadoras, especialmente el personal de limpieza, para garantizar la aplicación continuada de las medidas de prevención y protección establecidas.

Los equipamientos básicos mínimos que deben tener son:

- Termómetro.
- Mascarillas higiénicas y quirúrgicas para los participantes que justifiquen que no se las pueden proveer.
- Mascarillas, guantes y gafas de protección de montura integral y bata desechable para el personal de limpieza, según lo designe el SPRL.
- Jabón, papel secamanos, dispensadores de solución hidroalcohólica, pañuelos desechables y papeleras con bolsa, tapa y pedal.
- Para los espacios comunes: Disposición de desinfectantes en lugares estratégicos, públicos, comedores y en la entrada de las instalaciones.
- En las zonas de atención al público se instalarán mamparas protectoras.
- Mascarillas quirúrgicas, guantes y batas para emplear en caso de sospecha de un caso.
- Material de limpieza, entre ellos lejía y productos autorizados por el Ministerio de Sanidad para desinfectar.

3.6 Medidas de limpieza y desinfección del establecimiento

El titular de la actividad económica o, en su caso, el director de la instalación debe asegurar que se adopten las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características e intensidad de uso del centro.

Previa a la apertura del establecimiento será necesario realizar una limpieza de las instalaciones, incluyendo zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, parcelas y viviendas.

Para las unidades de alojamiento se dispondrá de un procedimiento documentado de limpieza, de acuerdo con las medidas generales de prevención e higiene frente a la COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias, incluyendo los procedimientos de reposición y retirada de residuos de los alojamientos, en caso de ofrecerse estos servicios, y el acondicionamiento de habitaciones o viviendas después de la salida del cliente y en donde se concrete para cada elemento a limpiar en una unidad de alojamiento, el orden en el que tendrá que hacer, y el material y el producto químico a utilizar, el equipo de protección adecuado a el nivel de riesgo a emplear en cada tarea, y procesado del material y producto de limpieza después de su uso.

Por otra parte, es hará específicamente la limpieza y desinfección durante sus correspondientes periodos de uso, todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser manipuladas o contaminadas por diferentes personas, como botoneras de los ascensores o máquinas, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos compartidos.

En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y en las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, tierras, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características, de acuerdo con las siguientes pautas:

- a) Se utilizarán desinfectantes como soluciones de lejía (1:50) recién preparada, o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. Se recomienda utilizar, para ello, guantes de vinilo, de acrilonitrilo o guantes de látex sobre un guante de algodón. Después de cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados desecharse de manera segura, y luego se hará la higienización de las manos con el lavado o uso de soluciones hidroalcohólicas. Cabe recordar que esta solución corresponde a la proporción de 20 ml de lejía y añadir agua potable hasta un litro, para hacer la solución no se debe emplear agua caliente.

En todo momento se dispondrá de productos desinfectantes adecuados y efectivos, de acuerdo con sus respectivas fichas de seguridad. Se podrá consultar la lista de virucidas autorizados en España para uso medioambiental, industria alimentaria e higiene humana publicada por el Ministerio de Sanidad en el siguiente enlace,

https://www.mschs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

Se seguirán las formas de uso autorizadas, por ello, se debe leer detenidamente la etiqueta antes de emplearlo. Revisar: la concentración necesaria, el tiempo de contacto, el método de aplicación y, en su caso el período de seguridad.



Para tener la información oficial sobre el métodos de utilización de los productos biocidas se puede consultar:

<https://www.msrebs.gob.es/ciudadanos/productos.do?tipo=plaguicidas>

b) Después de cada limpieza y desinfección, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se rechazarán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

Las medidas de limpieza y desinfección se extenderán también a zonas privadas de los trabajadores, especialmente si hay más de un trabajador, como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso. Siempre se realizará la limpieza después del cambio de turno de trabajo.

Asimismo, cuando haya puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del lugar tras la finalización de cada uso, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación, como taquillas, pomos, aseos, etc.

Con relación al uso de los aseos para los clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan necesitar asistencia, en este caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Se procederá a la limpieza y desinfección de dichos aseos, como mínimo, dos veces al día.

Se recomienda hacer las tareas de limpieza, siguiendo las instrucción recibidas en la formación y utilizando los equipos de protección individual según las recomendaciones del servicio de prevención.

Frente a la limpieza y desinfección de dependencias relacionadas con casos sospechosos o confirmados de COVID- 9 se debe tener en cuenta que si se quiere obtener un certificado de tratamiento desinfectante, emplear sistemas de desinfección por aerosolización o nebulización o productos a aplicar por personal profesional especializado, de acuerdo al listado del Ministerio de Sanidad de productos virucidas autorizados en España, se debe hacer por una empresa autorizada inscrita en el registro oficial de establecimientos y servicios biocidas (empresas con servicios a terceros DDD).

Se dispone de la información oficial en el siguiente link:

<https://www.caib.es/sites/salutambiental/ca/mallorca-33681/>

Y siempre siguiendo los protocolos de limpieza y desinfección establecidos por el Ministerio de Sanidad para estos casos.

https://www.msrebs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Documento_Control_Infeccion.pdf

Con relación a la manipulación de los productos alimentarias aplicarán los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria adecuados, en los que se hayan incorporado los criterios del sistema APPCC, actualizados de acuerdo al contexto de la COVID-19.

3.7 Medidas generales relacionadas con la limpieza y la higiene en la realización de la tarea:

- Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante 5 minutos para permitir la renovación del aire.
- Siempre tener solución desinfectante para las manos disponible.
- Usar material de un solo uso durante el servicio.
- Evite compartir objetos y herramientas.
- Extremar la limpieza de las herramientas de uso compartido, se realizará la limpieza y desinfección después de cada uso y antes de su uso con otro usuario.
- En caso de que se utilicen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado con un detergente apropiado con ciclos de lavado entre 60 y 90°C.

• En la medida de lo posible, el personal debe disponer de contenedores específicos y que puedan cerrarse, por deja la ropa sucia, como por ejemplo el uniforme. Todos los textiles retirados (uniformes, manteles, bayetas ...) se dispondrán en bolsas de lavandería específicas e identificadas para evitar diseminación de contaminación.

• Presencia de carteles informativos en el interior de los vestuarios donde se informa activamente de buenas prácticas de higiene y de prevención de riesgos.

- Evita joyas en la zona de la mano como pulseras, relojes, anillos ... y llevar el cabello recogido.
- El uso de electrodomésticos comunes (cafeteras, microondas, hervidores de agua, etc.) se debe mantener higienizado después de cada uso.

Después del intercambio de objetos entre el cliente y el personal del establecimiento comercial conviene desinfectarse las manos, como por ejemplo la manipulación de tarjetas de pago, billetes y monedas, bolígrafos.

3.8 Principios generales para la limpieza y desinfección de las instalaciones

- Con el fin de limitar las superficies susceptibles de contagio, será necesaria la eliminación de todos los muebles y decoraciones no imprescindibles.
- También deberán limpiar los materiales usados en las actividades de educación no formal.
- Todas las limpiezas deberán quedar registradas.
- Si es necesario se deben cerrar las instalaciones por períodos cortos durante el día para limpiar.
- Durante la limpieza y la desinfección de espacios cerrados, a ser posible, se deben ventilar de forma natural las estancias menos cinco minutos, evitando corrientes de aire de zonas sucias a zonas limpias.
- Los carros de limpieza deberán limpiar y desinfectar diariamente después de su uso, así como escobas, cubos, fregonas, etc.
- La recogida de papeleras se debe realizar siempre de forma que las bolsas queden bien cerradas y trasladadas al punto de recogida.
- Se deben emplear los productos autorizados por el Ministerio de Sanidad.
- En cuanto a la utilización de vehículos y maquinaria móvil, se seguirán las medidas recomendadas por el Ministerio de Sanidad en cuanto a la limpieza y desinfección, así como el número de máximo de personas por vehículo y distribución.

3.9 Gestión de los residuos en las instalaciones

- La gestión de residuos ordinarios se continuará haciendo de la manera habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.
- Se recomienda que los pañuelos desechables que el personal use para el secado de manos o para el cumplimiento de la "etiqueta respiratoria" sean rechazados en papeleras con bolsa, tapa y pedal.
- Todo el material de higiene personal (mascarillas, guantes, etc.) deberán depositarse en la fracción de "resto" (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).
- En caso de que una persona presente síntomas mientras se encuentre en el lugar de trabajo, será necesario aislar el contenedor donde haya depositado los pañuelos u otros productos utilizados. Habrá sacar la bolsa de basura y ponerla en una segunda bolsa con cierre, y debe ser depositada en la fracción "resto".

4. ACTUACIÓN ANTE LA SOSPECHA DE UN POSIBLE CASO EN LAS INSTALACIONES

Ante la aparición de sintomatología compatible con infección por SARS-CoV-2, tanto en un adulto como en un menor, se seguirán las pautas descritas en el Anexo 4.

Todas las instalaciones contarán con una sala / despacho / habitación de aislamiento. Las características de este espacio de aislamiento están descritas en el Anexo 4.

REQUISITOS PARA EL PERSONAL

Cuestionario previo a la reincorporación al puesto de trabajo

Antes de la reanudación de la actividad, las empresas deben facilitar a los trabajadores el "Cuestionario previo de incorporación del trabajador" (Anexo 6). Se debe enviar la información a los servicios de prevención de riesgos laborales y, opcionalmente, a las Mutuas colaboradoras con la seguridad social. El envío se podrá realizar utilizando los medios telemáticos admitidos por la legislación vigente.

El objetivo de este cuestionario es garantizar, en cumplimiento de las medidas de confinamiento decretadas por el Estado, la seguridad de los propios trabajadores, sus compañeros y compañeras, así como el público en general.





En cualquier caso, una vez evaluados los datos de cada uno de los cuestionarios, el servicio de prevención o la mutua procederá según el protocolo de actuación ante casos posibles, confirmados o probables, publicado por el Ministerio de Sanidad, se tendrá en cuenta siempre de utilizar la última versión actualizada.

Personas trabajadoras especialmente sensibles / otros

No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo en los establecimientos los siguientes trabajadores:

- Trabajadores que en el momento de la reapertura del establecimiento estén en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o de alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19.
- Trabajadores que se encuentren en periodo de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto estrecho con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.
- Si cualquier persona trabajadora se encuentra en alguno de los grupos de riesgo de comorbilidad de COVID-19, tal como indica el Ministerio de Sanidad, ya sea por embarazo, por patologías crónicas previas o por edad, corresponde al servicio de prevención evaluar la presencia de personal trabajador especialmente sensible en relación a la infección de coronavirus SARS-CoV-2, establecer la naturaleza de especial sensibilidad de la persona trabajadora y emitir informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección. Para ello, tendrá en cuenta la existencia o inexistencia de unas condiciones que permitan realizar el trabajo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora.
- El servicio de prevención actuará de acuerdo con el último procedimiento vigente de actuación para servicios de prevención de riesgos laborales contra la exposición al SARS-CoV-2 establecido por el Ministerio de Sanidad.

Requisitos comunes para todo el personal

Es imprescindible que todo el personal esté debidamente informado de las medidas a tomar así como sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.

Concretamente y de forma general el personal debe:

- Evitar el saludo con contacto físico, incluido dar la mano, tanto con el resto del personal como con las personas usuarias. A pesar de que todo el personal de las instalaciones se caracteriza por una atención cercana a sus usuarios, el personal respetará la distancia de 1'5 metros recomendada por las autoridades sanitarias.
- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón, o con una solución hidroalcohólica. Es especialmente importante lavarse después de toser, estornudar o después de tocar superficies potencialmente contaminadas, teniendo en cuenta que cada lavado debe durar al menos 40 segundos. En caso de que no sea posible lavarse las manos, habrá que asegurar el uso de una solución desinfectante.
- Todo el personal tendrá su propia ropa de trabajo, que no intercambiará con el resto de personal. La ropa de trabajo se llevará siempre limpia.
- Los uniformes de trabajo o similares, serán embolsados y cerrados, y se trasladarán así hasta donde se tenga que hacer el lavado habitual, siendo la recomendación el lavado con un ciclo completo a una temperatura entre 60 y 90°.
- Se deberá llevar el cabello recogido y no llevar anillos, pulseras, pendientes o similares.
- Tanto los EPI como cualquier deshecho de higiene personal, como por ejemplo, pañuelos desechables, deberán tirar de forma inmediata en las papeleras o contenedores habilitados y el contenedor de rechazo.
- En cada cambio de turno habrá que desinfectar los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, teléfono, etc.). Para la desinfección de equipos electrónicos será necesario usar productos específicos, aplicados con un paño o con toallitas desinfectantes especiales.
- Evitar el uso, en la medida de lo posible, de equipos de trabajo y dispositivos del resto de personal. En caso de que haya alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivo, habrá desinfectarlos entre uso y uso.
- Contar con una información clara e inteligible, así como formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se vayan implantando.
- Después de a trabajo, él trabajadores y las trabajadoras deberán cuidar las distancias y medidas de prevención de contagios e higiene en su casa, especialmente si conviven con personas de grupos de riesgo.



Medidas específicas para el personal de limpieza

- El personal de limpieza deberá hacer uso del equipo de protección individual adecuado en función del nivel de riesgo que se considere en cada situación y según las directrices del SPRL. Como mínimo, debe utilizarse mascarilla y guantes.
- Una vez finalizado el trabajo, y después de haber retirado los equipos de protección personal de forma segura, es necesario una cuidadosa limpieza de manos con agua y jabón de al menos 40-60 segundos.
- En caso de que el servicio esté subcontratado, se supervisará que el personal disponga de los equipos de protección individuales necesarios y proceda de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Medidas específicas para el personal de mantenimiento

- El personal de mantenimiento tendrá que hacer uso de los equipos de protección individuales necesarios según la tarea a realizar y lo que determine el resultado de la evaluación del puesto de trabajo.
- Mantener una cuidada higiene y la distancia de seguridad.

5. MEDIDAS SEGÚN LAS ÁREAS FUNCIONALES ESPECÍFICAS

Zona de recepción y acogida de usuarios

En las zonas de recepción o conserjería se debe garantizar la debida separación de 1,5 metros entre trabajadores y también con los clientes. Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad, se deben utilizar los equipos de protección adecuados a el nivel de riesgo.

Se deberá facilitar mascarillas adecuadas a todos los trabajadores y usuarios, que justifiquen no poder procurarse-la, cuando no se pueda garantizar una separación física entre ellos o no se pueda mantener la distancia de seguridad.

En aquellos puntos de atención a cliente donde se prevean aglomeraciones o colas puntuales se marcarán en el suelo los espacios de manera que se respeten la distancia mínima de 1,5 metros entre personas.

Facilitar a la entrada del establecimiento la higienización de las manos con soluciones hidroalcohólicas, también en la zona de recepción y al acceso.

Se recomienda colocar, entre otras medidas, pantallas de protección para mantener la distancia de separación entre el trabajador y el cliente de fácil limpieza y desinfección

- Sólo se atenderá un usuario para mostrador de recepción.
- Informar siempre de la preferencia de pago en tarjeta antes de que en metálico.
- Limpiar el TPV después de cada uso.
- Además, el personal de recepción evitará la manipulación directa de las mochilas, maletas u otras pertenencias de las personas usuarias. Por ello, se recomienda ofrecer una bolsa de plástico para que puedan depositar objetos potencialmente contaminados.
- No se aceptarán productos ni utensilios cedidos por los usuarios que abandonan el albergue.
- El personal de recepción deberá disponer de los teléfonos de emergencias, hospitales y centros de salud.
- Promover la tramitación, generalmente, online. Desde la reserva hasta el pago, a ser posible, realizar la tramitación telemática de forma que el contacto físico con el cliente sea inexistente o mínimo.
- Desinfección y limpieza de los mostradores de forma periódica, según la afluencia de clientes.
- Desinfección de los bolígrafos del mostrador de recepción después de cada uso, Se recomienda tener bolígrafos específicos para uso de las personas usuarias.
- Desinfección frecuente de los puestos de trabajo (mesa, pantalla, teclado, teléfono, etc.), y siempre al inicio y al final del turno de trabajo.
- Limpiar el TPV después de cada uso.



- Las llaves de las habitaciones se desinfectarán después de cada salida y también cada vez que el cliente los deje en recepción, en su caso.
- Los libros de consulta, guías, etc. estarán a disposición de los clientes siempre que lo soliciten y se informará de la necesidad de desinfección de manos antes y después de cada uso. Se habilitará un espacio para la cuarentena de 24 horas de los volúmenes consultados. No se desinfectarán los libros.
- Si la recepción dispone de juegos o material de actividades para uso de las personas usuarias, habrá que desinfectarlos después de cada uso.

COCINA

Personal:

El personal que elabore y / o manipule alimentos, además de las medidas adoptadas en el sistema APPCC, deberá:

- Llevar siempre el cabello recogido y gorra.
- Llevar las uñas cortas y limpias.
- Tanto el personal de cocina como el de servicio sala, deben utilizar mascarilla.
- La ropa de trabajo se llevará siempre limpia. Por lo tanto, hay que cambiarse a diario y, si es necesario, en medio del turno. El personal de cocina dispondrá de un vestuario donde se pueda cambiar de ropa y de calzado a la llegada al albergue y al finalizar su turno y siempre antes de salir de la instalación. Se recuerda que el uniforme y el calzado sólo se pueden utilizar en el lugar de trabajo.
- Al entrar en la cocina, lavarse las manos, al igual que antes y después de manipular / elaborar alimentos, cuando cambie de producto a manipular, después de manipular residuos, etc.
- En cualquier caso, el establecimiento deberá remitirse a las "Medidas para la reducción de Riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19 en servicios de restauración" (ICTE 2020).

Pautas de funcionamiento en la cocina

- De acuerdo a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) los alimentos no son vía de transmisión del virus coronavirus SARS-Cov-2, pero los utensilios de la elaboración y servicio de alimentos pueden vehicular si no se siguen las adecuadas medidas de prevención.
- Por este motivo, se aplicarán Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria adecuados, en los que se han incorporado los criterios del sistema APPCC, y actualizados de acuerdo al contexto de la COVID-19.
- En la elaboración de los alimentos, se deben seguir estrictamente los procedimientos establecidos en las fichas de elaboración o recetario, especialmente las especificaciones establecidas en cuanto a tiempo y temperatura en los procesos de elaboración y conservación, además de los métodos de control establecidos para el seguimiento de estos parámetros.
- Las frutas y verduras de consumo en crudo, se han higienizar de acuerdo a los procedimientos descritos por la AECOSAN que se describe en el tríptico al que se puede acceder mediante la siguiente URL:

http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/frutas_verduras_triptico.pdf

- Se establecerán lotes para las preparaciones que no se consume el mismo día y se establecerán sistemas para identificar y trazar estos lotes respecto a su elaborador. De este modo, si se determina que el trabajador que los ha elaborado puede ser un caso de COVID-19, se podrán trazar los lotes de los productos haya elaborado o manipulado en el periodo comprendido desde las 48 horas anteriores a la aparición de síntomas hasta el cese de su actividad y se podrán tomar las medidas de protección de la salud necesarias, como puede ser la destrucción de los productos.
- Se recomienda reorganizar los espacios de trabajo que permitan el distanciamiento físico y delimitar las zonas de trabajo para cada lugar y si es necesario, instalar barreras físicas como mamparas.

- Como se ha expuesto anteriormente, en los lugares donde se manipulen alimentos se contará un número suficiente de lavamanos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos.
- Estos deben disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de manos.

- En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.
- Se desaconsejan los secadores de manos por aire para favorecer la formación de aerosoles y diseminación de microorganismos. Tampoco los medios reutilizables. Es preferible contar con dispensadores de papel absorbente desechable para el secado higiénico de las manos.
- Se facilitará mascarilla higiénica o quirúrgica a todos los trabajadores para su uso en cocina, siempre que no haya una separación física entre los trabajadores o no se pueda mantener la distancia de seguridad, y se recomienda el uso de la misma en toda la jornada.
- Lo indicado en el punto anterior se puede modificar en los casos en que el servicio de prevención de riesgos laborales o modalidad preventiva de la empresa determine que ha de utilizarse una protección respiratoria de mayor efectividad tipificada como equipo de protección individual (EPI).
- Si se utilizan guantes durante la elaboración de alimentos, se deben seguir las indicaciones de la AECOSAN que se describe en el tríptico al que se puede acceder mediante la siguiente URL. La AECOSAN prioriza el adecuado lavado de las manos ante el uso de guantes.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/latex.pdf

- Los guantes deben renovarse frecuentemente y / o limpiar con la misma frecuencia y condiciones que las manos, ya que pueden tener un efecto adherente para la contaminación incluso mayor que la piel.
- Se debe incrementar la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo y los procedimientos de limpieza y desinfección deben adaptarse a las particularidades de la prevención por la COVID-19.
- Se evitarán contaminaciones cruzadas y se seguirá el principio de marcha adelante, evitando cruces en el flujo de operaciones y se extremarán las Buenas Prácticas de Manipulación.

Pautas de limpieza en la cocina

- Antes de comenzar cada servicio será necesario realizar una desinfección general de las superficies de trabajo: se ha de barrido y fregados los suelos, limpieza de todas las superficies de trabajo, limpieza de puertas, ventanas, mesas, sillas, pomos, tiradores, etc.
- En las zonas de preparación de alimentos se debe asegurar la desinfección a fondo de todas las superficies y equipamientos al terminar el servicio.
- Se deben mantener higienizados en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlos periódicamente.
- Al final de la jornada habrá que llevar a cabo una limpieza de utensilios de trabajo y equipos de trabajo con los productos recomendados.

Pautas de funcionamiento de la zona de recepción de mercancías:

Además de los controles habituales de proveedores y recepción de mercancías de acuerdo al SGSA establecido, se tendrán en consideración las siguientes medidas de higiene y de protección adicionales:

- No se debería dejar acceder personas ajenas al establecimiento. Los proveedores sólo podrán acceder a las zonas habilitadas para la descarga y recepción de mercancías. No accederán a la zona de cocina o almacén.
- En el acceso a la zona de recepción, habrá un área de descontaminación donde puedan desinfectar las ruedas de las carretillas y el calzado de los proveedores, con alfombras bañadas en una solución de lejía.
- Siempre que sea posible, las materias primas envasadas deberán mantenerse durante un periodo de tiempo suficiente en un espacio habilitado para ello antes de manipularlas.
- Este espacio estará separado del reservado para el almacenamiento o manipulación de los demás productos. Los productos se almacenarán en las condiciones requeridas de acuerdo a su naturaleza y estado.

- En función a su composición o el material del que está hecho su envase o embalaje, no se manipularán hasta que se hayan superado los periodos de persistencia de virus en este material.
- De acuerdo a el documento de información científica-técnica del Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias, la persistencia de la COVID-19 en diferentes materiales es:





- Papel y celulosa: 3 horas
- Cartón: 1 día
- Madera: 1-2 días
- Vidrio: 1-2 días
- Plástico: Más de 4 días
- Acero inoxidable: Más de 4 días
- En caso contrario, habrá zonas habilitadas para retirar las bolsas, embalajes, y en su caso, envases. Los envases que no se puedan retirar, se desinfectarán antes de la colocación de los productos para su almacenamiento.
- Los albaranes y justificantes deben dejar encima de la mesa o zona de recepción para evitar el contacto entre el proveedores y siempre deberán estar en esta zona de recepción.
- Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser preferiblemente utilizado siempre por la misma persona. En caso de compartirlos deberán desinfectarse después de cada uso.

Pautas de limpieza de la zona de recepción de mercancías:

- Tras la recepción y / o manipulación de paquetes o pedidos habrá que limpiar y desinfectar la zona y el personal deberá limpiar cuidadosamente las manos con agua y jabón.
- Durante la limpieza, habrá la retirados todos los contenedores y envases de los proveedores, que previamente, en el momento de la recepción, ya habrán sido desinfectados.

Comedor

Pautas de funcionamiento en el comedor:

Habrá que tener especial cuidado en la zona del comedor, especialmente en los siguientes aspectos:

- Habrá verificar el cumplimiento del aforo establecido para el comedor, de forma que se permita la distancia de seguridad establecida. Por ello se podrán establecer turnos o disponer de mamparas protectoras en las tablas, en caso necesario
- Asimismo se establecerá un itinerario para evitar aglomeraciones.
- Se dispondrá de un dispensador de gel hidroalcohólico de uso exclusivo para las personas usuarias.
- Si no se asegura la distancia mínima de seguridad entre los usuarios y el personal, el personal deberá llevar mascarilla higiénica o quirúrgica.
- No está permitido el autoservicio de ningún tipo. Si se opta por la opción de servicio de comida con exposición de las comidas preparadas, se hará siguiendo los requisitos de seguridad alimentaria de acuerdo al tipo de comida, y el servicio se tendrá que hacer por el personal de la establecimiento con pantallas de protección, tanto para proteger la comida, como para asegurar el distanciamiento social. En caso de que el personal del servicio esté abastecimiento separado de los comensales mediante el expositor, además de otros sistemas, como marcas en el suelo, las mamparas pueden ser sólo para proteger la comida.
- También se podrá tomar la opción del emplatado y envasado en raciones individuales, pero igualmente se entregarán por parte del personal del establecimiento, no se podrán tomar por los comensales en régimen de autoservicio.
- Los utensilios se deberán cambiar frecuentemente o bien deberán ser de un solo uso. Se evitarán los utensilios de uso compartido como pueden ser bandejas, canastas de pan, etc. ; pero se pueden usar jarras de agua que serán servidas por los monitores o una única persona responsable.
- En el caso de salidas o excursiones, tapers, cubiertos, etc., no pueden ser compartidos por los usuarios, por lo que deberán ser de uso individual o desechables hechos con materiales sostenibles para el medio ambiente.
- Todo el menaje de cocina se lavará por medios mecánicos a una temperatura de al menos 80°C.



- Habrá almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cubertería, cestas de pan, escudillas, etc.) a recintos cerrados o, al menos, fuera de las zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Habrá retirar de las tablas cualquier elemento decorativo.
- Se evitará tener las mesas montadas con el paramento sin proteger
- Será necesario disponer de un espacio habilitado y señalizado para la recogida de comida para llevar. Se deberá garantizar la distancia de seguridad de 1,5 metros.
- No se permite que las personas participantes colaboren en las tareas de cocina, servicio de la comida y limpieza de los utensilios.

Pautas de limpieza del comedor:

- Después de cada comida, habrá ventilar el espacio y hacer una limpieza de mesas, sillas y superficies que entren en contacto con los comensales.
- Si una comida se realiza en diferentes turnos, habrá que proceder a la limpieza del comedor después de cada turno.

Instalaciones sin servicio de restauración

Pautas de organización de la cocina y el comedor

En caso de que no se disponga de servicio de manutención o que se alquila la instalación entera sin servicios, como puede ser en casas de colonias, centros, etc., habrá que tener en cuenta algunas pautas a aplicar:

- Habrá que revisar semanalmente o bien después de la salida de cada cliente, frigoríficos, lavavajillas (en su caso), encimeras, etc., para asegurar el correcto funcionamiento así como el mantenimiento de los rangos de temperaturas adecuadas en el caso de frigoríficos y congeladores, dado que es esencial para la no proliferación de patógenos en alimentos.
- Las zonas para fregar y enjuagar deben estar organizadas y limpias.
- Después de la salida de cada usuario y antes de la entrada del siguiente, se deberá asegurar la correcta desinfección de la cocina (paredes, suelos, mobiliario, puertas, ventanas, pomos, etc.) pero también habrá que limpiar todos los utensilios de cocina (ollas, sartenes, bandejas, etc.) a una temperatura mínima de 80°C.
- Todo el menaje de mesa (platos, vasos, cubiertos, etc.) al igual que los utensilios de cocina, se deben lavar a una temperatura mínima de 80°C, por tanto, en el caso de no poder asegurar el cumplimiento por parte de las personas usuarias de esta medida, se recomienda poner el servicio de mesa desechables (platos, vasos, cubiertos, etc).
- Existirán dosificadores de gel desinfectantes en la cocina.
- Para secarse las manos se utilizará papel el que se eliminará en la basura que deben tener tapa de accionamiento no manual.
- Intentar evitar siempre el uso de paños y sustituirlos por papel de un solo uso o bayetas desechables.

Antes de la llegada de las personas usuarias:

- Revisar que se dispone de gel hidroalcohólico tanto en la cocina como en el comedor
- Comprobar que se ha procedido a la limpieza y desinfección.
- Verificar que tantos los utensilios de cocina como el pago de cocina se limpian por medios mecánicos a ciclos que alcanzan los 80°C.
- Verificar el correcto funcionamiento de toda la maquinaria, congelador, etc.

Durante la estancia de las personas usuarias:

Las personas usuarias deberán disponer de Informar sobre las recomendaciones para el uso de la cocina y el comedor:

- La cocina se debe limpiar y ventilar después de cada uso.
- El comedor, después de cada comida, se debe ventilar y hacer una limpieza de mesas, sillas y superficies.



- Información sobre la importancia de la limpieza y desinfección, especialmente en cuanto al menaje de mesa y utensilios de cocina.

Zona de office / zona de cocina de los usuarios

Pautas de funcionamiento del office / zona de cocina para las personas usuarias

En caso de que la instalación disponga de zona de cocina para los usuarios, a fin de poder mantener abierta se deberán tomar las siguientes medidas:

- El menaje de cocina será de un solo uso.
- Se dispondrá de gel hidroalcohólico de uso exclusivo para las personas que hagan uso de la zona de cocina.
- Con el fin de poder dar cumplimiento a los requisitos de limpieza, se establecerá un horario de apertura durante las horas de desayuno, almuerzo y cena; horario que estará al alcance de los usuarios para que estén informadas.
- Asimismo, se facilitarán bolsas o envases para que los alimentos que se guarden tanto en los armarios como la nevera vayan debidamente protegidos dentro de una bolsa donde se indicará el número de habitación y la fecha de salida.
- En caso de que no se puedan garantizar las medidas de limpieza y seguridad aquí expuestas, se procederá a la clausura del office / zona de cocina para las personas usuarias.

Pautas de limpieza del office / zona de cocina para las personas usuarias

- Se procederá a la desinfección del espacio, nevera, microondas, superficies de trabajo, después de cada uso.
- Se revisará que todos los productos de los clientes estén debidamente guardados y etiquetados en bolsas o envases y se retirarán todos aquellos productos que no estén etiquetados.

Habitaciones

Pautas de funcionamiento de las habitaciones

- Siempre que sea posible, se organizarán las tiendas, habitaciones, bungalows, de manera que se permita un plazo de "descanso" entre un cliente y otro. En cualquier caso, habrá que asegurar la limpieza y desinfección.
- Será necesario disponer de solución hidroalcohólica en la zona de acceso a las habitaciones, tiendas, bungalows.
- Se asegurará la distancia de seguridad establecida para cada tipología de instalación.
- En su caso, habrá que instar a los usuarios a hacer sus propios camas, así como que no toquen las camas de otros clientes.
- Para evitar la contaminación cruzada, en el caso de literas o camas:
- El día de entrada, se facilitará la ropa de cama, y en su caso, las toallas, en bolsas debidamente cerradas.
- También se facilitará a los usuarios una bolsa para que el día de salida dejen toda la ropa de cama dentro de la bolsa debidamente cerrada y la depositen en el carro establecido para este uso.
- En las habitaciones habrá contenedores con tapa de accionamiento no manual y situados en lugares estratégicos para facilitar su uso.

Pautas de limpieza de las habitaciones

- La empresa deberá realizar un procedimiento de trabajo, validado por el servicio de prevención de riesgos laborales, con el fin de disponer del proceso de limpieza de las habitaciones que debe incluir las medidas de higiene y desinfección a tener en cuenta para el personal de limpieza.

- La limpieza de las habitaciones será necesario que se haga en condiciones de seguridad de acuerdo al procedimiento evitando la presencia de las personas usuarias.

- Por ello, en su caso, se informará del horario de limpieza de las habitaciones será de __ a __ horas y de __ a __ horas.

- Cada día se ventilará la habitación.





- Las toallas, sábanas, etc. se cambiarán cada salida de una persona usuaria y, como mínimo, una vez a la semana para un mismo usuario.
- Se prestará especial atención a la limpieza de paredes, suelos, espejos, ventanas, taquillas, etc. así como a cualquier superficie con un alto nivel de uso.
- Los colchones deberán estar equipados con una funda protectora impermeable. A la salida de cada cliente habrá que cambiar la funda, habiendo antes de airear el colchón y pulverizar con desinfectante.

Baños y duchas

Pautas de funcionamiento de los baños y duchas comunes

El uso de vestuarios y duchas comunes se regirán por la normativa vigente en cada fase según órdenes Ministeriales.

El uso de baños, vestuarios y duchas se permitirá con una ocupación máxima de una persona para espacios de hasta 4 metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan necesitar asistencia, en este caso también se permitirá la utilización por la su acompañante. Para aseos de más de 4 metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50% del número de cabinas o urinarios que tenga la estancia, asegurando la distancia mínima de 1'5m.

Los servicios sanitarios deberán cumplir con las siguientes medidas:

- Dispondrán de dispensadores de gel, y de papel de secado de manos.
- Dispondrán de dispensadores de solución hidroalcohólica.
- Se recomendará el uso de calzado apropiado.

Pautas de limpieza de los baños

- Se deberá limpiar y desinfección de los baños con la frecuencia necesaria para garantizar en todo momento su estado de higiene.
- Los dispositivos de dispensación de jabón, papel de secado y en su caso, solución hidroalcohólica, se mantendrán en buen estado de funcionamiento y se repondrán frecuentemente para que de manera continua estén en buenas condiciones de uso.
- Se tendrá especialmente mención a la limpieza de los sanitarios, grifos, pulsadores y pomos de puertas
- Habrá contenedores con tapa de accionamiento no manual situados en lugares estratégicos para facilitar su uso. Su contenido se eliminará mediante bolsas con cierre hermético de manera que estén en buenas condiciones de uso de manera continua.

Lavandería

Pautas de funcionamiento de la lavandería:

En la lavandería es donde se recepcionará la ropa sucia en general y donde se llevará a cabo el lavado y la manipulación de la misma y desde donde se hará la distribución de la ropa limpia.

Aspectos importantes a tener en cuenta:

- En su caso, hay que destinar zonas diferenciadas para el tratamiento de la ropa de los usuarios (sábanas, etc.) y la ropa de trabajo del personal.
- La ropa deberá llegar a la lavandería en una bolsa cerrada, lo abrirá en el momento de ponerla en la lavadora.
- Una vez limpia la ropa, será necesario que se proceda a atascarse la para la distribución posterior a los usuarios de la instalación.
- Las pautas de limpieza de textiles serán las siguientes:
- Los textiles «sucios» se recogerán, ponerse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería. El lavado debe ser además de 60 a 90°C.
- Habrá evitar sacudir los textiles.



- Tras la manipulación de textiles «brutos» hay que lavarse las manos.
- En el caso de disponer de un servicio de lavandería externo, será necesario comprobar que se cumplen las pautas para la limpieza de textiles:

Pautas de limpieza de la lavandería

- Habrá limpiar diariamente la lavandería, especialmente después del tratamiento de la ropa sucia.
- Habrá que hacer especial énfasis en la desinfección de los carros de la ropa sucia, las lavadoras, secadoras y superficies de contacto, así como el suelo, puertas, ventanas, pomos, etc.

Vestuarios de personal

- Los vestuarios serán de uso única y exclusivamente por la personal de la instalación.
- Se recomienda, a ser posible, que cada persona disponga de su propia taquilla.
- Se dispondrá de bolsas donde depositar la ropa sucia de trabajo.
- Se garantizará la distancia de seguridad o bien habrá que establecer turnos para el uso de los vestuarios.
- Se limpiará según la frecuencia de uso.

Zonas de uso común, salas de actividades, etc.

Pautas de funcionamiento de las zonas de uso común

- Será necesario disponer de información visible con el aforo de las zonas de uso común.
- Será necesario disponer de dispensadores de solución hidroalcohólica a lugares de paso y en las instalaciones que tengan un mayor uso.
- Las papeleras deberán tener una abertura de accionamiento no manual y disponer de bolsa en el interior. Se deberán limpiar diariamente.
- La instalación velará para que las personas usuarias mantengan las distancias de seguridad; en caso de que no sea posible, se deberá informar de la necesidad de uso de mascarilla.

Pautas de limpieza de las zonas de uso común

- Todos los días se limpiarán, según la frecuencia de uso, todas las zonas y salas, teniendo especial cuidado en las superficies, suelos, paredes, puertas, ventanas, pomos, etc.
- En el caso de la venta automática, máquinas de «vending» la empresa titular de las mismas deberá asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección adecuadas así como informar a los usuarios de su uso correcto, mediante la instalación de carteles de información.
- Cada semana, o en su caso a la salida de las personas usuarias, se cerrarán para llevar a cabo una limpieza a fondo de escaleras, pasillos, salas de actividades, entrada, etc.

Zonas de recreo infantil y zonas deportivas

- Si se dispone y en caso de que se puedan utilizar si la autoridad competente lo permite deberán seguir siempre sus indicaciones. (BOIB 112 de 20 de junio de 2020)
- Para el uso de la zona de juego para niños y zonas deportivas, habrá la higiene de manos previamente a su uso así como mantener una distancia mínima de 1,5 metros. Se recomienda disponer de solución desinfectante a estas zonas.

- En su caso, las personas responsables de cuidar de los menores, velarán para una higiene personal elevada con lavado y / o desinfección frecuente de manos.

Piscina

El uso de piscinas se registrará según órdenes ministeriales y seguirán las pautas establecidas en el documento "Recomendaciones para la apertura de la actividad en las piscinas tras la crisis del COVID -19"

<https://www.mscls.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/recomendacionesAperturaPiscinas.pdf>

Gimnasio

Si se dispone de gimnasio:

- Se respetará la distancia de seguridad de 1,5 metros, marcando las posiciones en el suelo.
- Habrá que evitar los ejercicios que conlleven contacto.
- Aquellas actividades que se puedan llevar a cabo al aire libre se realizarán en espacios abiertos.
- En cualquier caso, las salas deben ventilar / airear constantemente o varias veces al día.
- Se han de precintar las fuentes de uso común, a no ser que sean de fluido continuo, activación automática o con pedal.
- Habrá instar a los usuarios a usar toalla a todos los equipamientos deportivos.
- En su caso, tras el uso de cada máquina, se procederá a su limpieza y desinfección.
- El mismo será de aplicación a los elementos comunes del gimnasio como pueden ser pesas, bolas de fitness, etc. Estos elementos deberán ser retirados en caso de que no se pueda asegurar su limpieza y desinfección.
- En caso de que no se puedan garantizar todas las condiciones de seguridad, las instalaciones deberán cerrar temporalmente.

Mantenimiento de las instalaciones

Cuando hay que entrar en una habitación, bungalow, casa, etc., mientras éstas están ocupadas, hay que actuar de la siguiente manera:

- Invitar a la persona o personas a salir de la zona a reparar mientras esté trabajando o, si esto no fuera posible, protegerse con el equipo de protección individual (mascarilla higiénica o quirúrgica, guantes de un solo) y recomendar el uso de la mascarilla a nuestros clientes así como que se mantengan a 1,5 metros de distancia.
- Una vez finalizado el trabajo, el personal deberá rechazar el equipo de protección personal de un solo uso y, en su caso, desinfectar el resto de elementos de protección personal. Siempre habrá la limpieza de manos.

En general, se hará especial énfasis en la revisión de los siguientes equipos:

- Revisión semanal de todos los equipos de aire acondicionado (ajustar bombas, limpieza de contadores y automatismos eléctricos, revisión y reposición de aceite y de gas refrigerante, limpieza de filtros y condensadores, verificación y control de equipos interiores y exteriores, etc .. Habrá que revisar los equipos de toda la instalación, especialmente en cocina y comedor.
- Semanalmente habrá que comprobar el funcionamiento del lavavajillas para asegurar que las temperaturas son correctas así como la dosificación de productos químicos.
- Habrá que revisar de manera regular el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifería, pulsadores del WC., Etc.
- En su caso, se revisará con mayor frecuencia el buen estado de las instalaciones exteriores como pueden ser porterías de fútbol, zona de juegos y se desinfectará diariamente.

Limpieza y desinfección por empresas especializadas

En el caso de servicios de limpieza y desinfección para empresas especializadas deberán ser empresas inscritas en los registros oficiales de establecimientos y servicios biocidas.

Deberá dejarse constancia de la frecuencia y de las tareas que éstas llevan a cabo: desinsectación y desratización, control del agua, etc. debiendo quedar las visitas y los informes de las mismas debidamente registradas.



6. PROTOCOLOS PARA LAS PERSONAS USUARIAS DE LAS INSTALACIONES

Protocolos generales

Debido a la naturaleza del COVID-19 todas las personas usuarias de las instalaciones será necesario que actúen de manera responsable para que entre todos consigamos garantizar la seguridad higiénico-sanitaria.

La persona titular de la reserva es la responsable del cumplimiento de las medidas y recomendaciones por parte de las personas que estén bajo su reserva.

Se recomienda a las personas usuarias:

- Evitar el saludo con contacto físico, incluido dar la mano, tanto en el resto de usuarios como al personal de la instalación.
- Llevar mascarilla siempre que no se pueda respetar la distancia de seguridad de 1,5 metros.
- Lavarse las manos con agua y jabón o con solución hidroalcohólica de manera frecuente, teniendo en cuenta que cada lavado debe durar al menos 40 segundos.
- Desinfectar frecuentemente los objetos de uso personal como gafas, teléfonos móviles, etc. con una solución hidroalcohólica o con agua y jabón cuando sea factible.

Protocolos de actuación en las habitaciones

- Antes de entrar en las habitaciones se recomienda uso de gel hidroalcohólico.
- En caso de instalaciones con pernocta, se ruega utilizar única y exclusivamente la cama o la tienda asignada y, en el caso de habitaciones compartidas, se respetarán las distancias de seguridad.
- Se recomienda el uso de calzado adecuado para el uso de las duchas.
- En su caso, el día de salida o el día correspondiente al cambio de ropa de cama y / o toallas, los clientes deberán dejar la ropa sin sacudir dentro de una bolsa, que les facilitará la instalación. La bolsa será depositada en los contenedores destinados a la recogida de ropa.

Protocolos de actuación en el comedor

Instalaciones con servicio de restauración:

- Antes de entrar se recomienda el uso de los dispensadores de gel hidroalcohólicos situados a la entrada del comedor.
- Hay que respetar las distancias de seguridad.
- No compartir menaje de mesa con otros usuarios.
- El tráfico dentro del comedor será siempre ordenado.
- Hay que respetar los horarios establecidos y normas de funcionamiento.

Instalaciones sin servicio de restauración:

- Antes de entrar se recomienda el uso de los dispensadores de gel hidroalcohólicos.
- Hay que respetar las distancias de seguridad.
- No compartir menaje de mesa con otros usuarios.

Protocolos de actuación en el office / zona de cocina para personas usuarias

En el caso de disponer de zona de cocina para las personas usuarias:

- Se recomienda el uso de los dispensadores de gel hidroalcohólicos.



- Hay que guardar la comida en bolsas debidamente identificadas, que los podrá facilitar la instalación.
- En su caso, hay que respetar el horario de apertura.
- Habrá que respetar las distancias de seguridad de 1,5 metros.

MEDIDAS INFORMATIVAS

Las personas usuarias serán debidamente informadas de todas las medidas tomadas por la instalación así como de las que tienen que tomar ellos mismos. La difusión de la información se hará por los siguientes medios:

- A ser posible, información en la página web o un medio análogo.
- Información sobre las actividades que se retoman, calendario, condiciones.
- Información, en su caso, sobre alternativas virtuales.
- Envío de este documento vía correo electrónico antes de la fecha de llegada.
- Cartel informativos con información general visible de las medidas preventivas e higiénicas implantadas, circulares de comunicación o notas informativas sobre los hábitos a seguir, cómo se desarrollarán las actividades y las medidas que hay que tener en cuenta, etc.
- Ubicación estratégica de los carteles.
- Donde sea necesario, marcado en el suelo de la distancia de seguridad.

Se informará a los usuarios de que la aceptación de la reserva conlleva también la aceptación de las condiciones del servicio y de las medidas de prevención e higiene establecidas.

7. MEDIDAS ESPECÍFICAS POR TIPOLOGÍA DE INSTALACIONES

7.1. ALBERGUES, RESIDENCIAS JUVENILES Y GRANJAS ESCUELA

Aforo general de la instalación:

El aforo general de la instalación será el que venga determinado para poder dar cumplimiento al aforo establecido en habitaciones y comedor (Anexo 1)

Aforo de las habitaciones:

- Habitaciones compartidas: Las habitaciones compartidas ocuparán respetando la distancia de 2 metros entre personas.
- Habitaciones no compartidas: En el caso de habitaciones no compartidas y si se trata de miembros de un mismo núcleo familiar que convivan juntos (debidamente acreditado) se podrán ocupar todas las literas.

Aforo del comedor:

- Se deberá mantener una distancia de seguridad de 1,5 metros entre comensales, estableciendo turnos o instalando mamparas.
- Para garantizar el cumplimiento del aforo, si es necesario, se establecerán diferentes turnos.
- Entre los clientes se deberá garantizar la distancia mínima de seguridad, a excepción de miembros de un mismo núcleo familiar que convivan juntos y que así lo hayan acreditado.

Aforo de salas y zonas de uso común:

- Se recomienda que las salas sean de uso exclusivo para cada grupo para garantizar la distancia de seguridad.
- Si las dimensiones de la sala así lo permiten, podrá alojar diferentes grupos, siempre que se acredite la distancia de seguridad entre los propios miembros del grupo y los miembros de los otros grupos. Si es necesario se podrá dividir la sala con mamparas.
- Por lo tanto, se recomienda la reserva previa de la sala en la recepción.



7.2. CAMPAMENTOS JUVENILES

Aforo general de la instalación:

El aforo general de la instalación será el que venga determinado para poder dar cumplimiento al aforo establecido en las tiendas y el comedor. (Anexo 1)

Aforo de las tiendas:

- En fase nueva normalidad sólo serán usadas por un máximo de tres personas. El uso de las tiendas se hará de forma que se garantice la distancia de seguridad de 2,5 m entre los participantes, excepto en el caso de que todos los participantes sean convivientes, que podrán ocupar la misma tienda. además, la tienda estará abierta en sus máximas posibilidades. Se puede optar por el uso de **mallas** disuasorias de insectos para proteger el interior de las tiendas. Serán aireadas a diario.
- Si la tienda dispone de varias habitaciones físicamente aisladas, se podrán ocupar las diferentes habitaciones, las cuales deberán ser limpiadas y aireadas a diario.

Aforo del comedor:

- Se deberá mantener una distancia de seguridad de 1,5 metros entre comensales, estableciendo turnos o instalando mamparas.
- Para garantizar el cumplimiento del aforo, si es necesario, se establecerán diferentes turnos.
- Entre los clientes se deberá garantizar la distancia mínima de seguridad, a excepción de miembros de un mismo núcleo familiar que convivan juntos y que así lo hayan acreditado.

Aforo de salas y zonas de uso común:

- Se recomienda que las salas sean de uso exclusivo para cada grupo para garantizar la distancia de seguridad de 1,5 metros.
- Si las dimensiones de la sala así lo permiten, podrá alojar diferentes grupos, siempre que se acredite la distancia de seguridad entre los propios miembros del grupo y los miembros de los otros grupos. Si es necesario se podrá dividir la sala con mamparas.
- Por lo tanto, se recomienda la reserva previa de la sala en la recepción.

7.3. CASAS DE COLONIAS Y REFUGIOS JUVENILES

Aforo general de la instalación

El aforo general de la instalación será el que venga determinado para poder dar cumplimiento al aforo establecido en las tiendas y en el comedor. (Anexo 1)

Aforo de las habitaciones

- Si se dispone de literas, se ocuparán de manera que se pueda garantizar la distancia de seguridad de 2 metros entre personas.
- Las habitaciones se deberán airear diariamente.
- Los grupos formados por familiares y / o convivientes pueden pernoctar juntos en una misma habitación.

Aforo del comedor

- Se deberá mantener una distancia de seguridad de 1,5 metros entre comensales, estableciendo turnos o instalando mamparas.
- Para garantizar el cumplimiento del aforo, si es necesario, se establecerán diferentes turnos.

• Entre los clientes se deberá garantizar la distancia mínima de seguridad, a excepción de miembros de un mismo núcleo familiar que convivan juntos y que así lo hayan acreditado.

Aforo de salas y zonas de uso común:

- Se recomienda que las salas sean de uso exclusivo para cada grupo para garantizar la distancia de seguridad de 1,5 metros.



- Si las dimensiones de la sala así lo permiten, podrá alojar diferentes grupos, siempre que se acredite la distancia de seguridad entre los propios miembros del grupo y los miembros de los otros grupos. Si es necesario se podrá dividir la sala con mamparas.

- Por lo tanto, se recomienda la reserva previa de la sala en la recepción.

7.4. GRANJA ESCUELA SIN ALOJAMIENTO, AULA DE NATURA, CASALS, ESPACIOS PARA JÓVENES O CENTROS INFANTILES Y JUVENILES DE TIEMPO LIBRE

Limitación de participantes de forma que se pueda garantizar el cumplimiento de la distancia de seguridad de 1,5 m. (Anexo 1)

ANEXO 3

MEDIDAS Y RECOMENDACIONES PARA LA ENTIDAD PROMOTORA Y EL EQUIPO EDUCATIVO DE ACTIVIDADES DE OCIO EDUCATIVO DURANTE EL VERANO 2020

NOTA: Las medidas higiénicas, de control y protección, pueden sufrir modificaciones a lo largo del periodo de desescalada y nueva normalidad de acuerdo con las normas ministeriales de carácter sectorial que se vayan publicando.

A. ORIENTACIONES EDUCATIVAS

Las actividades de ocio educativo son un elemento clave en el desarrollo de los niños y jóvenes. Con el juego como principal herramienta metodológica se facilita la obtención de competencias complementarias a las que se adquieren a través de la educación formal y permiten la obtención y práctica de un amplio abanico de valores necesarios para nuestra comunidad como la cooperación, la igualdad, la diversidad, la autonomía, el compromiso o el respeto con la naturaleza, entre otros.

Además de esta tarea pedagógica, **el tiempo libre es la principal estrategia para garantizar el derecho al ocio y juego de los niños y jóvenes** mejorando las condiciones de vida de los participantes y, sobre todo, de aquellos que se encuentran en situaciones de vulnerabilidad o exclusión social.

La pandemia COVID-19 y el confinamiento de la población infantil y juvenil ha supuesto mucho más que la ausencia de clases. Hablamos de un periodo de desvinculación escolar y social en un contexto de crisis y, en muchos casos, críticos para las familias. Ante esta situación **se deben garantizar las estrategias que minimicen posibles consecuencias** en la salud mental, adicciones y estabilidad emocional de los niños y jóvenes. Por este motivo, ante el bajo riesgo de contagio de niños y jóvenes se considera imprescindible el desarrollo de este tipo de actividades y proyectos.

Las actividades de tiempo libre durante el verano de 2020 serán una herramienta fundamental para la recuperación de la **convivencia social presencial, la adquisición de nuevos hábitos higiénicos y de autoprotección y el aprendizaje por parte de los participantes de herramientas de gestión emocional**. Estas tres cuestiones deben ser contempladas en la programación de los diferentes proyectos educativos y deben ser el principal objetivo pedagógico de los equipos educativos.

B. MEDIDAS ORGANIZATIVAS

El equipo educativo debe cumplir estos requisitos para poder formar parte de la actividad, con el fin de preservar la salud del grupo:

- Ausencia de síntomas más comunes compatibles con la COVID-19 que incluyen fiebre, tos y sensación de falta de aire. En algunos casos también puede haber disminución del gusto y del olfato, escalofríos, dolor de garganta, dolores musculares, dolor de cabeza, debilidad general, diarrea y vómitos. Los síntomas suelen aparecer de forma repentina.

- No pueden acudir a las instalaciones aquellas personas que estén con aislamiento domiciliario debido a un diagnóstico por COVID-19, o que se encuentren en un periodo de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto estrecho con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.

Se clasifica como contacto estrecho:

- Cualquier persona que haya proporcionado cuidados a un caso: personal sanitario o sociosanitario que no hayan utilizado las medidas de protección adecuadas, miembros familiares o personas que hayan tenido otro tipo de contacto físico similar.

- Cualquier persona que haya estado en el mismo lugar que un caso, a una distancia menor de 2 metros (ejemplo: convivientes, visitas) y durante más de 15 min.



• Se considera contacto estrecho en un avión, barco, tren u otro medio de transporte terrestre a lo largo del recorrido (siempre que se pueda identificar el acceso a los viajeros) a los pasajeros situados en un radio de dos asientos alrededor de un caso y a la tripulación que haya tenido contacto con este caso.

Antes de la incorporación presencial se realizará el cuestionario de salud, que proporcionará el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales. Estos cuestionarios serán enviados al área sanitaria del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales (ver el cuestionario en el anexo 6).

Al inicio de la actividad, **la entidad promotora**, realizará una puesta en común de este documento así como de los protocolos y medidas con todo el equipo educativo con el objetivo de aclarar dudas.

Adecuación y reorganización de las actividades este verano 2020:

- El transporte a los centros o lugares donde se realiza la actividad deberá de acuerdo con la normativa vigente. Se priorizarán las opciones de movilidad que mejor puedan garantizar la distancia interpersonal de seguridad (bicicleta, caminando, ...).

- Se priorizarán las actividades realizadas al aire libre. En todas las actividades de la programación se tendrá en cuenta los principios de prevención e higiene obligatorios.

- Se garantizará el aforo en lugares públicos según las normativas establecidas: máximo un 75% de ocupación en los espacios comunes.

- Se organizará la actividad de tal manera que los participantes vayan de forma escalonada para evitar aglomeraciones.

- Se evitará la programación de actividades que impliquen contacto físico.

- Organización interna de la actividad de acuerdo los criterios para la Nueva normalidad.

- Se debe evitar el contacto entre subgrupos incluso durante los tiempo libre y actividades de conciliación (mañana y comedor).

- El uso de espacios comunes (patios, espacios deportivos, piscinas, ...) será por turnos de uso extremando las medidas de higiene y prevención definidas en los protocolos de prevención de COVID-19 al ámbito del ocio educativo.

- Cada monitor/a se relacionará siempre con su mismo subgrupo de participantes con excepción de aquellas actividades que puedan requerir algún monitor/a especializada. El monitor/a especializada deberá seguir una rutina higiénica antes y después de la atención con cada subgrupo. Esta rutina se detallará el plan de medidas de prevención de la actividad siguiendo recomendaciones de los documentos y protocolos del ámbito del ocio.

-El monitor/a responsable del subgrupo debe velar por la recogida y entrega de los participantes a sus tutores legales. Entradas y salidas temporalizadas por subgrupos para evitar aglomeraciones.

- Mantenimiento, limpieza y desinfección del material de juego que sea común a los grupos. Se primará la posibilidad de que sea exclusivo.

- Todos los monitores y participantes dispondrán de **gel** o solución hidroalcohólica.

• Puesta en común de todo el equipo educativo de las medidas y protocolos de actuación con el objetivo de aclarar dudas antes del inicio de la actividad. Este documento es de obligada lectura por parte de todo el equipo educativo antes de iniciar la actividad.

C. MEDIDAS DE CONTROL Y PREVENCIÓN

El uso de mascarilla es obligatorio, para los mayores de seis años, en espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, siempre que no sea posible mantener una distancia de seguridad interpersonal de al menos un metro y medio.

El uso de mascarillas no será exigible a:

a) personas que presenten cualquier tipo de dificultad respiratoria que pueda verse agravada por el uso de la mascarilla,

b) personas en que el uso de las mascarillas resulte contraindicado por motivos de salud debidamente justificados, o que por su situación de discapacidad o dependencia presenten alteraciones de la conducta que hagan inviable su utilización,

c) Desarrollo de actividades en las que, por la propia naturaleza de estas, resulte incompatible el uso de la mascarilla.

d) causa de fuerza mayor o situación de necesidad.



- Todo el personal y menores se tomarán la temperatura antes de ir a las instalaciones. En caso de presentar fiebre ($> 37,5^{\circ}\text{C}$) quedarán en el domicilio y contactarán con su centro de salud de referencia y con el monitor para notificar la ausencia.

D. MEDIDAS HIGIÉNICAS

Necesario tener al alcance material de protección individual en relación a la alerta por COVID-19.

La entidad promotora garantizará la presencia en los espacios de las actividades de mascarillas higiénicas, a poder ser reutilizables, mascarillas quirúrgicas, guantes, gel o solución hidroalcohólica, agua, jabón, papel secante, termómetros, pañuelos desechables y papeleras con bolsa, tapa y pedal.

Limpieza periódica de las instalaciones donde se lleven a cabo las actividades. Esta responsabilidad no puede recaer en ningún caso sobre los equipos educativos aunque también son partícipes del mantenimiento de la limpieza e higiene de los espacios.

Todos los aseos del centro contarán con agua corriente, jabón y papel secante. También contarán con papelera con bolsa, tapa y pedal, la que se ha de limpiar mínimo una vez al día. Se asegurará gel o solución hidroalcohólica en todos los espacios donde no haya lavabo. Se deberán evitar aglomeraciones en estos espacios.

Se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando haya ascensor se limitará su uso al mínimo imprescindible y se mantendrá la distancia interpersonal de seguridad, excepto en los casos de personas que precisen asistencia, en este caso también se permitirá su utilización para el acompañante. Si no se puede garantizar la distancia mínima de seguridad, se utilizará mascarilla.

HIGIENE DE MANOS

El lavado de manos con agua y jabón es la primera elección. En caso de que no sea posible proceder al lavado frecuente de manos con agua y jabón, se dispondrá de gel o solución hidroalcohólica para mantener la higiene adecuada.

Habrán infografías informando de la técnica correcta de higiene de manos.

<http://www.caib.es/sites/diversitat/f/311699>

La higiene de manos se realizará, como mínimo, en las siguientes situaciones:

- Al comenzar y al finalizar la jornada
- Después de ir al baño
- Después de toser, estornudar o sonarse
- Antes y después de comer o de manipular comida
- Antes y después de ponerse o retirarse una mascarilla
- Siempre que las manos estén visiblemente sucias
- Después de usar o compartir espacios múltiples

En menores de 6 años el gel o solución hidroalcohólica se utilizará bajo supervisión y se tendrá precaución en el almacenamiento para evitar ingestas accidentales del producto (teléfono de información toxicológica: 91 562 04 20).

HIGIENE RESPIRATORIA

Se adoptarán medidas de higiene respiratoria al toser o estornudar, cubriéndose la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo desechable; tirar el pañuelo inmediatamente en una papelera bolsa, tapa y pedal. Se evitará tocarse los ojos, nariz y boca, en este caso, se procederá a lavarse las manos con agua y jabón o con gel o solución hidroalcohólica.

Se colgarán infografías explicativas en la instalación. <http://www.caib.es/sites/diversitat/f/311700>

Vídeo del uso adecuado de la máscara: <https://youtu.be/I7QCu9WFc9E>





GUANTES

Su uso no es recomendable de forma general pero sí en casos de manipular cuidados a un niño, manipulación de alimentos o trabajos de limpieza. El uso de guantes no excluye el lavado de manos. Se utilizarán, preferentemente, guantes de vinilo o nitrilo.

Se limitará al máximo el uso de documentación en papel y su circulación.

No se utilizarán toda la jornada laboral.

Enlace vídeo: <https://youtu.be/B1yKJYVlah4>

MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES, MATERIAL Y OBJETOS UTILIZADOS

VENTILACIÓN

Se deben ventilar de forma natural los espacios al menos 5 minutos o el tiempo necesario para la renovación del aire, evitando corrientes de aire de zonas sucias a zonas limpias.

Si las dependencias tienen sistemas de ventilación y climatización mecánica, se recomienda mantener la climatización a una temperatura entre 23- 26°C y revisar el nivel de ventilación para que la renovación del aire del exterior sea suficiente.

Se pueden utilizar ventiladores siempre que estén las ventanas abiertas, permitiendo la entrada de aire del exterior.

LIMPIEZA

Se recomienda la contratación de una empresa autorizada por la aplicación de productos viricidas inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas en las Islas Baleares (se dispone de la información oficial en el siguiente link: <https://www.caib.es/sites/salutambiental/es/mallorca-33681/>).

Estas empresas deberán presentar un Plan de actuación de limpieza y desinfección que cuenta con:

- Un diagnóstico de situación que irá acompañado de una inspección y una evaluación de la situación y riesgos.
- Un programa de actuación con pautas de limpieza, desinfectantes a utilizar, método de aplicación, protección de los elementos susceptibles de ser afectados (enchufes, ordenadores, otros equipos informáticos, etc).
- La gestión adecuada de residuos. Además ofrecen sucesivos trabajos de desinfección con carácter preventivo los días posteriores a la desinfección.
- Aspectos relacionados con la limpieza:

Para la desinfección de superficies frente al COVID-19, se recomienda el uso de una concentración 1:50 de Hipoclorito sódico o Alcohol al 70%, o peróxido de hidrógeno de al menos 0,5%, durante un periodo mínimo de 1 minuto.

También se pueden utilizar productos desinfectantes incluidos en el listado de productos viricidas autorizados en España publicado por el Ministerio de Sanidad en la URL:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_viricidas.pdf

Las disoluciones limpiadoras se harán con agua caliente y jabón o detergente neutro, con las concentraciones y condiciones de uso que determine el fabricante.

Las diluciones se emplearán el mismo día de preparación.

No se recomienda aplicación de desinfectantes mediante nebulización o aerosolización, ya que estos sistemas pueden ser perjudiciales para quien lo aplica o para los usuarios de las dependencias. Si se hiciera, sólo la podría llevar a cabo personal especializado de empresas registradas.

La nebulización o aerosolización en espacios abiertos de desinfectantes tampoco está recomendada ya que puede ser perjudicial para la salud.

- Preparación concentración 1:50 de hipoclorito sódico



Un desinfectante eficaz contra el COVID-19 es una concentración 1:50 de Hipoclorito sódico. Se prepara de la siguiente manera:

Para preparar un litro de dilución, se toma 20 ml de lejía (2 cucharadas soperas llenas) y se llena el recipiente con agua potable hasta llegar al litro.

No se debe utilizar agua caliente para preparar la dilución.

Esta dilución se mezcla bien, se identifica el envase con su contenido y se debe emplear el mismo día.

- Preparación concentración 70% de alcohol etílico

Las concentraciones comerciales de alcohol etílico suelen ser del 96%. Para lograr una del 70% a partir de este alcohol comercial, se debe mezclar 70 ml de alcohol y mezclar con 30 ml de agua potable.

No se debe utilizar agua caliente para preparar la dilución.

Luego se debe mezclar bien y etiquetar el envase.

Esta dilución es muy útil para pequeños objetos de uso personal.

- Medidas higiénicas

Se realizará una limpieza y desinfección diaria de las instalaciones al menos una vez al día. Se reforzará la limpieza y desinfección de los espacios en función de la intensidad del uso. Se tendrá especial atención en las superficies de contacto más frecuentes (pomos de puertas, de ventanas, mesas, pasamanos, teléfonos, y otros elementos de similares características). Los baños se limpiarán en la frecuencia necesaria para garantizar en todo momento el estado de higiene.

Se revisarán diariamente los dispensadores de jabón y los de papel, envases de geles o solución hidroalcohólica y se procederá a su sustitución en caso de avería o recarga. Se debe vigilar la limpieza de papeleras, que se deben limpiar de manera frecuente, al menos una vez al día. El contenido se debe eliminar mediante bolsas cerradas herméticamente.

Extremar las condiciones de limpieza de las mesas, herramientas, ordenadores y otros objetos que se puedan compartir entre diferente personal. La limpieza tendrá lugar después de cada uso siguiendo las recomendaciones establecidas.

https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

Se debe fomentar el rechazo higiénico de guantes, mascarillas o pañuelos de un solo uso por parte de los usuarios de las instalaciones municipales, con la instalación de papeleras, que se situarán en los lugares estratégicos para facilitar su uso.

El material empleado en las diferentes actividades no podrá ser compartido entre diferentes subgrupos si no se hace una desinfección después de su uso. En caso de que no sea posible, deberá garantizar su desinfección con alcohol de 70°.

Se deben desinfectar los objetos personales y el material que se utilice durante la actividad, herramientas, materiales y otros objetos que se puedan compartir, al inicio y al término de su uso.

No se podrá llevar de casa ni dejar en el lugar de la actividad ningún material, comida, juguetes u otros objetos no requeridos y recomendados para poder realizar la actividad.

Después de cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se rechazarán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

E. OTRAS MEDIDAS A TENER EN CUENTA

Se debe tener especial precaución al momento de lag y/o descansos de personal, y se deben seguir las medidas de higiene y protección establecidas.

En instalaciones que permitan el derecho de uso a la cocina y ésta tenga que ser utilizada por más de un subgrupo, debe ser limpiada y desinfectada después de cada uso.

No está permitido que los participantes colaboren en las tareas de cocina, servicio de la comida y limpieza de los utensilios.



Cuando se hagan salidas, también habrá que evitar que los participantes compartan la comida y utensilios (cubiertos, cantimploras, ...) que serán de uso individual o desechables hechos con materiales sostenibles para el medio ambiente. Se recomienda a las entidades que cuenten con material extra de este tipo para afrontar pérdidas y rotura de los que lleven las personas participantes.

ANEXO 4

PROTOCOLO DE VIGILANCIA Y DE ACTUACIÓN ANTE LA DETECCIÓN DE SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19

Este documento puede estar sujeto a cambios tanto por el Ministerio de Sanidad como por la Dirección General de Salud Pública y Participación. Se seguirá el protocolo vigente en cada momento.

El objetivo principal de vigilancia es identificar los casos sospechosos que puedan tener la infección activa de forma rápida a partir de los primeros síntomas para aislarlos, ya que pueden transmitir la enfermedad.

Por ello, se hace necesaria una vigilancia activa muy sensible para detectar de forma precoz la aparición de los primeros síntomas.

Los síntomas más comunes compatibles con la COVID-19 incluyen fiebre, tos y sensación de falta de aire. En algunos casos también puede haber disminución del gusto y del olfato, escalofríos, dolor de garganta, dolores musculares, dolor de cabeza, debilidad general, diarrea y vómitos. Los síntomas suelen aparecer de forma repentina por lo tanto, la sensibilidad en la detección de estos primeros síntomas y la actuación posteriores son claves para contener la propagación.

Si la aparición de síntomas se producen en casa ninguna persona puede acceder a las instalaciones, ni tampoco aquellas que estén con aislamiento domiciliario debido a un diagnóstico por COVID-19, o que se encuentren en un periodo de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto estrecho con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.

Se clasifica como contacto estrecho:

- Cualquier persona que haya proporcionado cuidados a un caso: personal sanitario o sociosanitario que no hayan utilizado las medidas de protección adecuadas, miembros familiares o personas que hayan tenido otro tipo de contacto físico similar.
- Cualquier persona que haya estado en el mismo lugar que un caso, a una distancia menor de 2 metros (ejemplo: convivientes, visitas) y durante más de 15 min.
- Se considera contacto estrecho en un avión, barco, tren u otro medio de transporte terrestre a lo largo del recorrido (siempre que se pueda identificar el acceso a los viajeros) a los pasajeros situados en un radio de dos asientos alrededor de un caso y a la tripulación que haya tenido contacto con este caso.

ACTUACIÓN ANTE LA APARICIÓN DE SÍNTOMAS EN UN/A MENOR

1. Cuando un/a menor debute con síntomas, tanto el adulto como el/la menor de más 3 años se pondrán una mascarilla quirúrgica. Se procederá al lavado de manos de ambos.
2. El menor será acompañado por el adulto que lo ha detectado en el espacio de aislamiento.
3. En el caso de percibir que la persona que inicia síntomas está en una situación de gravedad o tiene dificultad para respirar se avisará al 061.
4. No se dejará al/la menor sólo en ningún momento, pero se mantendrá siempre que sea posible las medidas de distanciamiento físico, teniendo en cuenta la edad del niño. En caso de que no se pueda garantizar una distancia mínima de 1.5m con el menor (0-6 años, problemas de autonomía ...) y no haya mampara de protección también se pondrá una bata desechable y guantes.
5. El adulto que haya detectado el caso será el que quede con el menor hasta que un familiar o tutor legal lo vaya a recoger. Se evitará que otros adultos del centro educativo entren en contacto con el/la menor, para evitar posibles contagios.
6. Se avisará al padre, madre o tutor legal para que recojan a su hijo/a y se pongan en contacto con el equipo sanitario del centro de salud de referencia que le corresponda al/la menor, para evaluar su estado de salud y realizar las actuaciones oportunas. El traslado al domicilio se realizará siempre que se pueda garantizar un traslado seguro y no utilizará transporte público. Si se tienen dudas sobre el traslado seguro se consultará al 061 y se seguirán sus instrucciones.



7. Una vez se hayan llevado el/la menor se procederá a realizar la limpieza y desinfección de los espacios donde haya sido el/la menor siguiendo los protocolos establecidos.

El uso de mascarillas no será exigible a:

- personas que presenten cualquier tipo de dificultad respiratoria que pueda verse agravada por el uso de la mascarilla,
- personas en que el uso de las mascarillas resulte contraindicado por motivos de salud debidamente justificados, o que por su situación de discapacidad o dependencia presentan alteraciones de la conducta que hagan inviable su utilización,
- causa de fuerza mayor o situación de necesidad.

ACTUACIÓN ANTE LA APARICIÓN DE SÍNTOMAS EN UN ADULTO

- El adulto que inicia con síntomas debe ponerse una mascarilla quirúrgica, y se lavará las manos durante 40 "-60"
- En el caso de percibir que la persona que inicia síntomas está en una situación de gravedad o tiene dificultad para respirar avisará al 061.
- Avisará a su director de la situación, preferentemente por vía telefónica.
- Se irá al domicilio. El traslado al domicilio se realizará siempre que se pueda garantizar un traslado seguro y no utilizará transporte público. Si se tienen dudas sobre el traslado seguro se consultará al 061 y se seguirán sus instrucciones.
- Una vez en el domicilio, contactará con su centro de salud de referencia y con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales que iniciarán el proceso de estudio de contactos estrechos si se confirma el caso.

HABILITACIÓN DE SALA DE AISLAMIENTO

Todas las instalaciones donde se lleven a cabo actividades de ocio han de habilitar un espacio de aislamiento para usar en caso de sospecha. Se debe identificar como tal mediante cartelería.

Este espacio debe ser una sala, habitación o despacho que se pueda ventilar y acondicionada para poder respetar las distancias. Procurar que en este espacio haya el mínimo material posible y se hayan retirado todos los objetos que puedan dificultar después una buena limpieza.

El espacio puede disponer de una mampara protectora para separar el alumno de la persona que lo acompaña. Además, se debe tener preparados elementos para que puedan jugar y distraerse, que luego se limpiará.

Dispondrá de gel o solución hidroalcohólica y de una papelería con bolsa, tapa y pedal, donde tirar la mascarilla y pañuelos desechables.

Limpieza y desinfección dependencias relacionadas con casos sospechosos o confirmados de COVID-19

Frente a la limpieza y desinfección de dependencias relacionadas con casos sospechosos o confirmados de COVID-19 se debe tener en cuenta que si se quiere obtener un certificado de tratamiento desinfectante, emplear sistemas de desinfección por aerosolización o nebulización o productos a aplicar por personal profesional especializado, de acuerdo al listado del Ministerio de Sanidad de productos virucidas autorizados en España, se debe hacer por una empresa autorizada inscrita en el registro oficial de establecimientos y servicios biocidas (empresas con servicios a terceros DDD)

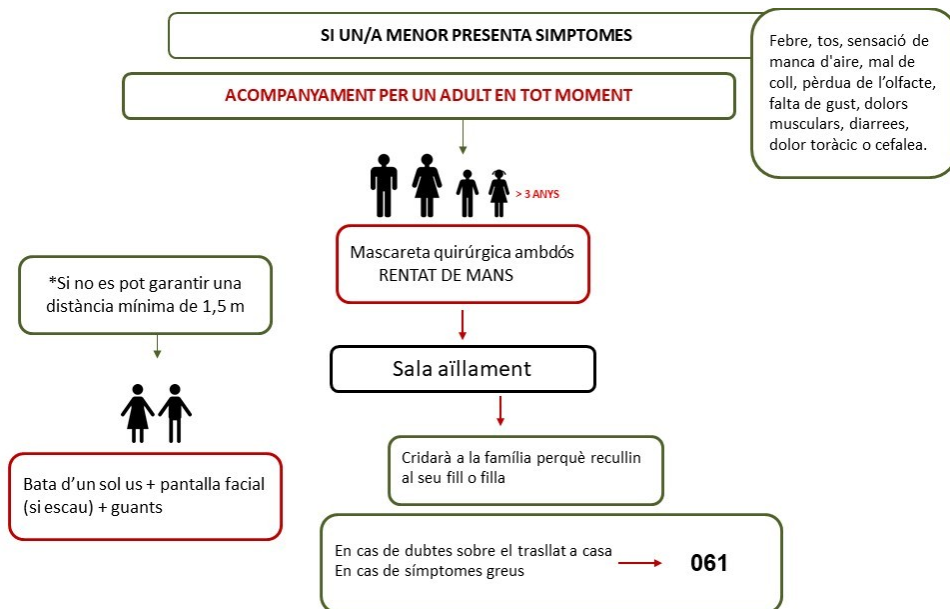
Se dispone de la información oficial en el siguiente link:

<https://www.caib.es/sites/salutambiental/ca/mallorca-33681/>

Y siempre siguiendo los protocolos de limpieza y desinfección establecidos por el Ministerio de Sanidad para estos casos.

https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Documento_Control_Infeccion.pdf





En arribar a casa la família contactarà amb el centre de salut

