

Protocol de turisme rural

29 de maig de 2020

Establiment de mesures perquè els establiments de turisme rural puguin preparar les seves actuacions davant de la situació actual produïda per la COVID-19

Contingut

| | | |
|-------|---|----|
| 1 | Objecte | 3 |
| 2 | Aspectes generals de la gestió d'establiments de turisme rural en temps de COVID-19 | 4 |
| 2.1 | Direcció i gestió de la COVID-19 | 4 |
| 2.1.1 | Lideratge i compromís | 4 |
| 2.1.2 | Responsable de gestió de la COVID-19 | 4 |
| 2.1.3 | Identificació i compliment legal | 5 |
| 2.1.4 | Documentació i registres | 5 |
| 2.1.5 | Seguiment i control | 5 |
| 2.2 | Pla de contingència..... | 5 |
| 2.2.1 | Preparació per atendre casos sospitosos de COVID-19 | 5 |
| 2.2.2 | Neteja i desinfecció de les zones exposades a casos sospitosos de COVID-19 | 6 |
| 2.3 | Mesures referents a les persones..... | 7 |
| 2.3.1 | Treballadors/es | 8 |
| 2.3.2 | Hostes..... | 9 |
| 2.3.3 | Proveïdors i visitants externs | 10 |
| 2.4 | Mesures referents als objectes i les instal·lacions..... | 11 |
| 3 | Requisits operacionals de les activitats que es duen a terme en establiments compartits: masies i cases de poble compartides..... | 12 |
| 3.1 | Capacitat..... | 12 |
| 3.2 | Espais comuns..... | 12 |
| 3.3 | Atenció al client..... | 13 |
| 3.4 | Habitacions d'hostes..... | 14 |
| 3.4.1 | Habitacions ocupades..... | 14 |
| 3.4.2 | Sortida de les habitacions..... | 15 |
| 3.5 | Lavabos en àrees comunes..... | 15 |
| 3.6 | Menjador, cafeteria i terrasses..... | 16 |
| 3.6.1 | Desinfecció i eliminació del virus | 16 |
| 3.6.2 | Higiene alimentària | 16 |
| 3.6.3 | Servei de bufet..... | 17 |
| 3.6.4 | Magatzem d'aliments | 17 |
| 3.7 | Esports i lleure | 17 |
| 3.7.1 | Piscina / piscines amb spa..... | 17 |
| 3.7.2 | Activitats dirigides | 18 |
| 3.7.3 | Parcs, zones de joc i ludoteques infantils | 18 |
| 3.7.4 | Sales d'esbarjo | 18 |
| 3.8 | Jardineria | 19 |
| 3.9 | Manteniment general de l'establiment de turisme rural | 19 |
| 3.9.1 | Sistema de ventilació | 20 |

Protocol de turisme rural

Grup de treball GT-ET-003 Turisme rural

Rev.00 del 29/05/2020

| | | |
|------|--|----|
| 3.10 | Bugaderia..... | 22 |
| 4 | Requisits operacionals de les activitats que es duen a terme en establiments independents: masies i cases de poble independents..... | 22 |
| | Bibliografia..... | 30 |

1 Objecte

Des de l'inici de la pandèmia, el Departament de Salut està informant sobre els casos de positius confirmats, els possibles casos sospitosos d'infecció i la mortalitat a Catalunya per la COVID-19.

La Direcció General de Turisme està duent a terme un seguiment exhaustiu de la informació relacionada amb la COVID-19 que afecta el sector turístic català. Tenint en compte la situació, ha promogut la creació del **Protocol de turisme rural** perquè en la reobertura dels establiments de turisme rural s'asseguri la reducció del risc de contagi. Mitjançant l'establiment de requisits en el **Protocol de turisme rural**, la Direcció General de Turisme convida els propietaris i els gestors d'establiments de turisme rural a prendre mesures i actuacions d'higiene, neteja i desinfecció adreçades a la protecció de la salut pública en la prevenció de la transmissió per contagi de la COVID-19.

A fi de garantir la reobertura de l'activitat en condicions de seguretat sanitària i de salut pública, aquests establiments han de complir els requisits del **Protocol de turisme rural**. El compliment del Protocol proporciona seguretat i protecció a la població en general i facilita el restabliment de la confiança dels consumidors i, en conseqüència, la reactivació del sector.

Atès que la COVID-19 és una malaltia nova i de moment poc coneguda, és necessari que els propietaris i els gestors d'establiments de turisme rural es mantinguin continuament actualitzats sobre les novetats que vagin sorgint en relació amb la malaltia. Aquest Protocol ha estat elaborat basant-se en criteris i recomanacions que estaven en vigor en el moment de redactar-lo, però van canviant a mesura que avança la recerca. És fonamental recordar que cal aplicar sempre les lleis i les normes específiques que les autoritats publiquin en cada moment.

També és convenient recordar que els establiments de turisme rural han de continuar aplicant els seus protocols actuals d'higiene, manteniment i neteja, i que aquest Protocol no pretén incloure les normatives i els protocols vigents actualment, sinó complementar els aspectes rellevants amb motiu de la COVID-19. Per posar un exemple, quan es parla de productes de desinfecció es fa referència als viricides, atès que són els que actualment esdevenen rellevants.

Durant l'elaboració d'aquest Protocol i l'establiment dels requisits, s'ha perseguit sempre aconseguir un equilibri entre el cost econòmic, l'impacte sobre el negoci de turisme rural i el grau de seguretat que aporten.

És necessari fer una menció especial al fet que el **Protocol de turisme rural** inclou alguns requisits amb els quals cal ser molt curosos quan s'implantin, ja que cal complir la Llei de protecció de dades de caràcter personal. Per exemple, en el cas del seguiment de temperatures, ha de prevaler sempre la decisió del mateix treballador/a.

Aquest Protocol ha estat elaborat per un grup multidisciplinari. Com a base documental de treball s'han utilitzat els protocols desenvolupats a Singapur dins del programa SG Clean. El treball ha estat dirigit per la Direcció General de Turisme de la Generalitat de Catalunya i un grup d'experts de TÜV SÜD, amb la participació activa d'experts representants dels diversos grups d'interès i àrees de coneixement rellevants. El grup de treball s'ha organitzat en diferents cèl·lules temàtiques operatives (aparcaments, jardineria, atenció al client, manteniment, alimentació, piscines/spa, oci i lleure, neteja i desinfecció, i bugaderia).

Per arribar a l'excel·lència en la implantació i el manteniment del compliment dels requisits del Protocol, es recomana fer auditories d'higiene específiques per a la COVID-19 que identifiquin qualsevol punt feble i donin l'oportunitat de corregir-lo.

Moltes de les noves mesures i recomanacions poden comportar un increment en la generació de residus. És per això que es recomana, sempre, analitzar primer l'ús de materials reutilitzables i estar atents a qualsevol informació de les autoritats sanitàries sobre els processos de reutilització segura dels diferents materials.

Els beneficis principals que s'esperen obtenir de l'aplicació dels requisits del Protocol són:

- Donar confiança als usuaris d'establiments de turisme rural.
- Donar confiança als treballadors/es en saber que treballen en espais segurs.
- Reduir al màxim el risc de contagi dins l'establiment de turisme rural.
- Reduir el risc d'aparició de brots facilitant la detecció precoç de qualsevol cas.

- Disposar de plans de contingència per saber com cal actuar davant de qualsevol situació d'emergència deguda a la COVID-19.
- Millorar la coordinació amb els proveïdors i els visitants externs.
- Millorar la seguretat dels grups de risc davant la COVID-19.
- Disposar d'un estàndard comú per generar un ambient de confiança generalitzat.

2 Aspectes generals de la gestió d'establiments de turisme rural en temps de COVID-19

2.1 Direcció i gestió de la COVID-19

2.1.1 Lideratge i compromís

El propietari o gestor de l'establiment de turisme rural ha de demostrar lideratge i compromís per desenvolupar, implantar i millorar contínuament l'eficàcia del programa establert que compleix els requisits del Protocol.

El propietari o gestor de l'allotjament té les obligacions següents:

- Assumir la responsabilitat i l'obligació de l'eficàcia de l'aplicació dels requisits del Protocol, la normativa i la legislació vigent relacionada.
- Comunicar la importància del compliment dels mètodes establerts i la conformitat amb els requisits del Protocol.
- Garantir que els recursos necessaris (materials, de temps, econòmics, etc.) estan disponibles.
- Assegurar-se que es compleix l'aplicació dels requisits del Protocol i qualsevol normativa i legislació que sigui aplicable amb relació a la COVID-19.
- Comprometre i dirigir les persones i donar-los suport, per contribuir que es compleixi el Protocol.

Nota 1: durant la seva estada, l'hoste té el deure de respectar les mesures de prevenció de contagi de la COVID-19 que s'indiquin en els reglaments d'ús o de règim intern de l'establiment de turisme rural.

2.1.2 Responsable de gestió de la COVID-19

El propietari o gestor de l'establiment de turisme rural ha de nomenar un responsable de gestió de la COVID-19 per garantir que els mètodes i les accions que s'estableixen són conformes als requisits del Protocol i estan mantinguts correctament.

El propietari o gestor de l'allotjament ha de comunicar als treballadors/es les responsabilitats i les tasques del responsable de gestió de la COVID-19.

Les responsabilitats han d'incloure com a mínim:

- Desenvolupar i implantar els requisits del Protocol.
- Dur a terme accions adequades i millorar contínuament.
- Garantir que els treballadors/es estiguin familiaritzats amb el Protocol i en compleixin els requisits.
- Preparar un pla de mesures específiques per garantir la seguretat de qualsevol treballador/a que pertanyi a un grup de risc. Aquest pla ha de considerar:
 - El grau d'exposició al contagi en funció de les seves tasques.
 - La possible necessitat de fer un canvi temporal de tasques per minimitzar el risc.
 - Totes les mesures addicionals que calgui aplicar, a fi de garantir la seva seguretat.

Nota 1: el document *Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2*, elaborat pel Ministeri de Sanitat, pot servir de guia per elaborar el pla de mesures.

- Considerant les circumstàncies específiques de l'establiment de turisme rural, preparar un pla específic de mesures per a hostes que pertanyin a algun grup de risc i determinar quines mesures addicionals es prendran en les seves modalitats compartides.
- Tenir accés a la legislació vigent i a la seva actualització continuada en matèria de la COVID-19.
- En cas que les autoritats ho requereixin, posar en funcionament els mecanismes necessaris per fer tests.

Nota 2: es consideren persones de risc o vulnerables davant la COVID-19 les persones de més de 65 anys, les persones amb malalties prèvies de caràcter greu, les persones amb malalties pulmonars o asma greus, les persones amb tractament amb immunodepressors, les persones amb obesitat greu, les persones amb diabetis i les persones amb malalties relatives al fetge o els ronyons.

2.1.3 Identificació i compliment legal

L'establiment de turisme rural ha d'establir una metodologia per assegurar-se que està actualitzat contínuament en relació amb la normativa publicada arran de la COVID-19 que li és aplicable i que la compleix.

Nota 1: és necessari que l'establiment de turisme rural estableixi clarament la via d'informació (portal jurídic, associació o altres), la persona de l'establiment responsable de fer l'anàlisi de contingut per determinar si la normativa és aplicable a l'establiment i, si escau, la persona responsable de garantir la implantació de les mesures necessàries per assegurar-se del compliment de la normativa.

2.1.4 Documentació i registres

L'establiment de turisme rural ha d'establir la metodologia per documentar el compliment del Protocol en els formats que es requereixi.

Així mateix, ha de tenir en compte la identificació i la descripció correctes a l'hora de crear i actualitzar els documents i els formats relacionats amb la COVID-19 (per exemple: títol, data i número de referència).

Es recomana implantar una gestió digital dels registres d'autocontrol i seguiment.

L'establiment ha de conservar els registres com a mínim un any. En cas que la legislació estableixi un període superior, l'allotjament ha de complir el requisit més exigent. Cal tenir una cura especial amb els registres de dades de caràcter personal i garantir en tot moment la conformitat amb la legislació vigent.

2.1.5 Seguiment i control

L'establiment de turisme rural ha de fer el seguiment i el control del compliment dels requisits del Protocol, dels requisits legals i dels altres requisits subscrits que li siguin aplicables en matèria de prevenció de contagi per la COVID-19.

2.2 Pla de contingència

L'establiment de turisme rural que tingui treballadors/es en plantilla ha de dur a terme un pla de contingència mitjançant el seu sistema de prevenció de riscos laborals i ha de consultar els delegats de prevenció o representants dels treballadors/es, els quals poden participar en el grup de treball específic, si així s'estableix.

2.2.1 Preparació per atendre casos sospitosos de COVID-19

L'establiment de turisme rural ha de disposar d'una metodologia documentada, implantada i mantinguda adequadament per gestionar possibles casos sospitosos de contagi de la COVID-19 que inclogui la detecció de possibles símptomes (en treballadors/es, hostes, proveïdors i visitants externs). La metodologia ha de ser comunicada, entesa i fàcilment accessible.

La metodologia ha d'incloure, entre altres, els elements següents:

- Cal identificar la zona o zones de quarantena per a persones indisposades o casos sospitosos (habitació ocupada pel possible sospitós de contagi o altres).
- S'ha d'identificar la ruta o rutes aïllades per accedir a la zona o zones de quarantena, i d'aquí a la zona o zones de recollida de transport per arribar al centre sanitari.
- En les modalitats de masoveria i casa de poble independent, que es lloguen senceres, en cas de detecció de possibles símptomes dels hostes, tots han de ser aïllats, i la casa sencera s'ha de considerar zona de quarantena.
- Cal identificar les dades de contacte de l'hospital, la clínica o el centre mèdic més proper.
- S'ha d'indicar el transport que s'utilitzarà per arribar a l'hospital, la clínica o el centre mèdic.
- És necessari identificar i tractar els treballadors/es, els hostes, els proveïdors i els visitants externs indisposats.
- Cal identificar el responsable de contactar amb l'autoritat competent durant l'activació del procés de traçabilitat (recollida de dades dels darrers moviments i contactes que la persona potencialment infectada ha tingut). Si és un metge qui identifica i tracta un cas sospitós de COVID-19, ha de fer la declaració pertinent a les autoritats sanitàries. A Catalunya, el sistema de notificació de malalties de declaració obligatòria i brots epidèmics es regula pel Decret 203/2015, de 15 de setembre. D'aquesta manera, els nous casos de malaltia per COVID-19 s'han de notificar urgentment al servei de vigilància epidemiològica territorial.
- S'han d'establir les indicacions que cal seguir en cas d'evacuació de treballadors/es, hostes, proveïdors i visites externes.
- Cal garantir la neteja i la desinfecció de les zones exposades a potencials casos sospitosos.

2.2.2 Neteja i desinfecció de les zones exposades a casos sospitosos de COVID-19

L'establiment de turisme rural ha de disposar d'una metodologia documentada, implantada i mantinguda adequadament per netejar i desinfectar les zones exposades a casos sospitosos de contagi per la COVID-19.

Davant la confirmació o sospita de presència d'una persona amb la COVID-19, l'establiment ha de dur a terme les actuacions següents:

- Cal intensificar les actuacions de neteja i desinfecció especialment a les àrees on ha estat aquesta persona. Tenint en compte la zona per desinfectar i el tipus d'activitat que s'hi duu a terme habitualment, s'han de seguir les pautes generals de neteja i desinfecció incidint especialment en tots aquells elements que poden tenir més contacte amb les mans.
- En cas de netejar i desinfectar superfícies o espais en contacte amb una persona sospitosa de possible cas de COVID-19, cal utilitzar paper o material tèxtil d'un sol ús. Aquest material s'ha d'introduir en un contenidor de residus que tingui tapa i que estigui etiquetat amb les advertències necessàries. A continuació, s'ha de ficar dins una segona bossa, abans de rebutjar-lo als contenidors habituals.
- El material d'un sol ús utilitzat per la persona infectada (mocadors, mascaretes, etc.) s'ha d'eliminar ficant-lo en una bossa de plàstic amb tancament hermètic, o bé en una doble bossa tancada degudament, i s'ha de llençar amb la bossa normal.
- En cas que no es faci servir material d'un sol ús, cal que els elements i els estris utilitzats (baietes, pal de fregar o altres) es netegin i es desinfectin adequadament.
- En cas que la persona sospitosa de contagi per la COVID-19 sigui un hoste i abandoni definitivament l'habitació, cal retirar i substituir tots els productes bàsics de neteja (rotlles de paper higiènic, bosses de neteja, etc.) i eliminar-los.

2.3 Mesures referents a les persones

L'establiment de turisme rural ha d'establir un pla de comunicació, intern i extern, adreçat a la prevenció de la COVID-19 (butlletí informatiu, cartells, xarxes socials, pàgina web o altres). És recomanable que l'hoste estigui informat de les mesures de seguretat establertes, les responsabilitats de l'establiment i les pròpies com a hoste.

L'establiment de turisme rural ha de col·locar cartells informatius visibles a les zones de l'establiment on les persones tinguin accés, que els recordin l'obligació de complir les mesures d'higiene personal i de protecció (banys, espais comuns, restaurant, jardins, piscina, sanitaris o altres). Preferiblement, els cartells han d'estar en els idiomes propis dels hostes habituals de l'allotjament, amb la finalitat de garantir la bona comprensió de les mesures d'higiene personal i de protecció que cal aplicar. Aquests cartells han de fer èmfasi especialment en les mesures següents:

- Rentar-se les mans sovint com a mesura principal de prevenció i control de la infecció (amb aigua i sabó o amb solucions alcohòliques al 70 %).
- Etiqueta respiratòria: tapar-se la boca i el nas en tossir o esternudar. Cal fer-ho amb mocadors d'un sol ús o amb la cara interior del colze, i rentar-se les mans de seguida.
- Mantenir una distància de seguretat de 2 metres entre hostes de diferents grups.

Així mateix, l'establiment ha de recomanar a les persones considerades de risc que evitin tant com puguin les zones comunes (jardins, piscina, barbacoes, zones de jocs o altres).

Sempre que sigui possible, cal evitar entregar als hostes documentació en paper (horaris del restaurant i la cafeteria, programació d'activitats, etc.) i és recomanable fer servir altres sistemes que evitin el contacte (plafons informatius, pissarres o altres).

Es recomana a l'establiment de turisme rural posar a disposició dels treballadors/es, els hostes, els proveïdors i els visitants externs informació actualitzada amb relació als avisos sanitaris indicant les mesures preventives necessàries. Això inclou sense caràcter limitador:

- Bones pràctiques d'higiene personal.
- Vigilància i control.
- Registrar els símptomes respiratoris (tos, dificultat per respirar...), en cas que n'hi hagi.
- Controls diaris de la temperatura corporal, en cas que es facin.

Nota 1: com a regla general, el control diari de la temperatura corporal no està recomanat com a cribratge perquè és poc sensible, però es pot fer de manera voluntària i respectant la confidencialitat, o si així ho indica una autoritat sanitària.

Es recomana comunicar, com a mínim, les mesures preventives següents:

- En la gestió de la capacitat: limitar el nombre de persones als diversos espais al percentatge recomanat pel Ministeri de Sanitat en aquell moment.
- En la gestió de taules i seients: distància mínima de seguretat entre taules i entre seients. Els individus o els membres de la mateixa unitat familiar o grup que vulguin seure junts ho poden fer sempre que es mantingui la distància mínima de seguretat entre els diferents grups d'hostes.

L'establiment de turisme rural, en les seves modalitats compartides, ha de demanar a aquelles persones amb una temperatura corporal superior als 37,5 °C o que mostrin símptomes respiratoris que es confinin a la seva habitació o, si s'escau, que es dirigeixin a les zones de quarantena per a persones indisposades o casos sospitosos. Els hostes han de notificar als responsables de l'establiment l'aparició de qualsevol símptoma considerat característic de la COVID-19 per les autoritats sanitàries i, seguidament, han de demanar atenció mèdica immediata contactant amb el 061; alhora, des de la recepció s'ha d'aplicar el protocol establert per fer front a aquesta situació. És necessari que hi hagi una metodologia documentada d'actuació per a aquesta situació (confinament, atenció mèdica, neteja i desinfecció...).

Nota 2: la metodologia d'actuació documentada per fer front als possibles casos sospitosos de contagi per la COVID-19 pot estar inclosa al Pla de contingència, al manual, al procediment, a la instrucció o en altres documents.

L'establiment de turisme rural ha de disposar d'una metodologia documentada, implementada i mantinguda adequadament per protegir els seus treballadors/es o els proveïdors que duen a terme els treballs de desinfecció i neteja.

A continuació es detallen les mesures específiques per a treballadors/es, hostes, proveïdors i visitants externs.

2.3.1 Treballadors/es

L'establiment de turisme rural ha de comunicar als seus treballadors/es la informació següent:

- Detalls, accions i requisits que els són aplicables en matèria de prevenció de la COVID-19.
- Responsabilitats, tasques i com poden contribuir a l'eficàcia de les metodologies implantades.
- Implicacions i possibles conseqüències derivades de l'incompliment d'aquestes metodologies.

L'allotjament de modalitat compartida ha d'evitar l'acumulació de treballadors/es, utilitzant les mesures que consideri més adequades (ús d'horari esglaonat amb entrades cada 10-15 minuts o altres).

Així mateix, és necessari que l'establiment adapti el Pla de prevenció de riscos laborals (PRL) i, en concret, que les avaluacions de riscos incloguin els riscos biològics adaptats a la nova situació real de risc per la COVID-19.

L'establiment de turisme rural ha de sensibilitzar i motivar els seus treballadors/es en la prevenció d'infecció per la COVID-19 i la bona higiene personal. I el treballador/a, en general, ha de recordar que ha de seguir aquestes mesures:

- Prendre's la temperatura amb regularitat, si s'escau.
- Si està malalt, té símptomes (tos, febre...) o es confirma que ha estat en contacte amb una persona que ha donat positiu de COVID-19, comunicar-ho immediatament al seu responsable.
- Utilitzar mascareta sempre que no pugui mantenir la distància de seguretat mínima de 2 metres respecte a l'hoste.
- Quan estossegui, tapar-se la boca amb un mocador d'un sol ús i llençar-lo immediatament després a la paperera. Tot seguit, rentar-se les mans a fons amb aigua i sabó.
- Practicar bons hàbits en l'ús del vàter (tirar de la cadena després de cada ús...).
- Practicar una bona higiene personal (rentar-se les mans amb aigua i sabó abans i després dels àpats, després de la neteja, després de manipular residus, després d'estar en contacte amb superfícies brutes i després d'utilitzar el vàter).
- Utilitzar guants per fer treballs de neteja i per manipular residus.
- Fer servir guants quan es retirin els plats, els coberts i altres utensilis de les taules de menjador i, en general, en la retirada de papers absorbents usats i raspalls de dents.
- Abstenir-se de tocar-se parts del cos exposades (ulls, nas, cara i braços) amb els guants o les mans sense rentar.
- Comprometre's a complir les recomanacions sobre ocupació de vehicles, en cas que el vehicle estigui ocupat per més d'una persona.

Es recomana restringir el moviment dels treballadors/es per determinades àrees de l'establiment, sobretot aquelles més crítiques amb risc d'exposició.

L'establiment de turisme rural ha de subministrar els equips de protecció individual adequats, especialment mascaretes i guants, a cada treballador/a, en funció de la seva activitat i el seu grau d'exposició.

És convenient proporcionar-los tovallolletes desinfectants perquè puguin netejar els telèfons i altres estris, abans i després de fer-los servir.

Es recomana a l'establiment de turisme rural fer controls de la temperatura corporal i vigilar qualsevol possible simptomatologia respiratòria dels treballadors/es, com a mínim, dues vegades al dia. Aquests controls es poden fer

de manera voluntària i respectant la confidencialitat, o si així ho indica una autoritat sanitària. El registre de control de la temperatura corporal i vigilància de símptomes respiratoris (annex I, «Format de control de la temperatura corporal») ha de contenir com a mínim la informació següent:

- Data
- Hora
- Nom del treballador/a
- Departament/divisió del treballador/a
- Detalls de contacte del treballador/a (si es requereixen)
- Signatura del treballador/a

Si, en exercici del seu dret a no facilitar informació sanitària, el treballador/a decideix no cedir les seves dades de temperatura corporal, se li ha de demanar que empleni una declaració responsable amb un contingut similar al de la declaració que cal utilitzar per als hostes.

2.3.1.1 Formació

L'establiment de turisme rural ha de garantir que els treballadors/es reben una formació específica en COVID-19, la qual ha d'incloure, com a mínim, a més de la informació recollida a l'apartat 2.3.1, els continguts següents:

- Informació bàsica sobre la malaltia COVID-19, i com se'n poden detectar els símptomes.
- Mesures higièniques per evitar-ne el contagi.
- Com posar-se i treure's la mascareta i els guants correctament.

Els treballadors/es han de ser informats sobre la importància de la detecció precoç de qualsevol cas de COVID-19 i sobre la recomanació de fer ús del registre de control de la temperatura corporal i vigilància dels símptomes respiratoris. Els treballadors/es també han de ser informats dels seus drets d'atorgament o no d'aquesta informació, en virtut de la Llei de protecció de dades de caràcter personal i, si s'escau, hi han de donar el consentiment mitjançant la signatura. La informació que es faciliti al treballador/a ha d'explicar clarament que la temperatura corporal i altres símptomes són part de la informació sanitària i que, per tant, són dades crítiques. A l'annex I, «Format de control de la temperatura corporal», s'hi inclou un model que l'establiment de turisme rural pot utilitzar per registrar les dades de seguiment.

Els registres de control de la temperatura corporal i vigilància dels símptomes respiratoris han d'estar disponibles i han de ser mantinguts, controlats i emmagatzemats adequadament. Cal tenir una cura especial amb els registres de dades de caràcter personal i s'ha de garantir en tot moment el compliment de la legislació vigent en aquesta qüestió. En cas que un treballador/a presenti una temperatura elevada, cal enviar-lo al metge responsable de riscos laborals.

2.3.1.2 Roba de treball

Es recomana a l'establiment de turisme rural que, en la mesura que pugui, es responsabilitzi de la neteja de la roba de treball, per garantir que es renta cada dia i que es fa en condicions de seguretat adequades. D'aquesta manera, s'eviten riscos de contagi per la sortida de roba de treball fora de les instal·lacions de l'allotjament.

Si l'establiment no s'encarrega de rentar la roba, ha d'informar els treballadors/es que és necessari rentar cada dia la roba de treball i, si fan servir rentadores domèstiques, cal que separin la roba de la resta de la bugada familiar i la rentin a una temperatura superior als 60 °C.

2.3.2 Hostes

Abans d'arribar a l'establiment de turisme rural, els hostes han de ser informats dels aspectes següents (preferiblement en els idiomes propis dels hostes habituals):

- Necessitat d'emplenar l'autodeclaració responsable en fer el *check-in*.

- Normes de l'establiment de turisme rural durant el període especial per la COVID-19.
- Necessitat de comunicar si es troba dins del col·lectiu de risc. Si és així, en fer el *check-in*, l'establiment l'ha d'informar sobre les mesures excepcionals que ha aplicat per augmentar la seva seguretat.
- Recomanació de fer ús d'equipatge de material dur (policarbonat, ABS o altres) i, en la mesura que es pugui, evitar els equipatges de tela.
- Recomanació de dur un bolígraf propi, si ha de signar algun compte o document durant la seva estada.
- Informació turística de la comarca i d'activitats que es poden fer per la zona (plànols o altres).

A l'arribada a l'establiment de turisme rural:

- En cas que no disposi de l'autodeclaració responsable emplenada i signada telemàticament, la persona de recepció li ha de lliurar el formulari perquè ho pugui fer.
- Pel que fa als objectes propietat del client, la persona de recepció li ha de demanar que, sempre que es trobi en zones comunes, i mentre no en faci ús, mantingui els seus objectes personals (mòbil, claus o altres) en bosses, caixes o altres receptacles similars tancats adequadament i no els dipositi directament sobre superfícies comunes.
- L'ha d'informar amb relació a qualsevol normativa de l'establiment referent a l'ús de mascaretes i guants, si s'escau (zones recomanades i zones obligatòries).
- La persona de recepció ha de recomanar, en la mesura que sigui possible, fer ús de les escales en comptes de l'ascensor, i deixar l'ascensor per a persones amb mobilitat reduïda, persones amb carretons o maletes. En cas d'usar l'ascensor, és preferible fer-ho amb persones que siguin de la mateixa unitat familiar o grup.
- Qualsevol normativa de seguretat addicional que l'establiment de turisme rural hagi considerat necessària.

2.3.3 Proveïdors i visitants externs

Sempre que es pugui, l'establiment de turisme rural ha d'evitar l'entrada de persones externes (visites comercials, que cal intentar fer per via telemàtica). En la mesura que sigui possible, les entregues de materials s'han de fer fora del recinte de l'establiment, o en el seu límit. Cal que l'establiment de turisme rural fomenti, tant com pugui, les intervencions remotes que evitin l'exposició de persones i vectors de contagi.

En els casos en què es consideri necessària l'entrada de material, l'establiment de turisme rural ha de disposar d'una metodologia documentada amb relació a les mesures especials que han de seguir els proveïdors i els visitants externs davant la COVID-19, que inclogui les mesures d'higiene i prevenció, i com s'ha de fer la recepció de mercaderies (com i de quina manera es fan les entregues).

L'establiment de turisme rural ha d'enviar als seus proveïdors i visitants externs els documents d'actuació davant la COVID-19 i ha de guardar registres que evidencin tant l'entrega com l'acceptació d'aquesta informació.

L'establiment és responsable del compliment dels requisits del protocol, i de qualsevol ús que en facin els proveïdors i els visitants externs dins les instal·lacions, incloses aquelles àrees que puguin tenir llogades o assignades per dur a terme la seva activitat. Per registrar l'autodeclaració dels proveïdors i els visitants externs que hagin d'accedir a les instal·lacions, l'establiment pot fer servir els formats inclosos a l'annex III, «Documentació per a proveïdors i visitants externs».

En aquest sentit, cal considerar els aspectes següents:

- Sempre que es pugui, es recomana traspassar el material del seu embalatge d'entrega original a un embalatge propi de l'establiment de turisme rural. Si això no és possible, convé desinfectar l'embalatge en el qual es lliura el material, o bé deixar el material en un magatzem intermedi tenint en compte el temps de supervivència del virus en els materials. Cal considerar que encara no hi ha dades amb prou evidència que demostrin quant temps sobreviu el virus en cada material, però hi ha alguns estudis que poden servir d'orientació.

Nota 1: per a la desinfecció de cada tipus de producte i dels embalatges que s'introdueixen dins l'àmbit de l'establiment, pot ser d'ajuda consultar el document *Listado de virucidas autorizados en España para uso ambiental (TP2), industria alimentaria (TP4) e higiene humana (TP1)*, elaborat pel Ministeri de Sanitat, la referència del qual es pot trobar a la bibliografia.

- Quan sigui necessària l'entrada de proveïdors externs per a la realització de treballs, l'establiment de turisme rural ha d'intentar minimitzar els seus desplaçaments dins les instal·lacions i, sempre que sigui possible, cal mirar de planificar els treballs en horaris amb el mínim públic possible.
- Quan es faci qualsevol treball, s'ha de fer de manera adequada per garantir tant com es pugui que es compleixin les distàncies mínimes de seguretat. En la mesura que sigui possible, cal col·locar senyalitzacions adequades per garantir que es mantenen aquestes distàncies.
- L'establiment de turisme rural s'ha d'assegurar que les persones que sota el seu control fan treballs que poden tenir afectació de contagi o transmissió de la COVID-19 han rebut formació específica en actuacions per a la prevenció de la COVID-19, i sobre els requisits del programa que els són aplicables (distanciament social, neteja i higiene, vigilància i control...).

L'establiment hauria de disposar d'informació del proveïdor abans de la prestació del servei amb relació a les mesures i els procediments extraordinaris que hagin pogut establir amb motiu de la COVID-19. Es recomana, de manera general, la informació següent:

- Persona de contacte per a qualsevol comunicació relacionada.
- Responsable de prevenció de riscos laborals del proveïdor.
- Relació del personal del proveïdor que podria tenir presència física a l'establiment de turisme rural en algun moment.
- Pla de contingència del proveïdor.

2.4 Mesures referents als objectes i les instal·lacions

L'establiment de turisme rural ha de disposar d'una metodologia documentada, implementada i mantinguda adequadament, per netejar i desinfectar les habitacions, les zones comunes, les diferents dependències i les zones d'oci, com també les superfícies i els punts de contacte.

Abans de reobrir, l'allotjament ha de garantir la neteja i la desinfecció general de tots els objectes i instal·lacions. **Per seleccionar qualsevol desinfectant, producte o mètode de neteja, l'establiment ha de seguir les recomanacions dels organismes competents i utilitzar productes que han demostrat eficàcia davant el virus tenint en compte la norma UNE-EN 14476, com ara viricides, autoritzats en cada moment per aquestes autoritats.**

Nota 1: per a la neteja i la desinfecció correctes de les diferents superfícies i elements de l'establiment, pot ser d'ajuda consultar el document *Listado de virucidas autorizados en España para uso ambiental (TP2), industria alimentaria (TP4) e higiene humana (TP1)*, elaborat pel Ministeri de Sanitat, la referència del qual es pot trobar a la bibliografia.

Complementàriament, l'establiment de turisme rural ha de garantir que tots els espais estan lliures de deixalles i plagues.

3 Requisits operacionals de les activitats que es duen a terme en establiments compartits: masies i cases de poble compartides

3.1 Capacitat

Amb relació a la capacitat, l'establiment de turisme rural de modalitat compartida i d'allotjaments rurals independents cal que compleixi els requisits següents:

- En els establiments de modalitat compartida, per garantir la distància mínima de seguretat de 2 metres en els espais comuns (menjador, piscina o altres), es recomana redistribuir el mobiliari i establir torns per utilitzar aquests espais.
- En els establiments d'allotjament rural independent, els hostes que han decidit compartir aquest espai poden utilitzar les instal·lacions de l'allotjament com si fos un habitatge privat. En els espais complementaris compartits pels hostes de més d'un allotjament rural independent, cal establir mesures per garantir el distanciament físic entre els membres dels diferents grups (mampares de separació, torns d'utilització o altres).
- Cal establir el mètode de control de la capacitat que utilitzi l'allotjament (manual, marcadors digitals, etc.). Una vegada completada la capacitat, no hi poden accedir més persones fins que no en surtin d'altres (zones comunes, menjador, activitats dirigides, instal·lacions esportives, etc.).
- Cal gestionar les cues per evitar qualsevol possible aglomeració.
- S'han de posar a disposició dels hostes, en la mesura que es pugui, franges horàries d'accés.
- Cal establir que el moviment de persones sigui circular per evitar que es barregin.
- Cal garantir el compliment dels requisits legals en matèria de capacitat que estableixin les autoritats competents en cada moment o, si no n'hi ha, tenir en compte les recomanacions sectorials.

3.2 Espais comuns

L'establiment de turisme rural de modalitat compartida ha de disposar d'una metodologia documentada, implantada i mantinguda adequadament per netejar i desinfectar els espais comuns i les àrees de més afluència de persones. Aquesta metodologia ha d'incloure la desinfecció dels espais comuns i les àrees de més afluència de persones, amb una freqüència de dues vegades al dia.

En aquests espais comuns, és necessari que hi hagi dispensadors de solució hidroalcohòlica per a les mans, preferentment automàtics i degudament autoritzats o, si no, líquids amb un mínim del 70 % de contingut en alcohol, a prop de les entrades i sortides i en cada habitació, i que aquests recipients no estiguin buits.

Els espais comuns inclouen, com a mínim, els següents:

- Vestíbul de l'establiment de turisme rural.
- Taulell de recepció (registre, pagament, etc.).
- Taulells similars utilitzats per facilitar informació a hostes i fer altres activitats.
- Ascensors i muntacàrregues (inclouen, sense caràcter limitador, botoneres, baranes i mànecs).
- Portes (inclouen, sense caràcter limitador, poms i mànecs).
- Baranes d'escales, si n'hi ha.
- Sales de reunions, si n'hi ha.
- Sales funcionals, si n'hi ha.
- Lavabos utilitzables per diversos grups d'hostes.

- Passadissos.
- Menjador o zona d'àpats, si s'escau (inclouen taules, cadires, menús de client, dispositius electrònics de comanda o altres).
- Instal·lacions esportives (piscina, *spa*, gimnàs, bàsquet, pàdel, tennis, futbol...).
- Altres.

En els allotjaments rurals independents cal netejar diàriament els espais comuns com ara sales de jocs, gimnàs, barbacoes, etc.

Els registres de la desinfecció han d'incloure, com a mínim, la informació següent:

- Llista de punts (baranes, poms o altres) i zones desinfectades (banys, zones comunes, etc.).
- Resultats de la desinfecció.
- Data de la desinfecció.
- Hora de la desinfecció.
- Treballador/a que ha fet la desinfecció.

A l'annex IV, «Operacions de neteja i desinfecció», s'hi inclou un model que l'establiment de turisme rural pot utilitzar per registrar la informació.

Es recomana que els comandaments a distància de televisors o de qualsevol altre dispositiu semblant, que habitualment es troben en espais comuns, estiguin en possessió de la recepció de l'establiment de turisme rural. En cas que això no sigui possible, es recomana a l'establiment que introdueixi el comandament en alguna funda o bossa de plàstic que es pugui canviar després de cada ús.

És convenient que l'establiment de turisme rural recomani fer servir les escales en comptes dels ascensors, en la mesura que es pugui, mantenint una distància mínima d'esglaons i col·locant dispensadors de solució hidroalcohòlica, preferentment automàtics, a les diferents plantes.

Així mateix, cal garantir que totes les papereres es cobreixen i es netegen de manera periòdica al llarg del dia. Els residus han de romandre en bosses de plàstic lligades abans de dipositar-se al contenidor final.

Es recomana a l'establiment l'automatització, sempre que sigui possible, per evitar el contacte de dispositius que requereixin una acció per part de l'hoste o el treballador/a (obertura a distància, detectors, portes d'accés automàtiques...).

Només els treballadors/es autoritzats poden fer ús de les aixetes (de reg de jardins, etc.) o altres elements similars tant a l'interior com a l'exterior de l'establiment de turisme rural.

3.3 Atenció al client

Pel que fa a l'atenció al client als establiments de turisme rural de modalitat compartida, les mesures que cal seguir són les següents:

- L'establiment de turisme rural ha d'evitar aglomeracions o cues d'hostes a la zona de recepció, i assegurar-se que es manté la distància de seguretat mínima de 2 metres entre els hostes de grups diferents.
- El taulell de recepció ha d'estar identificat i senyalitzat (pintat, retolat, amb cinta, etc.) per garantir la distància de seguretat mínima de 2 metres entre el treballador/a i l'hoste. En cas que no es pugui garantir aquesta distància, l'establiment de turisme rural ha d'aplicar altres mesures de seguretat (mampara de protecció, ús de pantalla facial, etc.).
- A l'entrada de la recepció hi ha d'haver dispensadors de solució hidroalcohòlica, preferentment automàtics. El treballador/a de recepció ha de dur mascareta de protecció i guants i ha de demanar a l'hoste que també en faci servir en aquells llocs senyalitzats dins de l'establiment com a ús obligatori.

- És necessari retirar del taulell de recepció qualsevol producte de benvinguda a l'engròs (sucs, llaminadures, fruita fresca o altres). Es recomana no fer ús d'altres elements (màquines de cafè, màquines de begudes, jocs de taula, etc.) de qualsevol àrea comuna de l'establiment de turisme rural, sempre que no es pugui garantir una neteja i una desinfecció entre usos.

En els establiments de turisme rural de modalitat compartida i d'allotjaments rurals independents, les mesures que cal seguir pel que fa a l'atenció al client són les següents:

- Es recomana digitalitzar tota comunicació entre el treballador/a i l'hoste (factures, registre del viatger, etc.). No obstant això, en cas que calgui omplir el formulari manualment, es recomana a l'establiment que posi a disposició de l'hoste un bolígraf d'ús personal i intransferible.
- Es recomana a l'establiment de turisme rural promoure el pagament amb targeta, a través de dispositius mòbils (*mPayment*) o mitjançant gir bancari.
- Sempre que es pugui, la informació relacionada amb les activitats de lleure, els recursos turístics i el menjador o altres fullets s'ha de proporcionar per via telemàtica o telefònica. Cal evitar els fullets o les carpetes amb informació turística d'ús comú.

3.4 Habitacions d'hostes

L'establiment de turisme rural ha de disposar d'una metodologia documentada, implementada i mantinguda adequadament per netejar i desinfectar les habitacions dels hostes assegurant un alt nivell d'higiene i desinfecció. Atès que la COVID-19 té una vida limitada en els diferents materials, cal intentar, en la mesura que es pugui, que transcorri el màxim de temps possible (es recomana un temps mínim de 72 hores) entre que una habitació queda lliure i torna a ser ocupada. Sempre que sigui possible, cal rotar les habitacions ocupades.

Cal mirar de minimitzar el nombre d'objectes a l'habitació per reduir riscos i facilitar les tasques de neteja i desinfecció. En el cas de mantes addicionals, opcions de coixins i altres elements, no poden estar directament a l'habitació, sinó que s'ha d'informar els hostes que aquests objectes els hi poden ser entregats demanant-ho expressament a la recepció de l'establiment. En el cas de catifes i altres objectes que no siguin imprescindibles, es recomana a l'establiment de turisme rural que siguin retirats de l'habitació temporalment.

Durant la neteja i la desinfecció de les habitacions cal fer èmfasi en les superfícies següents:

- Terres de parquet, rajoles, moquetes...
- Mobiliari (armaris, penjadors, taules, cadires...).
- Interruptors i botoneres, poms de portes, comandaments a distància, telèfons, pantalles de televisió...
- Banys (vàters, aixetes, piques, plats de dutxa, dispensadors, assecador, paperera, endolls, mampares, portes, sostres, parets enrajolades...).
- Cortines, catifes, sofàs, cadires i altres elements amb tapisseria.
- Vidres i miralls.

Es recomana que els elements com ara comandaments a distància (televisió, aire condicionat...) romanguin dins d'una funda o una bossa de plàstic per facilitar-ne la neteja i la desinfecció o el canvi després de l'ocupació de l'habitació.

És convenient que l'allotjament restringeixi el servei de préstec de planxa i post de planxar.

3.4.1 Habitacions ocupades

L'establiment de turisme rural ha de disposar d'una metodologia documentada, implementada i mantinguda adequadament per netejar i desinfectar sovint les habitacions ocupades.

És necessari mantenir una ventilació periòdica i constant en aquelles zones on no hi hagi ventilació forçada i, sempre que sigui possible, la ventilació ha de ser natural (encreuada o transversal). En aquest sentit, sempre que es pugui:

- Cal recomanar als hostes fer una ventilació natural freqüent.
- Durant les operacions de neteja i desinfecció, l'habitació ha de ser ventilada amb la porta de sortida tancada, per evitar que l'aire contaminat passi al passadís de l'establiment, i l'hoste no pot estar dins l'habitació.

L'establiment de turisme rural de modalitat compartida ha de netejar i desinfectar les habitacions, com a mínim, una vegada al dia. Aquest servei s'exceptua en el cas de renúncia expressa de l'hoste. Per seleccionar qualsevol desinfectant, producte o mètode de neteja, l'allotjament ha de seguir les recomanacions dels organismes competents i utilitzar els productes que aprovin en cada moment aquestes autoritats, com ara viricides.

3.4.2 Sortida de les habitacions

L'establiment de turisme rural ha de disposar d'una metodologia documentada, implementada i mantinguda adequadament per netejar i desinfectar de manera més exhaustiva les habitacions dels hostes que han fet el *check-out*.

El transport de materials com ara tovalloles i llençols des de les habitacions fins a la bugaderia, en la mesura que es pugui, s'ha de fer utilitzant carretons amb compartiments tancats. Si no se'n disposa, cal transportar aquest material dins de bosses o similars que estiguin ben tancades i que evitin el contacte directe amb la roba.

Aquestes bosses, si són de plàstic, han de ser d'un sol ús i, en cas que siguin tèxtils, s'han de rentar a més de 60 °C.

3.5 Lavabos en àrees comunes

L'establiment de turisme rural ha de disposar d'una metodologia documentada, implementada i mantinguda adequadament per netejar i desinfectar els lavabos en àrees comunes (aixetes, portes, dispensadors de paper per eixugar-se les mans, papereres, tiradors de cisternes, seients i tapa de tancament, lavabo, poms de portes i interruptors, etc.).

L'establiment ha de garantir, com a mínim, les mesures següents:

- Cal subministrar adequadament paper higiènic, mocadors (si se n'ofereixen), assecador de mans i sabons líquids en tot moment.
- Cal garantir que el sistema d'esbandida del vàter romangui en un estat òptim de funcionament.
- S'ha de garantir que les canonades estiguin en bones condicions de manteniment i conservació.
- Cal desinfectar sovint les zones de contacte (aixetes, cisterna, nanses, seients i tapes de coberta, vàter, poms de porta, botons i interruptors).
- És recomanable fer servir dispensadors de paper per eixugar-se les mans. En cap cas no hi pot haver tovalloles tèxtils, encara que siguin d'ús individual.
- A les entrades i sortides dels lavabos s'han de col·locar dispensadors de solució hidroalcohòlica, preferentment automàtics, i, si s'escau, paper i papereres, per evitar tocar les manetes de les portes amb les mans brutes.
- És necessari evitar que les finestres dels lavabos es puguin obrir, ja que es poden generar fluxos amb aire contaminat fins a altres zones de l'edifici. En cas que sigui imprescindible mantenir obertes aquestes finestres (quan no hi ha extracció mecànica ni passiva), es recomana obrir també les finestres d'altres espais propers per intentar aconseguir fluxos d'aire cap als banys.

Així mateix, en funció del flux i l'ocupació de l'allotjament, cal que l'establiment de turisme rural consideri la necessitat d'incrementar la freqüència de neteja i desinfecció.

3.6 Menjador, cafeteria i terrasses

3.6.1 Desinfecció i eliminació del virus

L'establiment de turisme rural ha de desinfectar el mobiliari que ha entrat en contacte amb l'hoste (cadires, taules, etc.). Es recomana fer servir cadires de material plàstic i, com a alternativa, utilitzar fundes plàstiques d'un sol ús o que es puguin desinfectar.

Convé netejar els materials i els estris amb els quals l'hoste hagi pogut entrar en contacte en algun moment, encara que no n'hagi fet ús.

3.6.2 Higiene alimentària

Els aspectes generals que cal tenir en compte són els següents:

- S'ha de disposar d'un sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (d'ara endavant, APPCC), actualitzat en el context de la COVID-19.
- Cal garantir que tots els productes alimentaris s'obtenen de fonts alimentàries conegudes, és a dir, de proveïdors classificats per l'establiment.
- Segons la tipologia del producte, sempre que es consideri necessari, cal netejar o desinfectar els aliments, els envasos i els embolcalls, com també altres objectes que arribin.
- Es recomana fer coccions a temperatures mínimes de 70 °C, en el moment de cuinar els aliments que ho requereixin.
- Cal disposar d'una àrea segura independent per emmagatzemar els objectes personals dels treballadors/es.
- No s'ha d'utilitzar vaixel·la trencada, escarbotada o amb esquerdes, ja que els gèrmens poden romandre a les esquerdes.
- Cal netejar els estris (vaixelles, cobrateria) al rentaplats amb el sabó habitual que garanteixi l'eliminació del virus (amb una temperatura superior als 80 °C, a la qual ja arriba el rentaplats a la fase final d'assecatge).
- Cal fer servir guants d'un sol ús nets quan es manipulin aliments, i cada cop que es canviïn els guants cal rentar-se les mans. Si els guants són d'un sol ús, no es poden desinfectar.
- Es recomana donar preferència a l'ús de productes cuinats, pasteuritzats, etc., i simplificar les elaboracions tant com es pugui.
- És convenient evitar estris que no es puguin netejar utilitzant el túnel de rentatge mecànic.
- Els aliments s'han de mantenir protegits amb tapes, film i altres elements semblants.

Amb relació a la higiene personal i el manteniment de la distància de seguretat, cal tenir en compte els aspectes següents:

- Els treballadors/es de sala han d'extremar la higiene mitjançant l'ús dels dispensadors de solució hidroalcohòlica, preferentment automàtics, situats a l'accés i la sortida del menjador i la cafeteria, com també guants i mascareta per als treballadors/es quan no es pugui garantir la distància de seguretat.
- És necessari mantenir les distàncies de seguretat entre treballadors/es, hostes (que no pertanyin a un mateix grup), proveïdors i visitants externs.
- Cal extremar la desinfecció de mans amb solucions hidroalcohòliques i fer un seguiment del protocol intern establert a l'espai cuina (APPCC). Es recomana a l'establiment que disposi d'un registre d'entrada de persones alienes i que mantingui aquest registre actualitzat.
- Cal respectar i delimitar els espais de zona freda, zona de cocció i zona bruta.
- Els treballadors/es de cuina cal que utilitzin els equips de protecció individuals adequats (mascareta i guants) quan no es pugui garantir la distància de seguretat mínima.

- En el tren de rentatge, cal evitar el contacte físic entre els treballadors/es, i dur els equips de protecció individual adequats (guants específics per al procés...). Entre fluxos (entrada i sortida) cal desinfectar els guants, només en cas que siguin reutilitzables, i per fer-ho es pot emprar una dissolució de lleixiu amb aigua al 2 %.

3.6.3 Servei de bufet

En cas que l'establiment de turisme rural serveixi esmorzars en un espai amb aliments tipus *self-service*, cal adoptar mesures de prevenció com ara:

- Cal posar una pantalla o mampara de protecció (plàstic metacrilat, vidre) per cobrir els aliments.
- Cal disposar els aliments emplatats individualment i protegits del contacte directe de l'hoste (film transparent, caps de cartró, etc.).

3.6.4 Magatzem d'aliments

Amb relació al magatzem d'aliments, cal aplicar les mesures següents:

- Cal evitar el contacte físic entre proveïdor i treballador/a de l'establiment.
- En la mesura que es pugui, els proveïdors han d'entregar la documentació (albarans, factures, etc.) de manera telemàtica (correu electrònic, plataformes digitals, etc.).
- Els treballadors/es de l'establiment han de fer servir guants i mascareta i, si han estat exposats a un risc potencial, s'han d'aplicar solució hidroalcohòlica.
- Aliments peribles (frescos): les caps dels proveïdors s'han de manipular abans d'accedir a la cuina, sempre que sigui possible, i cal canviar l'emalatge per evitar transferir brutícia aliena. Els aliments s'han de desinfectar amb productes adequats per a l'ús alimentari (per exemple, lleixiu alimentari).
- Aliments no peribles: cal designar un espai de quarantena al magatzem en funció de la durabilitat del virus a les diferents superfícies. Els aliments envasats o embolicats (plàstic, vidre, llauna, etc.) es poden desinfectar fent una neteja habitual amb els desinfectants adequats o bé amb una dissolució de lleixiu amb aigua al 2 %. Un cop transcorregut el temps pertinent, es pot fer ús del material sense risc.

Nota 1: vegeu l'annex de bibliografia, on s'inclou informació d'estudis preliminars. No obstant això, es recorda a l'establiment de turisme rural que sempre cal verificar la possible existència de nous estudis i possibles noves recomanacions o normatives i legislacions de les autoritats pertinents.

- Cal que el proveïdor asseguri que està fent un tractament específic als vehicles que transporten les mercaderies.

3.7 Esports i lleure

3.7.1 Piscina / piscines amb spa

Les piscines o les zones de *spa* han de romandre tancades i no se'n permet l'ús fins que ho determinin les autoritats competents, per evitar possibles contagis per la COVID-19.

Quan es puguin reobrir, es recomana automatitzar les fases (regulació de pH, desinfecció, i seguiment i mesurament constants). Les actuacions necessàries són les següents:

- Regulació del pH: entre 7,2 i 7,6 per mitjà d'àcids o de CO₂ per garantir una desinfecció eficaç.
- Desinfecció: per ampliar l'espectre de desinfecció es recomana l'ús de llum ultraviolada en combinació amb clor dosificat (en pastilles o líquid) o electròlisi de sal.
- Seguiment i mesurament: s'ha de fer un seguiment i un mesurament constants dels nivells de pH i de clor, i la regulació dels paràmetres ha de ser automàtica.

Es recomana que els resultats dels mesuraments siguin fàcilment accessibles als hostes, perquè estiguin informats de la qualitat de l'aigua.

L'establiment de turisme rural ha de mantenir les zones exteriors de la piscina i l'*spa* desinfectades, com també els equipaments (dutxes, escales o altres).

3.7.1.1 Mesures higièniques a l'àrea de piscina/spa

L'establiment de turisme rural ha de recordar als hostes que han d'aplicar aquestes mesures:

- Cal mantenir una higiene personal adequada.
- A l'entrada i la sortida de la instal·lació cal rentar-se les mans utilitzant els dispensadors de solució hidroalcohòlica, els quals, sempre que es pugui, han de ser automàtics.
- Cal dutxar-se abans i després de nedar a la piscina o l'*spa*.

3.7.1.2 Ús d'equipaments de l'àrea de piscina/spa

L'establiment de turisme rural ha de seguir aquestes mesures:

- Cal garantir la distància mínima de seguretat entre hostes que no formin part d'una mateixa família o grup d'hostes (separació entre hamaques, ombrel·les, controls en els accessos a la piscina, l'*spa* i els banys).
- L'ús de tobogan, trampolí, palanca de salt o plataforma s'ha de restringir a un hoste per torn.

3.7.2 Activitats dirigides

Amb relació a les activitats dirigides, cal tenir en compte el següent:

- En cas que l'hoste vulgui participar en alguna activitat dirigida, cal que ho comuniqui a la recepció, preferiblement per telèfon o per correu electrònic. La recepció li confirmarà si hi pot assistir o no, en funció de la capacitat de l'activitat.
- L'hoste ha de portar els seus propis materials (tovallola, casquet de bany, ulleres de piscina, cademat d'armariet, etc.). Si s'escau, la recepció de l'establiment de turisme rural pot tenir a la venda aquests materials, protegits convenientment del contacte exterior. No es permet el préstec de materials.
- Es recomana repartir bossetes per guardar els objectes personals.
- Les activitats dirigides cal que siguin espaciades en el temps (10-15 minuts entre activitats), perquè els espais (passadissos...) es puguin netejar i desinfectar.
- Els monitors/es han de garantir la separació adequada entre hostes i utilitzar mascaretes higièniques i guants si no poden garantir la distància de seguretat amb els hostes, per raó del seu contacte continuat amb ells.

3.7.3 Parcs, zones de joc i ludoteques infantils

Als establiments de turisme rural de modalitat compartida, els parcs, les zones de joc i les ludoteques infantils han de romandre tancats i no se'n permet l'ús fins que ho determinin les autoritats competents, per evitar possibles contagis per la COVID-19.

Quan es puguin reobrir, es recomana reduir el volum d'objectes compartits i que els hostes puguin desinfectar-los abans de fer-los servir.

Complementàriament, l'establiment ha de garantir que aquests espais es netegen i es desinfecten sovint.

3.7.4 Sales d'esbarjo

Aquestes sales han de romandre tancades i no se'n permet l'ús fins que ho determinin les autoritats competents, per evitar possibles contagis per la COVID-19.

Quan es puguin reobrir:

- Es recomana a l'establiment de turisme rural que determinats objectes (comandaments a distància de televisors, d'aires condicionats, etc.) estiguin a càrrec dels treballadors/es de l'establiment. Cal posar-los dins d'una bossa estanca amb precinte i netejar-los amb desinfectant després de cada ús.

- És convenient col·locar paper film al damunt d'ordinadors, pantalles i altres elements disponibles. Així mateix, després de cada ús, cal netejar, desinfectar i tornar a cobrir aquests aparells.
- Per a determinats elements (jocs, etc.), cal valorar si s'han de retirar temporalment i, si no és així, s'han d'establir els mètodes de neteja i desinfecció necessaris.

3.8 Jardineria

En cas de contractar proveïdors externs, es recomana a l'establiment de turisme rural que, per garantir que s'aplicaran les mesures establertes en la prevenció de contagi per la COVID-19, faci ús dels serveis de professionals de jardineria acreditats degudament.

És necessari que l'establiment i els professionals de jardineria valorin abans l'estat de les instal·lacions (degradació de l'espai, elements vegetals, etc.), estableixin les actuacions imprescindibles inicialment (plagues, reg, poda...), en posposin d'altres que siguin urgents i planifiquin adequadament les feines.

Cal aplicar les mesures següents:

- Cal incloure recordatoris de les mesures que s'han de garantir (distàncies mínimes de seguretat, grups de persones, delimitar —si cal— zones de pas...).
- És necessari tancar sorrals.
- En cas que l'establiment disposi de fonts d'aigua, han de romandre tancades.
- Cal fer les tasques de manteniment en horaris de menys moviment d'hostes i, quan es facin, s'ha de delimitar la zona o, si cal, tancar-la temporalment.
- Les tasques que facin els professionals de jardineria han de ser preferiblement individuals.
- És necessari augmentar la freqüència de recollida de brossa i neteja de papereres. És obligatori l'ús de papereres amb bossa. Quan es retirin les bosses sempre han d'estar tancades.
- No és recomanable instal·lar cendrers de sorra. Es recomana qualsevol sistema que permeti la recollida i la neteja de burilles sense contacte.

Amb relació al reg, cal indicar el següent:

- En cas d'ús de sistemes de nebulització, es recomana deixar d'utilitzar-los temporalment. Així mateix, cal buscar mètodes alternatius de reg.

Respecte a les plagues, cal assenyalar el següent:

- Sempre que es pugui, es recomana no fer aplicacions nebulitzadores per al tractament de plagues. Si això no és possible, cal planificar les actuacions evitant qualsevol interferència amb hostes, treballadors/es o persones externes i senyalitzar i delimitar l'àrea d'actuació adequadament. En finalitzar l'aplicació cal dur a terme la neteja exterior de possibles zones comunes exposades al nebulitzador.

Amb relació a la maquinària, els estris i els equips de jardineria, en cas de tenir contractat un servei extern, cal:

- Restringir l'accés a zones no autoritzades.
- Facilitar el material de neteja i desinfecció als treballadors/es o l'emmagatzematge en les zones restringides.
- Fer una neteja i una desinfecció abans i després de cada ús.
- Informar de la realització de les tasques mitjançant la col·locació de cartells.

3.9 Manteniment general de l'establiment de turisme rural

Amb relació al manteniment general de l'establiment de turisme rural, cal aplicar les mesures següents:

- És necessari evitar iniciar activitats de manteniment (d'instal·lació, obres o reformes) que no responguin a una necessitat urgent i que per la seva naturalesa es puguin ajornar.

- És recomanable ajornar els manteniments que no impactin en la seguretat de les persones o que tinguin una incidència o una importància mínimes. Cal que l'establiment de turisme rural i els professionals del manteniment facin una valoració conjunta sobre l'estat de les instal·lacions, per poder planificar i prioritzar els treballs necessaris.
- Cal limitar les tasques de manteniment/inspecció i fer només aquells treballs que són imprescindibles per garantir la seguretat i el funcionament correcte de les instal·lacions, complint en tot moment la normativa legal aplicable.
- Cal que el personal que faci els treballs de manteniment dugui els equips de protecció individuals necessaris.
- Una vegada finalitzada l'operació de manteniment, cal netejar i desinfectar portes, poms, botoneres i tot allò que es trobi en possible contacte amb altres treballadors/es o hostes. És recomanable que els treballadors/es de manteniment portin un equip de neteja per poder netejar i desinfectar les zones on han actuat o, si no, cal planificar els treballs de manteniment d'acord amb l'equip de neteja i desinfecció de l'establiment perquè hi intervinguin. Els residus de les intervencions s'han d'embossar adequadament i cobrir.
- És necessari netejar i desinfectar periòdicament els llocs de treball (tallers, magatzem, etc.).
- Cal registrar les tasques de manteniment que es facin.
- És recomanable establir llocs físics per a la recepció de material i equipament, i una zona contigua de neteja i desinfecció.
- Cal potenciar, sempre que sigui possible, els treballs individuals.
- Es recomana que cada treballador/a utilitzi exclusivament les seves eines i estris de mà o, si no, cal desinfectar-los abans d'un canvi.
- És convenient incentivar la realització de les reparacions al taller, sempre que això sigui possible.
- És necessari restringir l'accés de persones no autoritzades a les zones de manteniment.

3.9.1 Sistema de ventilació

En aquest moment no hi ha evidències que la COVID-19 es propagui pels sistemes de ventilació, per la qual cosa no es requereixen mesures addicionals més enllà del compliment de la normativa aplicable. No obstant això, es recorda a l'establiment de turisme rural que ha de dur a terme les actuacions següents:

- Cal inspeccionar, netejar i mantenir tots els sistemes de ventilació i climatització regularment, en particular per a espais petits i zones confinades, com ara ascensors i lavabos.
- Les instal·lacions cobertes han de disposar d'uns paràmetres adequats relatius a la qualitat de l'aire d'acord amb el Decret 159/2012, de 20 de novembre, d'establiments d'allotjament turístic i d'habitatges d'ús turístic.
- Per garantir la qualitat de l'aire interior i assegurar-se que no constitueix cap risc per als hostes i el personal de l'establiment, es recomana disposar d'un pla de control de la qualitat de l'aire interior.
- Es recomana mantenir la climatització a una temperatura ambient d'entre 23 i 26 °C i garantir una renovació d'aire suficient.
- En edificis sense sistemes de ventilació mecànica, és convenient obrir les finestres exteriors durant el temps mínim necessari per garantir una bona ventilació de les estances. En aquests casos, la ventilació natural és l'única opció viable per renovar l'aire de les zones ocupades.
- Es recomana no posar en funcionament ventiladors de sostre o de peu, perquè només remouen l'aire interior sense aportar aire fresc.
- Convé augmentar els horaris de funcionament del sistema de climatització. En edificis amb sistemes de ventilació mecànica és necessari un temps d'operació més prolongat del que és habitual; per fer-ho, cal canviar els temporitzadors del sistema per iniciar la ventilació un parell d'hores abans i apagar-la més tard del que és habitual. Tanmateix, la solució òptima és mantenir la climatització engegada durant el temps mínim necessari

per garantir una bona ventilació de les estances, emprant unes taxes de renovació d'aire més baixes en absència de persones.

Nota 1: tenint en compte que a la primavera les necessitats de calefacció i refrigeració són baixes, les recomanacions anteriors tenen un impacte en el consum energètic no gaire alt i ajuden a eliminar de l'edifici partícules que puguin contenir el virus.

- Cal augmentar l'aire exterior de ventilació, com també l'extracció.
- Els sistemes d'extracció dels lavabos han d'estar en funcionament durant el temps mínim necessari per garantir una bona extracció. Es recomana abaixar la tapa dels inodors abans de la descàrrega d'aigua.
- No cal mantenir un nivell mínim d'humitat donades les condicions climàtiques entrants, si bé a l'hivern és recomanable mantenir una humitat mínima acceptable d'aproximadament el 30 %.

Nota 2: els sistemes nasals i les membranes mucoses són més sensibles a les infeccions a una HR més baixa del 10-20 %, i aquesta és la raó per la qual a vegades se suggereix una certa humidificació a l'hivern (fins a un nivell mínim d'aproximadament el 30 %). No obstant això, aquesta necessitat indirecta d'humidificació en el cas de la COVID-19 no és rellevant, donades les condicions climàtiques entrants (a partir del març, sense humidificació esperem una HR interior per damunt del 30 % en tots els climes europeus).

Nota 3: la supervivència d'alguns virus pot quedar compromesa davant els canvis de temperatura de l'aire i dels nivells d'humitat ambiental (HR). En el cas de la COVID-19, el virus és bastant resistent als canvis ambientals i és susceptible només a una humitat relativa molt alta per sobre del 80 % i una temperatura per sobre dels 30 °C. Tanmateix, assolir aquestes condicions ambientals afectaria de manera important el benestar tèrmic dels ocupants.

- Es recomana apagar (temporalment) els intercanviadors de calor rotatius durant els episodis de COVID-19.

Nota 4: sota certes condicions, les partícules de virus a l'aire extret poden tornar a entrar a l'edifici. Els dispositius de recuperació de calor poden transportar virus units a partícules des del costat de l'aire d'extracció a la banda de l'aire de subministrament a través de fuites. En els intercanviadors de calor rotatius (incloses les rodes entàlpiques), les partícules es disposen a la banda de l'aire d'extracció de la superfície de l'intercanviador de calor, i després poden tornar a quedar suspeses a l'aire quan l'intercanviador de calor gira cap al costat de l'aire d'impulsió.

- Si se sospita que hi ha fuites a les seccions de recuperació de calor, l'ajustament de pressió o l'ús de *bypass* poden ser una opció per evitar una situació en què una pressió més alta al costat d'extracció provoqui fuites d'aire al costat d'impulsió.
- La transmissió de partícules de virus a través de dispositius de recuperació de calor no hauria de ser un problema quan un sistema HVAC està equipat amb una unitat de doble bobina o un altre dispositiu de recuperació de calor que garanteix una separació de l'aire del 100 % entre el costat d'extracció i el d'impulsió.
- Es recomana evitar la recirculació central durant els episodis de COVID-19 tancant les comportes de recirculació i treballant exclusivament amb aire exterior.

Nota 5: en cas que hi hagi partícules amb virus als conductes de retorn, si es fan servir UTA (unitats de tractament d'aire) centralitzades amb recirculació aquestes partícules podrien tornar a accedir a les zones ocupades. Aquesta circumstància, igual que el canvi de consignes de temperatura i humitat, també pot afectar el benestar tèrmic de les persones, ja que potser el sistema de climatització no té prou capacitat (atès que no està dissenyat per a això) frigorífica o calorífica per treballar de manera continuada en aquesta modalitat. Cal aplicar aquest sistema en funció de la climatologia.

- A vegades, les unitats de tractament d'aire i les seccions de recirculació estan equipades amb filtres d'aire de retorn, però això no hauria de ser una raó per mantenir obertes les comportes de recirculació, ja que aquests filtres normalment no filtren partícules amb virus de manera efectiva, atès que tenen eficiències insuficients.
- Quan sigui possible, els sistemes descentralitzats, com les unitats de *fan-coil* o els petits equips autònoms que utilitzen la recirculació local, també s'han d'apagar per evitar la resuspensió de partícules de virus (sobretot quan els locals són utilitzats normalment per més d'un ocupant). Si no és possible apagar aquestes unitats, s'han d'incloure als protocols de neteja i desinfecció, ja que poden recollir partícules com qualsevol altra superfície de l'estança.

Nota 6: aquest tipus d'unitats, generalment, tenen filtres gruixuts que no retenen partícules amb càrrega viral.

- No es considera necessari netejar els conductes de retorn/extracció.
- Alguns purificadors d'aire poden eliminar eficaçment les partícules de l'aire, cosa que proporciona un efecte similar al d'una bona ventilació amb aire exterior. Per ser efectius, els purificadors d'aire han de disposar de filtració HEPA (filtre d'aire de partícules d'alta eficiència) i, de manera complementària, també és convenient que disposin de radiació UV per a la degradació de virus i bacteris de l'ambient. A causa que el flux d'aire a través dels purificadors d'aire és limitat, la superfície dels locals on poden ser eficaços acostuma a ser bastant petita,

típicament menys de 10 m². Es recomana situar el dispositiu a prop de la zona de respiració de les persones per protegir.

3.10 Bugaderia

Amb relació a la bugaderia, cal assenyalar les mesures següents:

- La retirada de roba de les habitacions i les diferents sales (menjador, cuina, gimnàs, etc.) s'ha de fer en absència d'hostes i cal evitar sacsejar la roba de llit i de bany quan es retiri de les habitacions.
- Els materials retirats s'han de dipositar en bosses individuals tancades dins de carretons o recipients tapats fins que es rentin. Els treballadors/es que hagin de posar la roba a la rentadora han de fer servir mascaretes i guants d'un sol ús; després de fer aquesta operació, han de llençar els guants i rentar-se les mans. Cal evitar sempre tocar la roba neta sense haver desinfectat abans mans o guants.
- L'enviament i el retorn de les peces de roba netejades i desinfectades s'ha de fer tal com ja s'estableix en els protocols bàsics de bugaderia, fent èmfasi especialment que l'entrega i el retorn de les peces de roba es faci en bosses tancades.
- El procediment específic de retirada de la roba d'habitació que hagi estat o estigui ocupada per un cas sospitós o confirmat de COVID-19 és el següent: amb la protecció individual adequada, cal retirar la roba de llit i de bany i dipositar-la dins una bossa separada de la resta, identificada adequadament i tancada fins que es renti. Així mateix, en casos sospitosos o confirmats de COVID-19, cal advertir en tot moment el personal de bugaderia de l'existència de roba potencialment infectada, per a una manipulació higiènica adequada, i cal identificar-la, per exemple amb l'ús de bosses de diferents colors.
- En cas que l'establiment de turisme rural es responsabilitzi de la neteja de la roba de treball cal segmentar aquesta roba de treball per àrees, per evitar una contaminació encreuada. Aquesta neteja ha de ser diària, i a una temperatura superior als 60 °C si es fan servir rentadores domèstiques, per garantir la protecció davant la COVID-19.
- Si es tracta d'una bugaderia industrial, cal seguir les taules habituals per garantir la neteja correcta, que tenen en compte cada material, les temperatures segons el teixit i els productes de neteja utilitzats. Cal que aquests productes siguin viricides autoritzats per les autoritats competents.
- Si l'establiment disposa d'un servei extern de bugaderia, cal assegurar-se que segueix uns protocols normalitzats d'higiene per garantir la rentada i el lliurament posterior dels teixits.

4 Requisits operacionals de les activitats que es duen a terme en establiments independents: masies i cases de poble independents

Els establiments de turisme rural independents, malgrat que disposin de zones comunes, són tractats en aquest Protocol com a unitats d'habitació. D'aquesta manera, cal tenir en compte tots aquells requisits i consideracions que s'especifiquen a l'apartat 3, «Requisits operacionals de les activitats que es duen a terme en establiments compartits: masies i cases de poble compartides» d'aquest Protocol, que puguin ser considerats aplicables en aquests establiments independents. De la mateixa manera, no es tenen en compte tots aquells requisits de l'apartat 3 d'aquest Protocol que fan referència a l'ús compartit d'espais i objectes comuns entre hostes de diferents unitats familiars.

En aquests establiments, cal aplicar les mesures següents:

- Cal mantenir un temps mínim de 72 hores entre que l'establiment independent queda lliure i es torna a ocupar.
- És convenient minimitzar els objectes decoratius, no tan sols a les habitacions, sinó també a les zones comunes.

Nota: un nombre elevat d'establiments de turisme rural independents exposen eines de la vida rural. En aquest cas, si es penja un cartell de «No toqueu» no cal treure-les, o bé es poden posar en vitrines de manera que sigui més fàcil aplicar els protocols de neteja i desinfecció.

- Si és necessari posar a disposició dels hostes mantes i coixins suplementaris, cal netejar-los i desinfectar-los cada vegada, o bé penjar un cartell de «Si n'heu fet ús, no els torneu a dipositar aquí».

Protocol de turisme rural

Grup de treball GT-ET-003 Turisme rural

Rev.00 del 29/05/2020

- Si es disposa de bicicletes (o altres elements similars) per a l'ús dels hostes, és recomanable prescindir-ne o bé incloure-les als protocols de neteja a la sortida dels hostes.

Protocol de turisme rural

Grup de treball GT-ET-003 Turisme rural

Rev.00 del 29/05/2020

Annex II. Declaració autoresponsable de viatge i traçabilitat

Declaració autoresponsable de viatge i traçabilitat de contacte per als hostes

Benvolgut senyor, benvolguda senyora,

Per evitar la propagació de la COVID-19 i reduir el risc d'exposició entre els nostres treballadors/es i els hostes, estem fent un senzill qüestionari de cribatge. La vostra participació és important per ajudar-nos a prendre mesures de precaució per protegir tant els hostes com la resta de persones d'aquest establiment. Gràcies pel vostre temps.

| | |
|----------------|--|
| Nom i cognoms: | Número de telèfon (mòbil/casa): |
| DNI/passaport: | Nacionalitat (només per a estrangers): |
| Edat: | Pertanyeu a un grup de risc davant la COVID-19? <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí _____ |

Lloc de reunió / nivell / departament per visitar:

Autodeclaració

| | |
|---|--|
| 1 | <p>Si presenteu els símptomes següents, si us plau, indiqueu-los:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Febre (temperatura corporal igual o superior als 37,5 °C)▪ Tos seca▪ Dolor corporal▪ Mal de cap▪ Mal de gola▪ Congestió nasal▪ Cansament▪ Falta d'aire▪ Diarrea▪ Altres _____ |
| 2 | <p>Heu estat en contacte amb algun cas confirmat de COVID-19 en els darrers 14 dies?</p> <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí |

Recordeu que, durant la seva estada, l'hoste té el deure de respectar les mesures de prevenció de contagi de la COVID-19 que s'indiquen en els reglaments d'ús o de règim intern de l'establiment de turisme rural.

L'hoste ha de notificar als responsables de l'establiment de turisme rural l'aparició de qualsevol símptoma considerat característic de la COVID-19 per les autoritats sanitàries i, seguidament, ha de demanar atenció mèdica immediata contactant amb el 061. Alhora, des de la recepció s'ha d'aplicar el protocol establert per fer front a aquesta situació.

Signatura (hoste): _____

Data: _____

Protocol de turisme rural

Grup de treball GT-ET-003 Turisme rural

Rev.00 del 29/05/2020

Annex III. Documentació per a proveïdors i visitants externs

DOCUMENT DE COORDINACIÓ D'ACTIVITATS EMPRESARIALS

NOM DEL PROVEÏDOR:

ADREÇA:

CP-CIUTAT:

Benvolgut col·laborador,

Amb motiu del compliment de la legislació en prevenció de riscos laborals i concretament pel que fa a la coordinació d'activitats empresarials que s'especifiquen a l'article 24 de la Llei, 31/1995, de prevenció de riscos laborals, i al Reial decret 171/2004, de coordinació d'activitats empresarials:

Us comuniquem que tenim a la vostra disposició per consultar-los els documents de la prevenció de riscos laborals (PRL), l'avaluació del centre, el Pla de contenció de la COVID-19, les instruccions d'emergència i les normes internes, dels quals adjuntem una còpia.

Us demanem que ens confirmeu que la vostra empresa es troba en possessió de la documentació mínima exigible, obligatòria i indispensable en matèria de PRL.

A continuació adjuntem la documentació perquè ens la feu arribar signada i segellada per la persona autoritzada de l'empresa.

Us recordem que no podreu fer cap treball a les nostres instal·lacions fins que tinguem aquest document a les nostres mans.

Atentament,

(nom de l'empresa)

_____, _____ de (d') _____ de 2020

CERTIFICAT DE COMPLIMENT DE LA PRL

El senyor/a, amb DNI número, com a administrador de l'empresa, amb domicili social a la població de i CIF....., dedicada a, que té encomanada la tasca/servei de (especifiqueu les tasques) per a l'empresa / duu a terme tasques de a l'interior de les instal·lacions de

CERTIFICA QUE:

Compleix totes les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals exigibles per a la realització de les tasques encomanades, i específicament:

- Disposa d'avaluació de riscos de llocs de treball.
- Ha fet formació en PRL en els últims 12 mesos.
- Ha informat els treballadors/es contractats en els últims 12 mesos dels riscos específics del lloc de treball.
- Ha lliurat EPI als treballadors/es.
- Tots els equips utilitzats disposen de marcatge CE, compleixen allò que especifica el Reial decret 1215/1997 i disposen d'avaluació de riscos.
- Els productes químics utilitzats disposen de marcatge CE i de fitxa de seguretat a disposició dels treballadors/es que els utilitzen.
- Tots els treballadors/es són aptes per al seu lloc de treball.
- Hi ha unes instruccions d'actuació en cas d'emergència.
- L'empresa està al corrent de les seves obligacions amb la Seguretat Social.
- Els treballadors/es saben a quina mútua d'accidents de treball i malalties professionals (MATMP) han d'anar en cas d'accident.
- L'empresa disposa d'una assegurança de responsabilitat civil suficient per cobrir els possibles sinistres causats per les tasques encomanades.
- Els treballadors/es disposen d'autorització d'ús de les màquines utilitzades.
- Disposa del Pla de contenció davant la COVID-19.
- Disposa de l'avaluació de risc biològic específic davant la COVID-19 dels llocs de treball.

I, perquè així consti, signa aquest certificat:

..... de (d') de 2020

CERTIFICAT DE L'ESTAT DE SALUT DE PROVEÏDORS I VISITANTS EXTERNS

Jo, _____, amb DNI/NIE _____, com a responsable de l'empresa _____, amb CIF _____ i domicili social a la població de _____, c/ _____ número _____, dedicada a _____ i contractada per l'empresa (NOM DE L'ESTABLIMENT DE TURISME RURAL) per a la realització de les tasques de _____.

CERTIFICO:

Que els treballadors/es indicats a continuació:

-
-
-
-
-

No pateixen cap dels símptomes compatibles amb la COVID-19, com ara tos, febre, dificultat respiratòria, cansament excessiu, diarrea...

I, perquè així consti, signo aquest certificat en compliment del que especifica l'article 24 de la Llei 31/1995 i autoritzo l'establiment de turisme rural a utilitzar-lo per al control del risc de contagi SARS-CoV-2 el dia _____ a la població de _____.

Bibliografia

- 1) Informació general sobre la COVID-19

MINISTERI DE SANITAT. <https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm>.

ORGANITZACIÓ MUNDIAL DE LA SALUT. *Q&A on Corona Virus (COVID-19)*. Disponible a: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>.

ROBERT KOCH-INSTITUT (RKI), dependent del Ministeri de Sanitat alemany. https://www.rki.de/DE/Home/homepage_node.html.

- 2) Referències a protocols davant la COVID-19 per a establiments de turisme rural

Singapore Clean Program, del govern de Singapur per a establiments de turisme rural i altres davant la COVID-19. <https://www.sgclean.gov.sg/join/for-owners/how-to-be-certified/>.

ORGANITZACIÓ MUNDIAL DE LA SALUT. *Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector: interim guidance*. Disponible a: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/331937> (31 de març de 2020).

- 3) Persones de risc davant la COVID-19

CENTER FOR DISEASES CONTROL AND PREVENTION. <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/need-extra-precautions/people-at-higher-risk.html>.

- 4) Durabilitat del virus

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/q-a-coronaviruses>

<https://www.medscape.com/>

- 5) Higiene i desinfecció

GENERALITAT DE CATALUNYA. *Coronavirus SARS-CoV-2. Informació per a professionals: neteja i desinfecció en establiments i locals de concurrència pública* (nota). Disponible a: <https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/4782> (24 de març de 2020).

ITEL (INSTITUTO TÉCNICO ESPAÑOL DE LIMPIEZA). *Protocolo de limpieza y desinfección para establecimientos de turismo rural ante el COVID-19* (abril de 2020).

MINISTERI DE SANITAT. *Nota sobre el uso de productos biocidas para la desinfección del COVID-19*. Disponible a: https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Nota_sobre_el_uso_de_productos_biocidas_27.04.2020.pdf (27 d'abril de 2020).

MINISTERI DE SANITAT. *Listado de virucidas autorizados en España para uso ambiental (PT2), industria alimentaria (PT4) e higiene humana (PT1)*. Disponible a:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf (5 de maig de 2020).

6) Protocols sectorials i documentació diversa

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PROFESIONALES DEL SECTOR PISCINAS (ASOFAP). *Protocolo sectorial para piscinas saludables*. Disponible a:

<https://www.asofap.es/sites/default/files/noticias/2020-04/PROTOCOLO%20INSTALACIONES%20ACUATICAS%20USO%20PUBLICO%20%28v1%20completa%29.pdf> (27 d'abril de 2020).

DIPUTACIÓ DE BARCELONA. *Manual per elaborar un pla de neteja i desinfecció de les instal·lacions esportives*. Disponible a: <https://www1.diba.cat/uliep/pdf/21336.pdf> (març de 2004).

FEDECAI. *Guía de recomendaciones preventivas en calidad del aire interior, para edificios de pública concurrencia frente al Coronavirus (SARS-CoV-2)*. Disponible a: <https://www.fedecai.org/> (abril de 2020).

GENERALITAT DE CATALUNYA; UNIÓ D'HOSTALERIA I TURISME COSTA BRAVA CENTRE; GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA. *Guia de pràctiques correctes d'higiene per als restaurants*. Disponible a:

http://acsa.gencat.cat/web/contenut/Documents/eines_i_recursos/Guia-practiques-correctes-higiene-restaurants.pdf (març de 2015).

MINISTERI D'INDÚSTRIA, COMERÇ I TURISME. *Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico*. Disponible a:

https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Guia_de_Buenas_Practicas_Establecimientos_y_Trabajadores_del_Sector_Turistico.pdf (8 d'abril de 2020).

MINISTERI D'INDÚSTRIA, COMERÇ I TURISME. *Protocolo y guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario*. Disponible a:

https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo_y_Guia_de_buenas_practicas_para_establecimientos_de_comercio.pdf (4 de maig de 2020).

MINISTERI DE SANITAT. *Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2*. Disponible a:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRLL_COVID-19.pdf (30 d'abril de 2020).

7) Salut laboral

DEPARTAMENT DE SALUT DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA. *Ús de tests microbiològics per a la reincorporació laboral de professionals*. Disponible a:

<https://canalsalut.gencat.cat/web/contenut/A-Z/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/us-tests-reincorporacio-laboral.pdf> (27 d'abril de 2020).

Protocol de turisme rural

Grup de treball GT-ET-003 Turisme rural

Rev.00 del 29/05/2020

SUB-DIRECCIÓ GENERAL DE VIGILÀNCIA I RESPOSTA A EMERGÈNCIES DE SALUT PÚBLICA. *Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2*. Disponible a:

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/procediment-actuacio-coronavirus.pdf (16 d'abril de 2020).