

## **COVID-19: EQUIPAMIENTOS Y MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN OBLIGATORIAS PARA INSTALACIONES DE OCIO EDUCATIVO JUVENIL**

### **PLAN DE CONTINGENCIA Y ADAPTACIÓN DE LAS INSTALACIONES EN FUNCIÓN DE REQUISITOS DE HIGIENE.**

Se diseñará un plan de contingencia. En él se diferenciarán las zonas en las que el riesgo de exposición es mayor y se arbitrarán medidas para evitar la formación de focos que favorezcan la transmisión. Para ello es necesario implantar instrucciones de uso de esas zonas con las medidas que se deben cumplir y planificar una limpieza más exhaustiva e intensiva. Las zonas en las que deberá extremarse la limpieza y medidas de prevención son:

- Las zonas de acceso al centro.
- Las zonas comunes de tránsito.
- Las aulas y talleres.
- Los comedores y servicios.
- Los dormitorios.

### **MEDIDAS PARA SITUACIONES O ACTIVIDADES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN DIFERENCIADA**

En las actividades especialmente expuestas al riesgo se extremarán las medidas generales de higiene personal y de limpieza, distanciamiento social o dispositivos de barrera, reforzándolas con acciones de formación e información, de higiene personal y de los espacios y valorando la conveniencia de EPI o apantallamientos, según el escenario de exposición en el que se puedan encontrar los monitores y participantes en función de la naturaleza de las actividades que realicen.

- Medidas preventivas de acceso. Se contará con dispositivos de lectura biométrica que no impliquen contacto físico. Se efectuará, por turnos y subgrupos, lectura de la temperatura a monitores y participantes.
- Actividades de grupo y talleres. Se llevarán a cabo en subgrupos, en espacios netamente diferenciados, cada uno a cargo de un monitor
- Ampliación de espacios mediante: eliminación de muebles y decoraciones.
- Aseos y duchas comunes. Durante las actividades los baños estarán cerrados y serán abiertos para su uso individual bajo supervisión del monitor. Contarán con dispensadores de gel y de papel de secado. No dispondrán de alfombrillas y se requerirá el uso de calzado apropiado para el uso de duchas.
- Zonas de comedor o similares. En la zona de comedor debe establecerse un aforo máximo de forma que se respete la distancia de seguridad entre comensales. Se podrán instalar barreras o pantallas protectoras, arbitrar turnos o disponer de espacio intermedio mínimo de 3m<sup>2</sup>. En el comedor debe ponerse a disposición de los clientes solución hidroalcohólica para que se

desinfecten las manos al entrar. Debe retirarse de las mesas cualquier elemento decorativo y productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando las monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente. Debe usarse preferentemente menaje desechable, incluyendo mantelería. Debe evitarse el sistema buffet, o arbitrar un sistema de acceso que evite aglomeraciones, garantice la distancia de seguridad y evite manipular de enseres de uso común.

- Los equipos de trabajo e instalaciones de uso común pueden contribuir a aumentar el riesgo de exposición o transmisión por lo que es necesario implantar instrucciones de uso (limitación o prohibición) y limpieza de estos equipos. Se trata de: Equipos de trabajo de uso común, por ejemplo, mesas, papelería, material para talleres, fotocopiadoras, impresoras, equipos telemáticos, informáticos, etc. Instalaciones como los ascensores.

### **REQUISITOS PARA EL PERSONAL**

El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.

#### **Personal en general y monitores**

- Contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.
- Utilizar mascarilla y guantes en los casos en que el procedimiento específico del puesto de trabajo y la evaluación de riesgos así lo determine
- Tirar cualquier desecho de higiene personal, especialmente, los pañuelos desechables- de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual.
- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.). Cuando por las características físicas del edificio no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente. En ese caso, se deberá asegurar el uso de solución hidroalcohólica.
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón cuando sea factible, o con una solución hidroalcohólica en su defecto, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.)
- Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o

dispositivos, el albergue debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.

- Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.
- Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia

#### **Requisitos específicos para el personal de limpieza**

- El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes. Los guantes deberían ser de vinilo/acrilonitrilo. Todas las tareas deben realizarse con mascarilla y guantes de un solo uso.
- Se recomienda el siguiente tipo de equipamiento: Guantes de nitrilo desechables o no (en cualquier caso, adecuados a la actividad que se realice). Protección respiratoria frente a partículas (mascarilla FFP2). Gafas de protección de montura integral. Mandil desechable.
- Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes y mascarilla, el personal de limpieza debe realizar una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 40-60 segundos.
- En caso de los uniformes de trabajo o similares, serán embolsados y cerrados, y se trasladarán hasta el punto donde se haga su lavado habitual, recomendándose un lavado con un ciclo completo a una temperatura de entre 60 y 90 grados.
- En caso de que este servicio esté subcontratado, se supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

#### **Requisitos específicos para el personal de cocina.**

El personal que elabore y/o manipule alimentos debe, de forma específica, y sin perjuicio de las medidas adoptadas en su sistema de APPCC:

- Llevar el cabello recogido. Portar diariamente la ropa de trabajo limpia. No portar anillos, pulseras, pendientes o similares. Llevar las uñas cortadas y cuidadas.
- Utilizar mascarilla y guantes.
- Al entrar en cocina, lavarse las manos, al igual que antes y después de manipular/elaborar alimentos.
- El personal de servicio de sala también debe portar mascarilla y guantes.
- El establecimiento debe remitirse a las Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19 en servicios de restauración (ICTE, 2020).



## **Instrucciones para el manejo de personal sintomático**

- Se deben establecer e implantar las instrucciones a seguir en el caso de que una persona trabajadora manifieste síntomas en su puesto de trabajo, siguiendo las indicaciones del apartado “Estudio y manejos de contactos” del procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID-19.

## **MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL APROVISIONAMIENTO DEL MATERIAL NECESARIO PARA LA APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN**

Se debería prever que el número de monitores y personas involucradas en el desarrollo de la actividad debe escalonarse teniendo en cuenta el aprovisionamiento de que se dispone y su suministro, de equipos y productos necesarios para la aplicación continuada de las medidas de prevención y protección, tanto de carácter individual como colectivo, en función de los niveles de riesgo de exposición y transmisión que se hayan previsto en las diferentes zonas y puestos de trabajo. Se debe prever un aprovisionamiento adecuado de:

- Productos necesarios para poder seguir las recomendaciones de higiene individuales: jabón, solución hidroalcohólica y pañuelos desechables.
- Material de limpieza para poder acometer las tareas de higienización diaria reforzada (entre ellos lejía y productos autorizados por el Ministerio de Sanidad para desinfectar).
- Mascarillas de barrera y EPI, especialmente guantes y mascarillas, para el personal según las recomendaciones del SP en función de los niveles de riesgo de exposición y transmisión

## **EQUIPAMIENTOS BÁSICOS DE SEGURIDAD E HIGIENE**

Las instituciones de educación no formal deberán asegurar el suficiente suministro de los equipamientos higiénicos básicos en sus instalaciones antes de su apertura, para su uso por parte de los usuarios como de los empleados, en especial, los empleados de limpieza deben contar con los materiales necesarios para limpieza y desinfección de las instalaciones. De esta forma, a continuación, se establecen los equipamientos básicos mínimos con los que deben contar.

- Dispositivos de lectura biométrica que no impliquen contacto físico
- Mascarillas y guantes para los participantes que justifiquen que no pueden proveérselos y para la plantilla de trabajadores
- Baños y habitaciones. Equipados con agua tibia y jabón
- Espacios comunes. Disposición de desinfectantes en lugares estratégicos, públicos, comedores y en la entrada de las instalaciones
- Es recomendable incluir como equipamiento sanitario adicional: guantes, mascarillas

## **VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN**

Los coronavirus pueden sobrevivir en objetos inanimados y pueden permanecer viables hasta por 5 días a temperaturas de 22 a 25 ° C y humedad relativa de 40 a 50% (lo cual es típico en ambientes interiores con aire acondicionado). En estas se extremará la limpieza de las instalaciones, con especial atención a las zonas comunes (escaleras, pasillos, ascensores, vestuarios, servicios higiénicos, etc.). En cuanto a la ventilación, se primará la natural y se llevará a cabo con frecuencia, se reforzará la limpieza de los filtros de aire y se aumentará el nivel de ventilación de los sistemas de climatización para renovar el aire de manera más habitual.

- La actividad se llevará a cabo con apertura de ventanas y puertas, privilegiando la ventilación varias veces al día o de forma constante
- En caso de uso de climatización artificial, deberá aumentarse el nivel de ventilación de los sistemas de climatización para renovar el aire de manera más habitual. En salas generales y habitaciones individuales, debe haber un mínimo de 6 cambios de aire por hora.
- Revisión semanal de todos los equipos de aire acondicionado (ajustes de bombas, limpieza de contadores y automatismos eléctricos, revisión y reposición de aceite y gas refrigerante, limpieza de filtros y condensadores, verificación y control de equipos interiores y exteriores, etc. Estas revisiones deberán ser realizadas semanalmente en los equipos instalados en la cocina y comedores.
- Limpieza y mantenimiento, con carácter semanal, de los filtros de los equipos de climatización en el centro; sustitución en caso de que las operaciones anteriores no garanticen su funcionamiento óptimo.

## **LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES**

### **Principios generales**

- Se extremará la limpieza de los centros de trabajo, con especial atención a las zonas comunes (escaleras, pasillos, ascensores, vestuarios, servicios higiénicos, etc.), zonas de especial contaminación como baños / cómodas y superficies tocadas con frecuencia.
- Se deberán implementar procesos de limpieza regulares especialmente enfocados en superficies donde el virus parece durar más tiempo (plásticos, metales que no sean cobre).
- Es conveniente reforzar las tareas de limpieza en todas las estancias, con especial incidencia en superficies, especialmente aquellas que se tocan con más frecuencia como ventanas o pomos de puertas, así como todos los aparatos de uso habitual por los empleados, desde mandos de maquinaria a mesas y ordenadores. También deberán limpiarse los materiales usados en las actividades de educación no formal.
- La limpieza y desinfección periódicas se llevan a cabo diariamente, respectivamente y varias veces al día.

- Si es necesario se deberán cerrar las instalaciones por períodos cortos durante el día para limpiar.
- Los detergentes habituales son suficientes, aunque también se pueden contemplar la incorporación de lejía u otros productos desinfectantes a las rutinas de limpieza, siempre en condiciones de seguridad. Se pueden consultar aquí los productos virucidas autorizados en España ([https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado\\_virucidas.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf))
- En lo referente 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 al número de máximo de personas por vehículo y distribución.

### Requisitos específicos

- Limpieza a fondo de zonas comunes y de riesgo. Todos los días se limpiarán tres veces. Semanalmente se cerrará para llevar a cabo la limpieza a fondo de habitaciones, zonas comunes (escaleras, pasillos, ascensores, vestuarios, servicios higiénicos, etc.), zonas de especial contaminación como baños / cómodas y superficies tocadas con frecuencia. Cada vez que se produzca un cambio en el usuario de habitación u otro espacio determinado, mínimo una vez al mes, se procederá asimismo a la limpieza a fondo.
- La inclusión de limpiezas específicas para aseos y duchas comunes, extremando las medidas en franjas horarias de especial afluencia con productos desinfectantes tras cada uso.
- Limpiezas diarias de cocina y comedores. Antes de la entrada del personal del servicio de alimentación y después de cada servicio se procederá a la limpieza a fondo de comedores, cocina, almacenes, aseos del personal y demás espacios que comprende este módulo. Comprende: Barrido y fregado de suelos, con jabones desengrasantes para eliminación de grasas de cada tipo, residuos de combustibles quemados o lodos grasos. Limpieza de mesas y sillas. Limpieza de puertas y ventanas. Esta limpieza se repetirá después del desayuno y del almuerzo.
- Limpieza ordinaria o básica y arreglo de habitaciones. Se debe determinar una franja horaria al día dedicada a las limpiezas en profundidad de las habitaciones sin presencia de participantes. La limpieza de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación diaria y el remplazo de toallas y de lencería de cama (a cada salida del usuario y al menos una vez cada dos días para un mismo usuario). Además, se prestará especial atención a limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales. Limpieza profunda y en mojado de los colchones tras su uso. Se debe definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada, colocando la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación (habitaciones de uso no compartido).



- Lavandería: diariamente de lunes a domingo y consistirá en: Recepción de la ropa sucia en general. Lavado y manipulado de la misma en las máquinas lavadoras instaladas a tal fin. Planchado, doblado y distribución a las dependencias adecuadas. Distribución de la ropa limpia entre las distintas dependencias del Centro. Limpieza de cortinas, colchas, mantas y alfombras etc., dentro de las instalaciones del centro o en lavanderías industriales especializadas al efecto, cuando esto no sea posible
- Material: Implementar procesos de limpieza regulares especialmente enfocados en superficies donde el virus parece durar más tiempo (plásticos, metales que no sean cobre). Disposición de material: antes de reabrir instalaciones y sus unidades, es necesario proporcionar suficiente material de limpieza. Frecuencia: la limpieza y desinfección periódicas se llevan a cabo diariamente, respectivamente y varias veces al día (a tener en cuenta el Listado de Productos virucidas autorizados en España por el Ministerio de Sanidad)  
[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov- China/documentos/Listado\\_virucidas.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf)

### **GESTIÓN DE LOS RESIDUOS EN LOS CENTROS DE TRABAJO**

- La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.
- Se recomienda que los pañuelos desechables que el personal emplee para el secado de manos y papeleras o contenedores protegidos con tapa y, a ser posible, accionados por pedal.
- Todo material de higiene personal (mascarillas, guantes de látex, etc.) debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).
- En caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, será preciso aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura, con cierre, para su depósito en la fracción resto. Referencia: <https://www.boe.es/eli/es/o/2020/03/19/snd271>

### **MEDIDAS INFORMATIVAS GENERALES**

- Información en la Página Web
- Información sobre las actividades que se retoman, su calendario y condiciones
- Información sobre alternativas virtuales
- Carteles con información general visible: Circulares de comunicación /notas informativas sobre los hábitos a seguir, cómo se desarrollarán las actividades y las medidas que hay que tener en cuenta, materiales que se tendrán que aportar de manera individual, etc...
- Ubicación estratégica de los carteles: Si la actividad se va a desarrollar en un entorno cerrado se pondrán a la entrada de los centros, pasillos y zonas comunes, carteles informativos sobre higiene de manos e higiene respiratoria.