

**CHECK LIST
PARA
CAMPINGS
FRENTE AL COVID-19**

**CAMPINGS
de ESPAÑA** 

ÍNDICE

- 1. Dirección y Gestión**
- 2. Personal**
- 3. Recepción**
- 4. Bar/Restaurante**
- 5. Servicios sanitarios**
- 6. Zonas Comunes**
- 7. Plan de limpieza y desinfección**
- 8. Medidas de obligado cumplimiento**

1. Dirección y Gestión



Dirección



- ▶ Elaborar un Plan de Contingencia con medidas concretas para reducir los riesgos de contagio. Este plan deberá ser supervisado para valorar su eficacia y hacer las modificaciones necesarias.
- ▶ Disponer de un comité de gestión del riesgo para definir las estrategias y tomar las decisiones para minimizar riesgos higiénico-sanitarios.
- ▶ Confeccionar y adaptar la evaluación de riesgos y protocolos de seguridad y salud con los trabajadores.

Comité de gestión del riesgo



- ▶ Establece los objetivos y fija los mecanismos para tomar las mejores decisiones.
- ▶ Coordina entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores, servicio de PRL o la persona con esas funciones en función de la modalidad de la organización preventiva que haya escogido la empresa, proveedores y subcontratas.
- ▶ Diseña las medidas de protección necesarias y las recoge en el Plan de contingencia.
- ▶ Planifica, implanta y supervisa el Plan de contingencia, valorando su eficacia y haciendo las modificaciones necesarias si fuera necesario.
- ▶ Analiza las necesidades formativas de los profesionales.

Medidas informativas



- ▶ Los empleados conocen el Plan de contingencia para su adecuada puesta en marcha.
- ▶ Se debe garantizar que el cliente es informado sobre las condiciones restrictivas en el uso de las instalaciones y que conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia (en formato escrito y en idioma comprensible), las normas especiales que regirán en el camping.
- ▶ En el camping se muestra cartelería con medidas preventivas implantadas y pautas a seguir por los clientes y en al menos una lengua extranjera.
- ▶ Indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas (recepción, entrada al restaurante, etc...).
- ▶ Información sobre los centros de salud y hospitales cercanos, así como teléfonos de emergencias.
- ▶ Los proveedores de servicios externos están informados de las medidas en materia de prevención aplicables establecidas.

Contenido del Plan de contingencia



- ▶ La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- ▶ La asignación de autoridades y responsabilidades en la gestión del riesgo.
- ▶ Dotación de recursos humanos y materiales, incluidos (EPIS) atendiendo a las necesidades derivadas de la evaluación de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable.
- ▶ La implantación de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre síntomas compatibles con la COVID-19, siguiendo las directrices de la prevención de riesgos y autoridades sanitarias revisando los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.
- ▶ La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones de las autoridades sanitarias frente al COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante de la evaluación de riesgos.



Requisitos generales



- ▶ Los empleados conocen el Plan de contingencia para su adecuada puesta en marcha.
- ▶ Se debe garantizar que el cliente es informado sobre las condiciones restrictivas en el uso de las instalaciones y que conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia (en formato escrito y en idioma comprensible), las normas especiales que regirán en el camping.
- ▶ En el camping se muestra cartelería con medidas preventivas implantadas y pautas a seguir por los clientes y en al menos una lengua extranjera.
- ▶ Indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas (recepción, entrada al restaurante, etc...).
- ▶ Información sobre los centros de salud y hospitales cercanos, así como teléfonos de emergencias.
- ▶ Los proveedores de servicios externos están informados de las medidas en materia de prevención aplicables establecidas.

2. Personal



Requisitos generales para el personal



- ▶ Se deben respetar las distancias de seguridad siempre que sea posible. En su defecto, garantizar las medidas y equipos de protección necesarios.
- ▶ Se recomienda que el camping se encargue de la limpieza del uniforme de personal. En su defecto, lo realiza el empleado a una temperatura superior a 60°C, transportando dicho uniforme en bolsa cerrada a su propio domicilio. En el caso de no poder ser tratada su limpieza a esa temperatura, el camping procederá a la adecuada desinfección.
- ▶ El camping formará a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI que utilicen. Debe quedar registro de esta formación.

Instalaciones para el uso del personal



- ▶ En caso de habilitar el uso de salas de comedor o descanso, se debe disponer de las medidas que aseguren el distanciamiento social.
- ▶ Además, en los aseos de uso común se refuerzan las medidas limpiándolos al menos 6 veces al día.
- ▶ La ropa de calle debe guardarse en bolsa de plástico o porta traje para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo.

Medidas de protección para el personal



- ▶ El personal conoce el Plan de contingencia diseñado y sus responsabilidades y cuenta con formación específica.
- ▶ El personal sabe que debe evitar el saludo con contacto físico y respetar la distancia de seguridad.
- ▶ El personal utilizará mascarilla cuando no se pueda respetar la distancia de seguridad y cuando el procedimiento específico del puesto y la evaluación de riesgos así lo determine. Tirar los desechos de higiene personal al finalizar su vida útil a las papeleras habilitadas con accionamiento no manual.
- ▶ El personal tiene instrucciones de lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas.
- ▶ El personal tiene instrucciones de desinfectar frecuentemente los objetos de uso personal (gafas, móviles) con una solución desinfectante o con agua y jabón cuando sea factible. Con el cambio de turno, desinfectar los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón). Para los equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos aplicados con un paño o toallitas desinfectantes especiales.
- ▶ El camping establece pautas de limpieza y desinfección de equipos que se comparten entre uso y uso por los empleados.

3. Recepción



- ▶ Asegurar la distancia de seguridad. En su defecto, instalar elementos físicos de barrera que aseguren la protección del personal y priorizar el servicio de recepción a través de una ventanilla al exterior.
- ▶ Disposición de gel hidroalcohólico para uso de los clientes.
- ▶ Fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
- ▶ Desinfección al inicio y al fin de cada turno de trabajo de elementos utilizados (teclado, pantalla, teléfono, etc...).
- ▶ Para el teléfono se dispondrá de auriculares y cascos de uso individual sin posibilidad de ser compartidos.
- ▶ Evitar compartir bolígrafos y en caso de hacerlo, se desinfecta tras su uso.
- ▶ Fomentar el pre-checking, el pago online, con tarjeta contactless o con otros medios electrónicos. La tarjeta debe ser manipulada por únicamente por el cliente. Desinfección del TPV tras cada uso.
- ▶ Priorizar el contacto telefónico para que el cliente evite desplazarse a la recepción, poniendo a disposición del cliente un número de teléfono, mensajería instantánea u otro sistema que permita contactar con el personal en horario de atención al cliente.
- ▶ Eliminar los folletos de uso compartido y decoración que impida la correcta higiene.
- ▶ Disposición de un termómetro sin contacto.
- ▶ Disposición de los números de emergencias y hospitales o centros de salud cercanos.
- ▶ Para la asignación de alojamientos, priorizar aquellos en los que no se hayan alojado clientes en las 48h anteriores a la llegada del nuevo cliente.

4. Bar | Restaurante



- ▶ Marcado en el suelo del local, terraza y barra para mantener la distancia de seguridad.
- ▶ El personal debe instar a los clientes a desinfectarse las manos antes de entrar.
- ▶ Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso.
- ▶ Evitar el uso de cartas de uso común optando, por ejemplo, por “cantarla”, cartas digitalizadas, pizarras, carteles, etc...
- ▶ Se deben eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.

Comida para llevar

El establecimiento debe contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos (mesa, mostrador, etc.) donde se realizará el intercambio y pago en su caso. Se debe garantizar la distancia de seguridad.

Servicio en barra

Se debe respetar la distancia de seguridad entre cliente y personal, utilizándose, si esto no fuera posible, otras medidas de protección (mascarillas, pantallas faciales...). En caso contrario, el camarero debe portar una mascarilla. Deben establecerse las posiciones a ocupar por los clientes en barra de forma que se garantice la distancia de seguridad. Los productos expuestos en barra deben estar protegidos y no se admite el autoservicio.

Servicio en terraza

La empresa debe establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas), con el fin de que pueda ser desinfectado entre un cliente y otro. Se mostrará cartelería informando que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode.

▶ **Consultar Protocolo de Restauración*

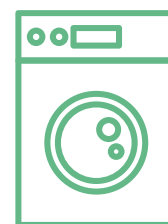
5. Servicios sanitarios



- ▶ Asegurar el distanciamiento entre personas de 2 metros.
- ▶ Inutilización de alguno de los equipamientos.
- ▶ Limpieza y desinfección como mínimo 6 veces al día.
- ▶ Uso exclusivo por los clientes que no dispongan de estos servicios en su alojamiento de acampada.
- ▶ Dispensador de gel desinfectante en la puerta de acceso.
- ▶ Ventilación y desinfección profunda y frecuente de toda la instalación, especialmente grifos, puertas, inodoros, mandos de ducha.
- ▶ Señalización de marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
- ▶ Dispensadores de papel de secado o secador de manos.
- ▶ Asegurar la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel...)
- ▶ Recomendar el uso de calzado apropiado para el uso de las duchas.
- ▶ Las papeleras deben contar con apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa interior.

- ▶ Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse periódicamente.
- ▶ Controlar el aforo estableciendo una sistemática de entrada e instando a los clientes a esperar fuera de la instalación.
- ▶ Señalización en el acceso de dicho aforo y de la obligatoriedad de respetar las medidas.
- ▶ El camping podrá asignar horarios de uso a los clientes para facilitar el cumplimiento de aforos.

Lavandería



- ▶ Asegurar el distanciamiento entre personas de 2 metros.
- ▶ Señalización de marcadores de distancia para evitar aglomeraciones e informar de la limitación del aforo.
- ▶ Dispensador de gel desinfectante en la puerta de acceso.

6. Zonas comunes

- ▶ Los aforos de las distintas zonas comunes están establecidos y señalizados.
- ▶ Mantener la distancia de seguridad entre clientes.
- ▶ Disposición de solución desinfectante.



Animación



- ▶ Las actividades de animación deben diseñarse y planificarse de tal forma que permitan controlar los aforos y respetar la distancia mínima de seguridad entre personas. En caso contrario, se deberá utilizar mascarilla. Se realizarán al aire libre siempre que sea posible y se evitará el intercambio de objetos. El material utilizado en las actividades será desinfectado antes de cada uso.
- ▶ El desarrollo de actividades de animación atenderá a la normativa dictada por la autoridad competente en cada momento en relación al número de personas que puedan participar.

Gimnasio



- ▶ Las actividades de animación deben diseñarse y planificarse de tal forma que permitan controlar los aforos y respetar la distancia mínima de seguridad entre personas. En caso contrario, se deberá utilizar mascarilla. Se realizarán al aire libre siempre que sea posible y se evitará el intercambio de objetos. El material utilizado en las actividades será desinfectado antes de cada uso.

Áreas infantiles y deportivas



- ▶ Aumento de la frecuencia de limpieza en estas áreas que se abrirán al público infantil de acuerdo a las directrices de las autoridades competentes.
- ▶ Se establecen medidas higiénicas en el acceso a estas áreas (lavado de manos o solución desinfectante).
- ▶ Los responsables del cuidado de los niños y niñas observarán una higiene más elevada con lavado y desinfección frecuente de manos.

Piscinas



- ▶ Se debe establecer una distribución espacial para garantizar la distancia de seguridad de 2 metros mediante señales en el suelo limitando los espacios.
- ▶ El camping elabora un protocolo de prevención de riesgos laborales; evaluar el riesgo de cada puesto de trabajo, formación sobre cómo prevenir el contagio, limpieza y desinfección de las superficies y el uso de equipos de protección.
- ▶ Los trabajadores deberán observar las medidas de distancia social y el resto de medidas recomendadas.
- ▶ Se propone como medida restrictiva de aforo al menos doblar la superficie por persona en las piscinas al aire libre. Una vez completo el aforo establecido, el cliente no podrá acceder a la instalación hasta que no salgan otros clientes. Será el socorrista, o el personal que designe la dirección del camping, el responsable de supervisar el número de bañistas en cada vaso y restringir los accesos a los mismos de acuerdo con la legislación vigente en cada Comunidad Autónoma.
- ▶ Limpieza y desinfección del mobiliario utilizado por los usuarios después de cada uso.
- ▶ Se valorará la posibilidad de prohibir el uso de tumbonas o separarlas 2 metros siempre y cuando se garantice que su uso no es compartido y que se garantice su adecuada desinfección. También podrán utilizarse fundas desechables.
- ▶ En función de la fase de desescalada, podría quedar prohibida la realización de deportes colectivos, reuniones de más de 10 personas y la utilización de todo tipo de infraestructuras como parques de juego.
- ▶ Recomendaciones para la apertura de la actividad en las piscinas tras la crisis del COVID-19
Control de la calidad del agua del vaso. Plan de limpieza y desinfección.

7. Plan de limpieza



Términos generales

- ▶ Incremento de la frecuencia de limpieza y repasos especialmente en zonas de mayor contacto.
- ▶ Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas indicando la frecuencia y método llevado a cabo.
- ▶ Ventilación diaria de las zonas comunes en las que haya habido clientes.
- ▶ Uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, p.e., dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1gr/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L. Uso de etanol 62-71% o peróxido hidrogénico al 0,5% en un minuto. Se pueden utilizar otros medios alternativos autorizados, pero en todo caso debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen atendiendo a las fichas de datos de seguridad de los productos.
- ▶ Los carros de limpieza se limpian y desinfectan tras cada uso diario.
- ▶ La recogida de papeleras de zonas comunes se realiza de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- ▶ Hay un registro diario de las limpiezas realizadas.

Bungalows / Mobil-homes



- ▶ Limpieza y desinfección de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, elementos decorativos y cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto.
- ▶ Papelera con tapa de accionamiento no manual y doble bolsa interior.
- ▶ Ventilación y aireado del alojamiento.
- ▶ Retirada de toallas y lencería de cama.
- ▶ Revisarse el sistema de aire acondicionado entre cada estancia, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.
- ▶ Debe disponerse de un protocolo específico para el personal que entre a estos alojamientos mientras éstos se encuentran ocupados, contemplando lo siguiente:
 - El personal de mantenimiento debe protegerse con medios de protección personal.
 - Una vez finalizada la asistencia, el personal desechará los EPI y se lavará posteriormente las manos.
 - Las intervenciones del personal en el interior del alojamiento deben realizarse preferentemente cuando el cliente no se encuentre en el mismo. En caso contrario, debe guardarse la distancia de seguridad y, de no ser posible, se debe instar al cliente a ponerse una mascarilla.

Textiles “sucios”

- Los textiles sucios deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
- No se sacuden los textiles sucios. Tras manipularlos, el personal se lava las manos.
- Los textiles sucios se lavan por encima de los 60º. En el caso de externalización del servicio, hay que indicarlo al proveedor.
- No dejar en el suelo la lencería de cama.
- Poner la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.
- La ropa sucia se introduce en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza.

Parcelas



- ▶ Desinfección y limpieza de la parcela a la salida del cliente eliminando residuos.
- ▶ *Consultar listado de virucidas autorizados.

8. Medidas de obligado cumplimiento

FASE 1

Según Orden SND/399/2020 de 9 de mayo publicado en el BOE 130
La FASE 1 describe la reapertura de campings sin zonas comunes

Información

- ▶ Deberán existir carteles informativos en los idiomas más habituales de los clientes exponiendo las condiciones restrictivas de uso de las instalaciones y las normas de higiene para la prevención de contagios.
- ▶ Se marcarán en el suelo los espacios para respetar la distancia de 2 metros entre personas donde se prevean aglomeraciones o colas puntuales.
- ▶ Se garantizará que el cliente conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia (en formato escrito y en idioma comprensible), las normas especiales que regirán en el camping.

Bar/Restaurante

- ▶ Se prestará servicio de restauración exclusivamente a clientes hospedados y nunca se prestarán en las zonas comunes del camping, que permanecerán cerradas. Se tendrá que observar las medidas e instrucciones sanitarias de protección y de distancia de seguridad interpersonal.

Limpieza y desinfección

- ▶ Se realizará la desinfección de objetos tras su manipulación por el cliente o entre trabajadores y se dispondrá de geles desinfectantes.
- ▶ Previa apertura del camping será necesario realizar una limpieza de las instalaciones, incluyendo zonas de servicio, bungalows y parcelas. Se limpiarán y desinfectarán al menos cada dos horas durante sus correspondientes periodos de uso todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser manipuladas o contaminadas por diferentes personas, tales como tiradores de puertas, grifos de lavabos compartidos...
- ▶ El camping deberá poner a disposición de los clientes dispensadores de geles desinfectantes en todo caso en la entrada del camping, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

Recepción

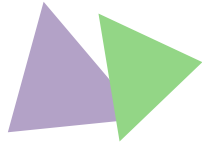
- ▶ Se debe garantizar la debida separación de dos metros entre trabajadores y con los clientes. Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad, se deberán utilizar los equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.

Alojamiento

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

Zonas comunes

- ▶ No estará permitida la utilización de piscinas, spas, gimnasios, zonas infantiles y de todos aquellos espacios análogos que no sean imprescindibles para el uso de hospedaje del camping.
- ▶ Los aseos se pueden utilizar únicamente por una persona (excepto que necesite asistencia). Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los aseos 6 veces al día como mínimo.
- ▶ Aquellas zonas que no estén en uso deberán contar con una clara identificación de acceso restringido o clausuradas totalmente.



FASE 2

Según Orden SND/414/2020 de 16 de mayo publicado en el BOE 138

La FASE 2 describe la reapertura de zonas comunes del camping a 1/3 de su capacidad: restauración, piscinas y actividades deportivas.

Para las medidas generales de reapertura del camping es necesario atenerse a lo descrito en la FASE 1.

Bar/Restaurante

- ▶ Terrazas exteriores al 50%. Para locales, limitación a 40% de aforo con servicio en mesas de separación de 2m entre ellas. No se admite el autoservicio en barra.
- ▶ El servicio en mesa deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios.
- ▶ Limpieza y desinfección del local al menos 1 vez al día.
- ▶ Limpieza y desinfección del equipamiento (mesas, sillas, superficies de contacto) entre clientes. Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. Se evitará el empleo de cartas de uso común. Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, etc., priorizando monodosis desechables. La vajilla, cubertería o mantelería, se almacenará en recintos cerrados o lejos de zonas de paso.
- ▶ Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones.

Zonas comunes

- ▶ El camping deberá determinar los aforos de las zonas comunes, conforme al aforo máximo previsto (1/3) y de acuerdo con las medidas de higiene, protección y distancia mínima de 2m señaladas.
- ▶ Aquellos espacios cerrados donde se celebren actividades deberán ventilarse 2 horas antes de su uso.
- ▶ Las actividades de **animación** deberán diseñarse con un aforo máximo de 20 personas y respetando la distancia de 2m entre personas. En caso contrario, se deberán utilizar mascarillas. Se realizarán preferentemente al aire libre y sin intercambio de objetos (que se desinfectarán tras su uso).
- ▶ Los aseos se pueden utilizar únicamente por una persona (excepto que necesite asistencia).
- ▶ Las **actividades deportivas** se realizarán de manera individual o por parejas sin contacto físico. Limpieza y desinfección de los elementos utilizados tras cada turno y diariamente de la instalación. Se pueden utilizar los vestuarios.

Piscinas

- ▶ Aforo máximo permitido del 30%, siempre que sea posible respetar la distancia de seguridad de 2 metros. Cita previa y organización por turnos.
- ▶ Los programas de la gestión y mantenimiento del agua recreacional permanecen inalterados respecto a los procedimientos ordinarios, siguiendo la normativa.
- ▶ Limpieza y desinfección diaria de la instalación. Aquellas superficies en contacto frecuente como pomos de las puerta o barandillas, se deberá limpiar y desinfectar al menos 3 veces/día.
- ▶ Cartelería visible o mensajes de megafonía con las normas de higiene y prevención a observar, señalando la necesidad de abandonar la instalación ante cualquier síntoma compatible con el COVID-19.
- ▶ Distribución espacial en la zona de estancia de usuarios para garantizar la distancia de seguridad de 2m mediante señales en el suelo limitando espacios. Todos los objetos personales, deben permanecer dentro del perímetro de seguridad de 2m.
- ▶ No se podrá hacer uso de las fuentes de agua.



BIBLIOGRAFÍA

- ▶ *“Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad”.*
- ▶ *“Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad”.*
- ▶ *“Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV2” de Campings y de Servicios de Restauración.*
- ▶ *“Check list para hoteles frente al Covid-19” del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH).*
- ▶ *“Recomendaciones para la apertura de la actividad en las piscinas tras la crisis del Covid-19” del Ministerio de Sanidad.*