

III. Otras Resoluciones

Consejerías de Sanidad y de Turismo, Industria y Comercio

2866 *ORDEN conjunta de 4 de agosto de 2020, por la que se establece un protocolo de actuación para facilitar la elaboración de los planes de contingencia de medidas de prevención para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 en el ámbito turístico y comercial de la Comunidad Autónoma de Canarias.*

En el contexto de la nueva normalidad, la prioridad absoluta del Gobierno de Canarias en materia económica radica en proteger y dar soporte al tejido productivo y social del Archipiélago, persiguiendo la pronta recuperación de la actividad y minimizando la destrucción del empleo.

Para alcanzar tales objetivos, resulta necesaria la adopción de medidas de carácter extraordinario y urgente tendentes a reducir al máximo el riesgo de nuevos brotes de coronavirus en las islas.

La apertura de las fronteras y el consecuente retorno de turistas suponen un favorable revulsivo para la economía de Canarias cuya dependencia del sector, que representa más del 40% del empleo en las Islas y aporta aproximadamente el 35% de su PIB, es innegable. Sus efectos de arrastre tienen incidencia sobre prácticamente la totalidad de los sectores económicos, en especial sobre los servicios, que constituyen el 86% del VAB del Archipiélago. Prueba de ello es que, desde el inicio de la emergencia sanitaria, se hayan sumado más de 53.200 personas a la lista de desempleados en la comunidad autónoma, mientras que casi 230.000 se han visto afectadas por expedientes de regulación temporal de empleo. Las pérdidas en este periodo en Canarias, en términos de PIB, alcanzarán los 7.000 millones de euros y la recaudación pública, de continuar con la actual situación, se enfrenta a una merma de 206 millones de euros mensuales.

No obstante, sus evidentes beneficios sociales y económicos, el turismo puede suponer un incremento del riesgo de nuevos brotes de la epidemia por la excepcional movilidad de las personas en los destinos. Las islas, con una población de algo más de dos millones de personas, reciben alrededor de 15 millones de visitantes al año, probablemente una de las ratios más altas del mundo. Esta especial vulnerabilidad exige la adopción de medidas de contención del virus de mayor contundencia que aquellas que se adopten en zonas donde esa movilidad es menor.

Asimismo, el perfil mayoritario de las personas que visitan las islas, con edades que en muchos casos superan los 60 años, se engloba en uno de los grupos con mayor riesgo de desarrollar COVID-19, de acuerdo con los criterios establecidos por la Organización Mundial de la Salud y el Ministerio de Sanidad.

La responsabilidad asumida por las instituciones canarias con el fin de garantizar y consolidar un entorno seguro en los aspectos social, económico y sanitario, del que se beneficien las personas residentes y visitantes; y la menor incidencia del coronavirus en la comunidad autónoma respecto de los territorios de origen de estos últimos, impone la

necesidad de acudir a herramientas eficaces que hagan desaparecer los riesgos inminentes y extraordinarios de un rebrote, o mitigar al máximo los efectos de su eventual materialización.

Todo ello con el objeto de seguir garantizando la marca turística de Canarias como destino turístico seguro, que nos diferencia de nuestros principales competidores internacionales.

El establecimiento de medidas de privación o restricción de la libertad de movimiento, reconocida como derecho en el artículo 19 CE y el artículo 45 del Tratado de la Unión Europea, se encuentran legitimado, en el ámbito comunitario por el artículo 23 del Reglamento (CE) nº 562/2006, del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2006; y en el estatal por el artº. 43 CE que, tras reconocer el derecho a la salud, precisa que compete a los poderes públicos organizar y tutelar la salud pública a través de, entre otras medidas, las preventivas.

El desarrollo básico de este principio constitucional rector de la política social del Estado se recoge, entre otros textos, en la Ley Orgánica 3/1986, de 14 abril, sobre Medidas Especiales en Materia de Salud Pública, en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; y en la Ley Autonómica 11/1994, de 26 de julio, de Ordenación Sanitaria de Canarias.

El Gobierno de España, en ese marco, aprueba el Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

Mediante Acuerdo de 19 de junio de 2020, el Gobierno de Canarias, por su parte, adopta un conjunto de medidas de prevención para hacer frente a la crisis sanitaria aplicables una vez superada la fase III del Plan para la transición hacia una nueva normalidad y finalizada la vigencia de las medidas propias del estado de alarma. Por Acuerdo de 2 de julio de 2020, el Gobierno de Canarias actualiza las medidas inicialmente adoptadas teniendo en cuenta la evolución positiva de la situación epidemiológica del archipiélago.

No obstante, se ha considerado necesario establecer un protocolo que posibilite a las empresas del sector turístico la realización de sus planes de contingencia específicos para garantizar el ejercicio de la actividad turística acorde con los deberes de mantenimiento de la calidad de sus servicios y de limpieza de la zona donde actúen, previstos en el artículo 13 de la Ley 7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias, quedando garantizados así los derechos de los usuarios turísticos a una información veraz, calidad de los servicios y seguridad contemplados en los artículos 16, 17 y 18 del citado texto legal. Asimismo, se considera necesario establecer un protocolo que permita a los establecimientos comerciales desarrollar su actividad en condiciones de seguridad para los usuarios.

Para el establecimiento de este protocolo se tendrán en cuenta las medidas de prevención para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 establecidas por el Real Decreto ley 21/2020, de 9 de junio, por el Acuerdo del Gobierno de Canarias de 19 de junio de 2020, y por las continuas adaptaciones que las autoridades competentes vayan realizando.

En atención a lo expuesto, procede aprobar las instrucciones de actuación que permita a las empresas del sector turístico y comercial realizar sus planes de contingencia específicos, sin perjuicio de lo dispuesto por la normativa vigente.

Primero.- Ámbito de aplicación y objeto.

La presente Orden resulta de aplicación a las empresas que desarrollen alguna de las actividades turísticas definidas en el artículo 2 de la Ley 7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias, así como a las empresas que desarrollen su actividad en el sector del comercio de acuerdo con el Decreto Legislativo 1/2012, de 21 de abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de las Leyes de Ordenación de la Actividad Comercial de Canarias y reguladora de la licencia comercial. Estas empresas, de acuerdo con su normativa de aplicación, están obligadas, entre otros deberes, a facilitar información de los servicios que oferten, a mantener la calidad de estos servicios y a la limpieza de las zonas donde actúen, para garantizar el derecho a la seguridad de sus usuarios.

Asimismo, tiene por objeto establecer instrucciones de actuación para facilitar a las empresas indicadas en el párrafo anterior la realización de sus planes de contingencia específicos y adaptados de acuerdo con las medidas que, en materia de prevención para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, sean dictadas por las autoridades competentes.

Segundo.- Principios Generales.

Son principios que inspiran este protocolo:

- a) La máxima seguridad sanitaria posible para la población basada en la evidencia científica disponible en cada momento.
- b) La garantía de los derechos de los trabajadores.
- c) La sostenibilidad y el mínimo impacto medioambiental en su aplicación.
- d) La garantía del derecho a la protección de datos de carácter personal.
- e) La mínima intervención administrativa.
- f) La viabilidad económica de las actividades afectadas por las medidas.

Tercero.- Régimen sancionador.

Los incumplimientos de las instrucciones de actuación contenidas en este protocolo serán sancionados por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación aplicable.

Las prescripciones contenidas en la presente Orden tienen carácter personal y son independientes de las obligaciones de prevención de riesgos laborales que, ordinariamente, puedan existir en el ámbito laboral. Asimismo, las empresas que desarrollen alguna de las actividades previstas en la presente Orden deben garantizar que, en su establecimiento o local, se cumplen las prescripciones indicadas en la presente Orden y en su específico plan de contingencia.

Cuarto.- Protección de datos de carácter personal.

Las empresas sujetas a la presente Orden que, en el ámbito de su actividad, deban tratar datos de carácter personal como consecuencia del desarrollo y aplicación del presente protocolo se ajustarán a lo dispuesto en la legislación comunitaria e interna en materia de tratamiento de datos personales y de garantía de los derechos digitales; cumpliendo, en todo caso, con las instrucciones que al efecto dicte el Gobierno de Canarias como responsable de su tratamiento.

Quinto.- Medidas generales de prevención e higiene.

1. Distancia de seguridad interpersonal y uso de mascarillas.

Las empresas sujetas a la presente Orden deberán adoptar las medidas de prevención, contención y organización que permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal de, por lo menos, 1,5 metros, y el correcto uso de mascarillas establecidos por el Real Decreto ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, y por el Acuerdo de Gobierno de 19 de junio de 2020 de medidas de prevención para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, en los espacios y lugares que dichos documentos, así como sus actualizaciones, establezcan.

Se evitará el saludo con contacto físico, incluido dar la mano tanto al resto de personal como a la clientela.

2. Aforo.

Las empresas sujetas a la presente Orden deberán establecer y cumplir las medidas generales de aforo y las limitaciones de aforo específicas para las actividades de restauración, actividades de establecimientos turísticos de alojamiento, actividades de guía turístico, actividades de turismo activo y establecimientos comerciales recogidas en el Acuerdo de Gobierno, de 19 de junio de 2020, de medidas de prevención para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, así como en sus actualizaciones.

3. Limpieza y desinfección.

Sin perjuicio de la aplicación de las medidas generales de limpieza y desinfección contempladas Acuerdo de Gobierno de 19 de junio de 2020 de medidas de prevención para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, las empresas sujetas a la presente Orden procurarán, en las labores de limpieza, la utilización de materiales reciclables, priorizando aquellos fácilmente biodegradables y que generen menor huella de carbono.

En el proceso de limpieza de textiles deberá superarse una temperatura de 60° grados en cualquiera de las fases del proceso de lavado, secado y planchado o en su caso aplicarse un producto viricida aprobado para su uso en textiles y siguiendo las recomendaciones del fabricante.

4. Higiene y prevención para el personal trabajador.

Sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación laboral y de prevención de riesgos laborales, en materia de personal las empresas sujetas a la presente Orden deberán cumplir los siguientes requisitos:

1.- Formación del Personal.

a. Se elaborará un programa de formación sobre el correcto uso de los equipos de protección y sobre las medidas de higiene y prevención del COVID-19, que incluirá contenido general y contenido específico por departamentos y funciones.

b. Cada nuevo empleado deberá haber tenido acceso a la formación general y la específica de su departamento.

c. Se formará específicamente al personal perteneciente al servicio de socorrismo en la prevención de contagios por COVID-19 en el ejercicio de su actividad.

2.- Higiene en el puesto de trabajo.

1. La ropa de calle deberá guardarse en bolsas de plástico, portatrajes o cualquier elemento análogo que permita evitar el contacto entre esta y otras prendas.

2. Será obligatorio el etiquetado o identificación de los uniformes en aquellos casos en que el lavado de los mismos se realice de forma conjunta.

3. El establecimiento habrá de tener en cuenta el número de mudas de uniforme necesarias para garantizar su lavado diario, aumentándolas en caso de ser preciso.

3.- Dispositivos de control de personal.

El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida

5.- Servicios técnicos y de mantenimiento.

Las empresas sujetas a la presente Orden deberán tener en cuenta las siguientes instrucciones:

1. Los trabajos de mantenimiento que hayan de realizarse en los locales y establecimientos deberán programarse preferentemente fuera del horario de mayor afluencia de clientes.

2. De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas de conformidad con la normativa vigente sobre instalaciones de aire acondicionado.

3. La limpieza y manipulación de filtros de aire acondicionado se realizará empleando los EPIs adecuados, debiendo depositarse los materiales inservibles que se sustituyan en bolsa cerrada hasta su traslado al contenedor de residuos siguiendo las indicaciones establecidas por la normativa vigente al respecto.

6.- Proveedores.

En sus relaciones comerciales, los proveedores y las empresas sujetas a la presente Orden deberán cumplir con las medidas generales de prevención e higiene establecidas en ella.

La entrega del género por los proveedores se realizará, en la medida de lo posible, en horario de mínima afluencia de clientela.

La remisión de los albaranes se realizará por vía electrónica siendo excepcional su entrega física en formato papel.

Las empresas sujetas a la presente Orden deberán informar a sus proveedores de las medidas de prevención e higiene contenidas en estas normas.

7.- Casos de síntomas sospechosos de COVID-19.

Las empresas sujetas a la presente Orden deberán cumplir las siguientes medidas:

a) Medidas Generales.

1. Si una persona usuaria o trabajadora empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad se colocará una mascarilla, se auto aislará y estará obligado a contactar de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma (900112061). La persona deberá seguir las instrucciones que se dicten por la autoridad sanitaria y, en su caso, por el servicio de prevención de riesgos laborales. En el supuesto que resultara necesaria la asistencia a un centro sanitario, se seguirán las recomendaciones indicadas por el profesional sanitario que realice la evaluación. En el teléfono 900112061 se informará sobre donde debe ser atendido y como debe ser trasladado.

El incumplimiento de las medidas indicadas para evitar la generación de riesgos de propagación de la enfermedad COVID-19 por parte de los usuarios o trabajadores podrá dar lugar a la tramitación de las oportunas sanciones, debiendo velar el titular de la actividad económica por el cumplimiento de las mismas.

2. Se definirá una zona del establecimiento a disposición de aquellas personas usuarias que, conforme al protocolo establecido por las autoridades sanitarias competentes, deban permanecer en el recinto por tener síntomas sospechosos de COVID-19. Dicha zona habrá de situarse, preferentemente, alejada de los lugares de máxima afluencia y en un punto de fácil acceso por los servicios médicos.

3. Para la limpieza y desinfección de todos los puntos y elementos del local o establecimiento con los que haya podido tener contacto la persona cuyo contagio se sospeche,

se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad viricida que se encuentran en el mercado y debidamente autorizados y registrados. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.

Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de manera segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Se habilitarán cubos con tapa y pedal para su depósito en triple bolsa de plástico y serán trasladados al punto de recogida de residuos.

b) Medidas relativas al personal

Ante la sospecha de un caso en una persona trabajadora, el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, de forma coordinada con las autoridades de Salud Pública, asumirá la gestión de la situación en lo relativo a las medidas específicas de aislamiento que hayan de cumplir, tanto la persona afectada hasta que pueda someterse a las pruebas que confirmen su estado de salud; como sus contactos estrechos laborales. Todo ello siguiendo el “Procedimiento de actuación para los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2” vigente en cada momento.

Sexto.- Medidas aplicables a la actividad comercial.

Las empresas que desarrollen su actividad en el sector del comercio deberán cumplir las siguientes medidas:

A.- Medidas generales.

1. Se promoverán las entregas a domicilio de ventas realizadas mediante procedimientos de pago on line. Dichas compras se entregarán sin acceder a la vivienda.

2. En la zona de caja y en las áreas de venta directa al consumidor se señalizará, tanto la distancia entre clientes, como la que deberá mantenerse entre cliente y trabajadores del establecimiento.

3. No se pondrá a disposición de los clientes productos de prueba no destinados a la venta tales como cosméticos, muestras de perfumería o cualquier otro análogo; quedando su uso y manipulación restringido al personal del establecimiento. Tales restricciones no resultan de aplicación a los objetos que sí puedan ser correctamente limpiados y desinfectados entre usos (textiles, calzado, sombrerería o joyería).

4. Se priorizará la atención a embarazadas, personas mayores, personas con discapacidad y personas acompañadas por niños menores de 3 años.

B.- Medidas específicas.

1.- Alimentación.

Será preciso usar guantes en el caso en el que se manipulen productos de alimentación no envasados. Se dispondrá de contenedores con capacidad suficiente para el desecho adecuado de estos guantes dentro del establecimiento.

2.- Joyería, relojes y similares.

1. El cliente no deberá tocar ninguna superficie, vitrina, catálogo o elemento análogo, sin la previa desinfección de sus manos con producto hidroalcohólico.

2. En el caso de pruebas de artículos, tanto vendedor como cliente deberán usar mascarilla y desinfectarse previamente las manos con producto hidroalcohólico.

3.- Muebles.

Los sofás, sillas, colchones o cualquier mueble o accesorio que para su venta requiera de contacto físico, será cubierto con protectores o cubre canapés, preferiblemente no desechables y desinfectables tras cada prueba.

4.- Tiendas de cerámica, baños, cocinas y reformas en general.

1. En la presentación de muestras se indicará al cliente la zona donde realizar la prueba de textura de materiales, debiéndose someter la pieza a posterior desinfección.

2. En el caso de presentación de catálogo físico, se solicitará al cliente desinfección previa de manos con solución hidroalcohólica.

3. El suministro de los productos se realizará directamente en el destino de la obra, bajo un procedimiento de suministro que asegure la higiene y desinfección de los espacios transitados.

5.- Medidas y condiciones de seguridad para la actividad de los mercados de venta no sedentaria.

1. En la disposición y el número de puestos en funcionamiento garantizará el mantenimiento de la distancia de seguridad.

2. La distribución lineal de los puestos garantizará, siempre que resulte posible, que entre estos se guarde una distancia mínima de 6 metros y que exista una separación mínima de 2,5 metros entre sus laterales.

3. Se evitará la ubicación de los puestos uno frente a otro.

4. Se garantizará que, entre los usuarios y los trabajadores, entre los usuarios entre sí, y entre los trabajadores entre sí, se puede mantener en todo momento una distancia física de 1,5 metros o, en su defecto, medidas alternativas de protección física con uso de mascarilla.

Séptimo. - Medidas de aplicación general a las actividades turísticas.

Las empresas que desarrollen alguna de las actividades turísticas sujetas a la presente Orden deberán cumplir las siguientes medidas:

1. Información y Evaluación.

El establecimiento debe informar al cliente de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.

La cartelería dispuesta debe encontrarse en al menos una lengua extranjera (considerando el país/países de origen de los clientes).

Los establecimientos deberán comunicar a los usuarios los contactos necesarios para su posible atención sanitaria en caso de aparición de sintomatología sospechosa de COVID-19.

De conformidad con lo previsto en el Real Decreto Ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, los establecimientos turísticos deberán facilitar a la autoridad sanitaria competente todos los datos necesarios para el seguimiento y la vigilancia epidemiológica del COVID-19 que le sean requeridos por esta, en el formato adecuado y de forma diligente, incluidos, en su caso, los datos necesarios para la identificación personal.

Asimismo, de conformidad con la normativa citada, cuando las autoridades sanitarias identifiquen la necesidad de realizar trazabilidad de contactos, tendrán la obligación de facilitar a las autoridades sanitarias la información de la que dispongan o que les sea solicitada relativa a la identificación y datos de contacto de las personas potencialmente afectadas

Se fomentará el conocimiento de las medidas establecidas en estas normas, empleando cualquier herramienta física o digital que permita la máxima difusión de estas y garantice la sostenibilidad.

Se establecerán procedimientos que permitan la evaluación y seguimiento de la eficacia de las medidas preventivas implantadas por cada establecimiento en cumplimiento de estas normas y de las adicionales que, conforme a la evolución de la pandemia, sean dictadas por las autoridades sanitarias competentes.

2.- Reservas anticipadas.

Con la finalidad de disminuir el posible contacto físico cercano entre trabajadores, proveedores de servicios y usuarios, se fomentará el uso de herramientas que permitan la reserva anticipada de las actividades y servicios turísticos a través de medios telefónicos o electrónicos.

3.- Servicios de restauración, comedores, bares o cualquier servicio de comida análogo.

En la utilización de mantelerías se podrá optar por emplear materiales reutilizables que permitan su limpieza siguiendo los criterios de lavado de textiles, o bien, por soluciones de un único uso, debiendo ser estas últimas excepcionales por su impacto en el medio ambiente.

En los supuestos en que el establecimiento no cuente con audio cartas a disposición de los clientes con discapacidad visual, en él se podrán ofrecer cartas en braille de una sola hoja y fácil desinfección.

4.- Actuaciones y espectáculos.

En la organización y el desarrollo de las actividades de animación se tendrán en cuenta tanto el control de los aforos como el mantenimiento de la distancia mínima de seguridad entre personas o el uso de mascarillas cuando ello no resultara posible.

Las actividades de animación se realizarán preferentemente en espacios abiertos evitando, en todo caso, el intercambio de objetos.

Se procederá a la limpieza y desinfección del material utilizado en las actividades de animación después de cada uso.

Se utilizarán maquillaje, peluquería, vestuario y atrezzo de uso individual a menos que por su formato pueda garantizarse su limpieza y desinfección tras cada uso.

5.- Hostelería y restauración.

Además de las medidas generales de distancia física y el uso de los medios de protección ya definidos, con la finalidad de disminuir el posible contacto físico entre trabajadores y usuarios, se procurará que todo el servicio sea prestado por la misma persona.

1.- Medidas relativas a la zona de recepción.

Las barras de accesibilidad para personas con movilidad reducida deberán ser limpiadas con la frecuencia con la que han de limpiarse las superficies más expuestas al contacto.

2.- Medidas relativas al servicio en barra.

1. Se limitará al mínimo indispensable el número de trabajadores de barra en cada turno.
2. Se aumentará la frecuencia de la limpieza de la barra en periodos de mayor afluencia de clientela.
3. Cuando no resulte posible su ubicación en otro lugar, se garantizará la protección de aquellos productos y elementos que necesariamente deban estar sobre la barra.

3.- Medidas relativas a la recogida de pedidos en mostrador y entrega a domicilio.

1. Se establecerán sistemas de entrada y salida y recorridos de sentido único que eviten el cruce de grupos y personas, las aglomeraciones, y el incumplimiento del distanciamiento social entre trabajadores y usuarios dentro del establecimiento y en sus inmediaciones.

2. En aquellos establecimientos que cuenten con zona específica de recogida, esta deberá situarse en lugares lo más próxima a la entrada posible.

3. Las bolsas de repartos deberán desinfectarse tras cada uso.

4.- Medidas relativas a la celebración de eventos y catering.

1. Los servicios de cóctel se ofrecerán en formato monodosis, debiéndose cubrir la bandeja o superficie en la que estos se encuentren entre cliente y cliente.

2. Las bolsas, recipientes y carros isotérmicos en los que se transporten los alimentos de catering deberán desinfectarse tras cada uso y, en todo caso, antes de ser cargados.

6.- Campos de Golf.

1.- Medidas relativas a las instalaciones.

1. El uso de buggies o de elementos de transporte análogos se limita a dos personas, debiendo ser desinfectados por el personal antes de cada uso.

2. Los carritos manuales y eléctricos de uso individual serán desinfectados por el personal antes de cada uso.

3. Los hoyos deberán contar con un tope que evite que las bolas descendan por él cayendo a su interior. Las banderas de los hoyos deberán permanecer siempre en su lugar.

4. Se retirarán los rastrillos de los bunkers.

2.- Medidas aplicables a la práctica del juego.

1. Los partidos podrán ser de 4 personas y en ellos se garantizará el respeto de la distancia física.

2. El jugador o jugadora será la única persona que puede marcar, levantar y reponer la bola dentro y fuera del green.

3. La prohibición de manipular la bola del jugador o jugadora se aplica al caddie y a su compañero.

3.- Medidas aplicables en la celebración de competiciones y actividades deportivas.

1. La gestión de la competición y su comunicación a los participantes y, en concreto, los aspectos relativos a la inscripción, los reglamentos, los horarios de salidas, las reglas locales, las tarjetas de resultados, y los resultados y clasificaciones; se realizará preferentemente por medios telemáticos.

2. Los objetos que deban ser compartidos deberán desinfectarse después de cada uso, o los usuarios realizarán higiene de manos antes y después de su uso. Esta medida afecta

a modalidades en las que los jugadores deban compartir bola tales como el foursome, el greensome, el greensome-chapman, o cualquier otra análoga, tarjetas de resultados, carritos y bolsas de palos, bolas, y cualquier objeto análogo.

3. En la celebración de competiciones de golf adaptado, la organización garantizará que tanto los competidores, como los caddies, ayudantes y monitores conozcan y estén en disposición de cumplir con las medidas higiénico-sanitarias para la participación.

7.- Centros de interés turístico y excursiones.

Se promoverá el uso de comunicaciones electrónicas para el envío de los títulos de acceso y entradas a las actividades y servicios ofrecidos.

El cliente deberá conocer, con antelación a su llegada al centro o al inicio de la excursión, tanto los protocolos y normas de prevención, como las condiciones restrictivas en el uso de las instalaciones que de ellos se derivan. Igualmente habrá de conocer la obligatoriedad del uso de mascarilla u otro elemento protector, sin perjuicio de que el establecimiento deba contar con un número suficiente a disposición de aquellos.

Los títulos de acceso y entradas, así como los sistemas por los que estas se validen, deberán ajustarse a formatos que no entrañen que el usuario o trabajador deba manipular superficies expuestas a recurrente contacto.

En los supuestos en que la actividad o servicio ofrecido cuente con guía personal, este habrá de informar a los usuarios sobre las medidas de prevención e higiénicas que les sean de aplicación, así como de las restricciones, limitaciones o modificaciones en el servicio para prevenir los contagios.

Octavo.- Medidas de aplicación específicas a los establecimientos turísticos alojativos.

Las empresas que desarrollen actividades turísticas de alojamiento deberán cumplir las siguientes medidas:

1.- Gestión del Riesgo.

Cuando la empresa cuente con un Comité de Seguridad y Salud, este asumirá la gestión de los riesgos de transmisión de COVID 19. En las empresas en las que no exista Comité de Seguridad y Salud, la misma deberá conformar un Comité que contará con la representación legal de los trabajadores.

El Comité asumirá las siguientes funciones en relación con la gestión de riesgos de transmisión de COVID-19:

a) Establecer los objetivos a perseguir.

b) Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar decisiones estratégicas.

c) Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores, servicio de Prevención de Riesgos Laborales o la persona con esas responsabilidades en función de la modalidad de la organización preventiva que haya escogido la empresa, con los empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas).

d) Diseñar las medidas de protección necesarias, recogidas en un plan de contingencia.

e) Planificará la implementación del plan de contingencia.

f) Implementar el plan de contingencia, en función del tamaño y complejidad de la empresa, y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

2.- Plan de contingencias.

Sobre la base de la preceptiva evaluación de riesgos laborales, y de forma adicional y complementaria a estas instrucciones, cada establecimiento elaborará un plan de contingencia específico con el fin de reducir los riesgos de transmisión de COVID-19, que deberá incluir como mínimo:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.

- La asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.

- La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI) atendiendo a las necesidades derivadas de la prevención de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable.

- La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con la COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos laborales y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.

- La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales por 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.

3.- Información y evaluación.

1. En materia de información y evaluación será de aplicación lo dispuesto en la instrucción tercera de la presente Orden.

2. En el momento de efectuar la reserva se pondrá a disposición del cliente la información relativa a los protocolos, medidas, instrucciones y normas de prevención del Gobierno de Canarias, así como la aplicación específica de las mismas en el establecimiento, sin perjuicio de que dicha información pueda facilitarse de nuevo durante el check-in.

3. El responsable del establecimiento proporcionará a los clientes en el momento del check-in sin recepción, información básica sobre medidas de higiene y prevención del COVID-19, así como la aplicación específica de las mismas en el establecimiento; a ser posible en varios idiomas, así como el teléfono habilitado por la Comunidad Autónoma de Canarias para atender los casos de sospecha de COVID-19 (900112061).

4.- Medidas de Protección para el personal.

4.1. Requisitos generales.

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

Concretamente, el personal deberá:

a) Contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.

b) Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla y las características de esta en función de la tarea a desarrollar (p.e. higiénica, quirúrgica), así como el tiempo de uso de acuerdo a sus características.

c) Tirar cualquier desecho de higiene personal -especialmente, los pañuelos desechables-, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual.

d) Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas. Cuando por las características físicas del espacio no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente, deberá asegurarse el uso de solución desinfectante.

e) Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal con agua y jabón o, cuando no sea posible, con una solución desinfectante.

f) Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los elementos del puesto de trabajo, así como con cada cambio de turno. Para la desinfección de equipos electrónicos se utilizarán productos específicos, aplicados con un paño o toallitas desinfectantes especiales.

g) No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el establecimiento

establecerá pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.

h) Será obligatorio el etiquetado o identificación de los uniformes en aquellos casos en que el lavado de los mismos se realice de forma conjunta.

i) El establecimiento habrá de tener en cuenta el número de mudas de uniforme necesarias para garantizar su lavado diario, aumentándolas en caso de ser preciso.

j) Se promoverá el uso de taquillas individuales en aquellos establecimientos que cuenten con vestuarios de personal. Cuando esto no resultase posible, se habilitará una zona para cambio de ropa con contenedores separados donde almacenar las prendas y enseres personales.

4.2. Requisitos específicos para el área de pisos y limpieza.

El área de pisos y limpieza debe utilizar un equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes. Se recomienda el cambio de guantes para la limpieza de cada habitación.

Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión.

4.3. Instalaciones para uso del personal.

Comedores, cantinas, locales de ocio o descanso.

En caso de habilitar comedor de personal, se deben implementar las medidas que aseguren la distancia de seguridad mientras durante su uso.

Se regulará el aforo de las salas de comedor, salas de descanso, cantinas o espacios análogos; de forma que se permita guardar la distancia mínima de seguridad, así como un estado óptimo de higiene.

No podrán compartirse utensilios de cocina o menaje.

Vestuarios y aseos.

Se debe disponer de las medidas pertinentes para mantener la distancia de seguridad y reforzar las medidas de limpieza. La ropa de calle debe guardarse en bolsas de plástico o porta traje para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo, recomendándose la instalación de taquilla. La intensidad del uso de las instalaciones determinará la frecuencia de su limpieza y desinfección.

5.- Servicio de recepción y acogida.

En los Servicios de recepción y acogida deberán cumplirse con las siguientes medidas preventivas:

a) Deberá determinarse el aforo máximo de la zona de recepción y establecer las medidas necesarias para asegurar el distanciamiento entre clientes y con los empleados, evitando en todo momento las aglomeraciones.

b) Se recomienda la instalación de elementos físicos que aseguren la protección del personal de recepción, de fácil limpieza y desinfección. Si no se dispone de dichos elementos físicos, el personal debe utilizar mascarilla.

c) En la zona de recepción y acogida se contará con solución desinfectante.

d) Se evitará compartir bolígrafos. En su caso, habrán de desinfectarse los compartidos.

e) Se asegurará la distancia mínima de seguridad entre clientes y se establecerán marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.

f) Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless.

g) Cualquier elemento de uso común por más de una persona (TPV y similar) debe desinfectarse adecuadamente después de su uso o facilitar a los usuarios, productos para realizar higiene de manos antes y después de su utilización.

h) Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.

i) En el caso de que el establecimiento cuente con tarjetas o llaves, deberán depositarse en un recipiente y habrán de desinfectarse al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en la recepción.

j) La asignación de las habitaciones se realizará garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas. Cuando el personal preste el servicio de transporte de equipaje del cliente se realizará en condiciones de seguridad.

k) En aquellos establecimientos en que resulte necesario el uso de pulseras por los clientes para acceder a determinados servicios la colocación de las mismas se realizará por los propios clientes.

l) La cartelería informativa a disposición de los clientes en cada unidad alojativa individual ha de ser de materiales susceptibles de desinfección.

m) La hora del check in y del check out de los clientes será de forma escalonada, evitando aglomeraciones.

6.- Servicio de cafetería/restaurante.

1. La elección de la tipología o tipologías del servicio de cafetería y restauración que se presten debe tener como objetivo garantizar la distancia interpersonal entre clientes, y

reducir durante dicho servicio la manipulación e intervención del cliente para disminuir el riesgo de transmisión de COVID19.

2. En los servicios de buffet habrán de adoptarse las medidas específicas de vigilancia y organización que resulten oportunas para garantizar en todo momento, que la clientela haga uso de mascarilla, cumpla con la limpieza de manos, guarde la distancia física de 1,5 metros entre personas no convivientes y respete estrictamente el aforo máximo permitido.

3. Deberán eliminarse los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos u otros elementos análogos) y cualquier elemento decorativo.

4. El establecimiento fijará, atendiendo a sus instalaciones, un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

5. Se proporcionarán geles hidroalcohólicos a la entrada y en distintas localizaciones de las secciones en los que se ofrezca el servicio de buffet. Tanto el personal como los usuarios llevarán mascarilla.

6. En el servicio de room service que requiera la entrada en la habitación, se hará uso de mascarilla por parte del trabajador.

7. Todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higienizará en lavavajillas.

8. Se definirá un protocolo de retirada de residuos, del que se informará al cliente.

7.- Medidas para las unidades alojativas individuales.

En las unidades alojativas individuales se cumplirá con los siguientes requisitos:

a) Deberá analizarse la conveniencia de reducir textiles, incluidas las alfombras, y objetos de decoración.

b) Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas.

c) Si se dispone de secador de pelo en la propia habitación se debe limpiar a la salida del cliente.

d) Las perchas, en caso de que no se ofrezcan precintadas, deben ser desinfectadas a la salida del cliente.

8.- Zonas de uso común en establecimientos.

8.1. Requisitos generales.

1. El establecimiento determinará los aforos de los distintos espacios comunes.

2. El establecimiento dispondrá de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes, especialmente los aseos.

3. Las papeleras con tapa deberán contar con apertura de accionamiento no manual.

4. Se ventilarán, con dos horas de antelación a su uso, aquellos espacios cerrados que se destinen a la celebración de eventos, actividades de animación o gimnasios.

5. El establecimiento debe velar por que los clientes respeten las medidas de distanciamiento físico interpersonal.

6. Los dispensadores de papel, gel y jabón deberán limpiarse y desinfectarse periódicamente, atendiendo a la intensidad de su uso.

8.2. Gimnasios.

En la apertura de los gimnasios habrá de garantizarse el control por el personal del mismo, el cumplimiento por los clientes de las medidas de prevención vigentes en cada momento.

8.3. Ascensores.

Se determinará e informará a los clientes de la capacidad máxima en ascensores; debiendo aplicarse la norma de no compartir este espacio personas no convivientes, salvo que se haga uso de mascarillas.

8.4. Piscinas, centros de wellnes y spas.

1. Se deberán registrar los análisis de agua y de superficie de conformidad con lo indicado por la normativa sobre piscinas.

2. Se deberán desinfectar con producto viricida autorizado, entre usuario y usuario, todos aquellos productos que se ofrezcan en alquiler tales como bañadores, gorros, gafas acuáticas o cualquier otro material de piscina o deportivo.

3. En el caso de centros de wellness y de spa, el uso de toalla o albornoz dentro de instalaciones será obligatorio. Para el uso de las hamacas de las salas de reposo, será preciso contar con dos toallas, una que utilice el cliente y otra para aislar el equipamiento de tal forma que se evite el contacto físico entre el usuario y el equipamiento. No obstante, lo anterior, se establecerán los mecanismos y procesos oportunos para garantizar la limpieza y desinfección de los mismos después de cada usuario y se promoverá la realización de higiene de manos antes y después de su uso.

8.5. Cabinas de tratamientos de estética, manicura, pedicura o análogos.

1. El material textil empleado se cambiará tras su uso por cada cliente, depositándolo en un contenedor cerrado para su posterior lavado. En caso de tratarse de material desechable, habrá de depositarse en un cubo con tapa.

2. Se podrán realizar tratamientos corporales sin guantes. En ese caso, se consultará con el usuario y se procederá al lavado e higienización de manos antes de cada servicio.

3. Se desinfectarán todos los utensilios, llevando un registro de su desinfección en cada cabina, tanto para los tratamientos faciales como para manicuras o pedicuras.

4. Se prohíbe el uso de vaporizadores en los tratamientos faciales, pudiéndose sustituir por toallitas calientes individuales.

5. Durante la duración de los tratamientos, dada la imposibilidad de mantener distancia física entre trabajadores y usuarios, deberán utilizarse mascarillas.

8.6. Áreas de recreo infantiles.

1. Deberán establecerse medidas higiénicas de uso a la entrada a la zona.

2. El espacio habrá de ser desinfectado como mínimo diariamente.

3. Para acceder al área será obligatorio el lavado de manos previo o, en su defecto, el uso de una solución desinfectante con eficacia viricida demostrada.

4. El personal al servicio de estas áreas será responsable del cumplimiento de las medidas de protección por parte de los usuarios.

8.7. Hamacas y sombrillas.

1. Deberá existir una zona de hamacas individuales separadas unas de otras por metro y medio medido desde los extremos en que se situó la cabeza del usuario; debiendo garantizarse su limpieza y desinfección.

2. Los grupos de dos hamacas deberán estar separadas metro y medio, como mínimo, del siguiente grupo o hamaca individual.

3. Cada vez que un cliente reclame uno de los elementos ofertados en el servicio (hamacas, sombrilla o mesilla), estos deberán ser desinfectados, o en su caso se facilitará para ello, una solución antiséptica y desinfectante que respete la norma UNE-EN-ISO 14001, y sin que la misma llegue a la arena, en su caso-.

4. Los usuarios deben desinfectarse las manos antes de hacer uso de las hamacas.

5.- Se promoverá que los clientes utilicen su propia toalla en la hamaca.

6. Debe procederse a la limpieza y desinfección entre usuarios de cualquier equipamiento que vaya a ser utilizado por distintas personas.

9.- Requisitos Generales de Limpieza.

1. El establecimiento debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados. En las labores de limpieza se procurará la

utilización de materiales reciclables, priorizando aquellos fácilmente biodegradables y que generen menor huella de carbono.

2.- El plan deberá considerar como mínimo:

a) Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del WC, barreras de protección, control de climatización, secador, dispositivos de control horario, máquinas de gimnasios, barandas, carta de room service, minibar, perchas, etc.) De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (ej. mostrador de recepción, caja, etc.).

b) La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.

c) La limpieza de superficies con productos desinfectantes.

d) El uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, por ejemplo, dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto, así como el uso de otros métodos alternativos autorizados y de probada eficacia. En todo caso, debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen y se utilizarán de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos.

e) La limpieza de habitaciones en condiciones de seguridad.

f) Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado. La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.

g) Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.

10.- Requisitos de Limpieza de Cocinas.

Se aplicarán los criterios definidos en el sistema de APPCC actualizado de acuerdo al contexto COVID-19. -Se recomienda atenerse a lo establecido en el protocolo “Medidas para la reducción del riesgo de contagio por SARS-Cov-2 en servicios de restauración” (ICTE, 2020).

11.- Requisitos en la limpieza en habitaciones.

1. La limpieza y desinfección de las habitaciones en el contexto COVID-19 deberá contemplar de forma específica el aireado de la habitación, el remplazo de toallas y de lencería de cama. Todo ello, atendiendo a las frecuencias establecidas según categoría hotelera.

2. Además, se prestará especial atención a los siguientes aspectos:

- a) Limpieza de suelos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales.
- b) Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto.
- c) El último paso del proceso de limpieza será el fregado del suelo.

3. Se debe definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada. La ropa sucia debe introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza.

4. Se debe evitar prestar el servicio de minibar en la habitación si el establecimiento no puede garantizar su limpieza entre clientes.

5. La limpieza de la unidad alojativa individual debe realizarse sin la presencia del cliente salvo en los casos en que este presente algún tipo de enfermedad o dificultad que le impida abandonar la misma o que, por su situación de discapacidad o dependencia, no dispongan de autonomía para ello. Se deberá informar mediante señalética que la unidad alojativa individual está en proceso de limpieza.

6. El tiempo mínimo entre la salida de un cliente que sea un caso sospechoso o confirmado de COVID19 y la entrega de su unidad alojativa individual a un nuevo cliente no será inferior a 48 horas a menos que la desinfección del recinto se lleve a cabo por empresa especializada y autorizada para tal fin.

7.-Se recomienda atenerse a lo establecido en el protocolo “ISO 22483 Turismo y Servicios Relacionados -Hoteles- Requisitos para la Prestación del Servicio”

12.- Limpieza de textiles.

La limpieza de textiles se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Los textiles que hayan de ser reemplazados para su limpieza deben recogerse, meterse en una bolsa que se cerrará hasta su tratamiento en la lavandería.
- b) Se evitará su sacudida. En el caso de lencería, debe evitarse su depósito en el suelo de la habitación o baño.
- c) Tras la manipulación de estos textiles el personal se realizará higiene de manos.
- d) Los textiles “sucios” debe lavarse a 60º grados en cualquiera de las fases del proceso de lavado, secado y planchado o en su caso aplicarse un producto viricida aprobado para su uso en textiles y siguiendo las recomendaciones del fabricante.

13.- Servicios técnicos y de mantenimiento.

1. El servicio deberá contemplar al menos los siguientes aspectos:

a) El personal de mantenimiento deberá protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.

b) Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, y se lavará posteriormente las manos. Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.

c) Evitar cualquier contacto físico.

2. De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas de conformidad con la normativa vigente sobre instalaciones de aire acondicionado.

La limpieza y manipulación de filtros de aire acondicionado se realizará empleando los EPIs adecuados, debiendo depositarse los materiales inservibles que se sustituyan en bolsa cerrada hasta su traslado al contenedor de residuos siguiendo las indicaciones establecidas por la normativa vigente al respecto.

Noveno.- Medidas de aplicación específicas a los transportes turísticos.

Las empresas que desarrollen actividades turísticas en materia de transporte deberán cumplir las siguientes medidas:

1.- Medidas de aplicación general a los transportes turísticos.

1. El cliente deberá conocer, tan pronto acceda al medio de transporte, tanto los protocolos y normas de prevención, como las condiciones restrictivas en el uso del mismo que de ellos se derivan.

2. Se velará por el correcto funcionamiento de aires acondicionados, equipos de ventilación y deshumidificadores; prestándose especial atención al mantenimiento de los filtros y a la adecuada renovación de aire.

3. Los asientos en los transportes serán asignados de manera nominal y se prohibirá el cambio de asientos entre clientes durante todo el trayecto.

2.- Alquiler de vehículos sin conductor.

Se establecerán sistemas de rotación de vehículos que garanticen su adecuada limpieza y desinfección.

3.- Guaguas turísticas y vehículos con conductor de hasta 9 plazas.

1. Con carácter previo y con posterioridad a la asistencia a clientes en la carga y descarga de su equipaje será preciso el uso de solución desinfectante con eficacia viricida demostrada, o bien, el lavado minucioso de las manos, durante un tiempo mínimo de 40 segundos.



2. Como mínimo se deberán limpiar y desinfectar los vehículos diariamente.

4.- Transportes náuticos.

En las embarcaciones que cuenten con más de un pasillo se establecerán recorridos de tránsito de una única dirección evitando el cruce del pasaje.

En las actividades que se desarrollen en submarinos de uso turístico, por el momento no se permiten las actividades que se desarrollen en el mismo.

Las Palmas de Gran Canaria, a 4 de agosto de 2020.

EL CONSEJERO
DE SANIDAD,
Blas Gabriel Trujillo Oramas.

LA CONSEJERA DE TURISMO,
INDUSTRIA Y COMERCIO,
Yaiza Castilla Herrera.