

Protocolo Hotel la Corza Blanca

Minimización del riesgo de contagio por COVID-19



Julio, 2021

PROTOCOLO PARA LA MINIMIZACIÓN DEL RIESGO DE CONTAGIO POR COVID-19

HOTEL LA CORZA BLANCA

La **Resolución de 11 de mayo de 2021**, por la que se establecen medidas sanitarias para la prevención, contención y control de la pandemia ocasionada por el Covid-19 en la Comunidad Autónoma de Cantabria, (**Texto consolidado a 14/07/2021, 13ª modificación**) establece unas medidas generales de higiene y prevención comunes a cualquier actividad que deben ser tenidas en cuenta.

Además, el derogado 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, resulta apropiado señalar algunas de las medidas establecidas durante la vigencia del estado de alarma que resultan beneficiosas para el desarrollo de la actividad, en concreto:

- Mantener una distancia entre personas de, al menos, 1,5 m.
- Realizar una higiene de manos correcta y frecuente.
- Mantener medidas de higiene respiratoria, evitar contacto social ante la presencia de síntomas compatibles, cubrirse la boca con un pañuelo al estornudar y usar pañuelos desechables.
- Usar mascarilla en los términos previstos en el apartado 2 de la presente Resolución.



Condiciones generales de apertura

En aplicación de la **Resolución de 11 de mayo de 2021**, los supuestos de obligatoriedad del uso de mascarilla se contemplan en el número 2 del apartado segundo:

- El uso de mascarilla tendrá carácter obligatorio para las personas de seis años en adelante en la vía pública, en espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, con independencia de que pueda garantizarse una distancia interpersonal mínima de 1,5 m. Además, es obligatorio el adecuado uso de la mascarilla, es decir, tiene que cubrir desde parte del tabique nasal hasta la barbilla incluida. **El tipo de**

maskarilla a utilizar no debe estar provista de válvula exhalatoria, salvo en los usos profesionales para los que este tipo de maskarilla pueda estar recomendada.

Si la distancia interpersonal fuera obligatoria, debe en todo caso entenderse que el uso de maskarilla constituye una obligación adicional, salvo en los casos siguientes **aplicables al Hotel La Corza Blanca**, que resultan exceptuados:

- Para las personas que presenten algún tipo de enfermedad o dificultad respiratoria que pueda verse agravada por el uso de la maskarilla.
- Para las personas que, por su situación de discapacidad o dependencia, no dispongan de autonomía para quitarse la maskarilla, o bien presenten alteraciones de conducta que hagan inviable su utilización.
- La permanencia en el exterior o interior de establecimientos de hostelería fuera de los momentos estrictamente necesarios para comer o beber.

Igualmente, se recuerda el régimen común aplicable a todas las actividades permitidas:

- La actividad que realiza el Hotel La Corza Blanca deberá desarrollarse en condiciones de seguridad, autoprotección y distanciamiento social, atendiendo a la normativa sobre las condiciones de ocupación de los vehículos de transporte terrestre de personas. El uso de las maskarillas e higiene de manos resulta obligatorio.
- La instalación y sus equipamientos serán periódicamente desinfectados e higienizados. Igualmente, se facilitará la disponibilidad y el acceso a soluciones hidroalcohólicas en toda la Instalación para practicar una higiene de manos frecuente.
- En los accesos, así como en todos los puntos estratégicos de la Instalación, habrá dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en la entrada del establecimiento, local o espacio, y deberán estar siempre en condiciones de uso a disposición de los visitantes.

En atención a la **Resolución de 11 de mayo de 2021**, se establecen, entre otras, las siguientes medidas generales, son medidas básicas para la prevención de la infección por COVID-19:

- No se podrá fumar en la vía pública o en espacios al aire libre cuando no se pueda respetar una distancia mínima interpersonal de, al menos, 2 m. En la proximidad de menores de 18 años, mujeres embarazadas, personas mayores de 65 años, personas con discapacidad y cualquier población vulnerable la distancia será de 4 m. Esta limitación será aplicable también para el uso de cualquier otro dispositivo de inhalación de tabaco, pipas de agua, cachimbas o asimilados.

- Se prohíbe comer y beber en espacios públicos cuando no sea posible mantener la distancia de seguridad y fuera del grupo de convivencia estable.

- Sin perjuicio de lo dispuesto en su normativa sectorial, los **titulares de hoteles y alojamientos turísticos, establecimientos de restauración** en los que se sirva comidas y cenas, establecimientos de ocio y diversión, peluquerías, centros de belleza, gabinetes de estética, salones de manicura, pedicura y depilación, saunas y gimnasios **deberán contar con un registro de las personas que accedan a las zonas interiores del establecimiento correspondiente en el que se recoja fecha y hora del acceso, nombre y apellidos y número de teléfono de contacto**. La recogida de tales datos requerirá el consentimiento del interesado, sin perjuicio de condicionar el derecho de admisión por razones de salud pública en caso de no poder contar con el mismo.

El **registro se encontrará exclusivamente a disposición de la Dirección General de Salud Pública** y tendrá como única finalidad facilitar el rastreo y seguimiento de contactos de casos positivos, probables o posibles de COVID-19.

Los datos **deberán conservarse en el registro únicamente durante un plazo de un mes** desde el acceso, transcurrido el cual deberá procederse a su cancelación.

Tanto el registro como el tratamiento de los datos contenidos en el mismo se registrará en todo caso por lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales y en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.



Medidas de higiene y prevención exigibles a las zonas comunes del Hotel La Corza Blanca

En particular, el Hotel la Corza Blanca establece el siguiente protocolo en atención a la **Resolución de 11 de mayo de 2021**, numero 19 y 22 del apartado Segundo:

- Cada establecimiento deberá determinar los aforos de los distintos espacios comunes, así como aquellos lugares en los que se podrán realizar eventos y las condiciones más seguras para su realización conforme al aforo máximo previsto en la Resolución de 11 de mayo y de acuerdo con las medidas de higiene, protección y distancia mínima señaladas. Esto es:
 - El aforo máximo de ocupación de las zonas comunes de los hoteles y alojamientos turísticos ubicados en Cantabria será del 75 % en el nivel 1, del 50 % en el nivel 2, y de 1/3 en el nivel 3. Deberán garantizarse las medidas de distanciamiento, higiene y prevención, y favorecer el uso de zonas bien ventiladas.

- En el nivel de alerta 4 deberán permanecer cerradas las zonas comunes.
- A los servicios de hostelería y restauración de los hoteles y alojamientos turísticos se les aplicará lo establecido en la Resolución de 11 mayo.
- Aquellos espacios cerrados donde se vayan a celebrar eventos o gimnasios deberán ventilarse dos horas antes de su uso. Deberá respetarse la distancia mínima de seguridad entre las personas que asistan a la actividad y entre estos y el animador o entrenador y se evitará el intercambio de material. Resultará obligatoria la utilización de mascarilla. El encargado/a de la actividad deberá asegurar que los participantes estén identificados en un registro.
- Se realizará la correspondiente desinfección de objetos y material utilizado en las actividades de animación, en caso de llevarse a cabo, después de cada uso y se dispondrá de gel hidroalcohólico o desinfectantes con actividad viricida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y desinfectante de superficies.
- En espacios al aire libre, se aplicarán las siguientes reglas:
 - En el nivel 1 las actividades grupales tendrán un máximo de 25 personas, salvo convivientes.
 - En el nivel 2 las actividades grupales tendrán un máximo de 16 personas, salvo convivientes.
 - En los niveles 3 y 4 las actividades grupales tendrán un máximo de 4 personas, salvo convivientes.
 - En los supuestos a) y b) los grupos no podrán exceder de 6 personas.
- En espacios cerrados, se aplicarán, asimismo, las siguientes reglas:
 - En el nivel 1 el aforo máximo será del 75 %; un máximo de 15 personas por sala o zona en actividades grupales, no pudiendo exceder los grupos de 6 personas.
 - En el nivel 2 el aforo máximo será del 50 %; un máximo de 6 personas por sala o zona en actividades grupales.
 - En el nivel 3 el aforo máximo será de 1/3; un máximo de 4 personas por sala o zona en actividades grupales.
 - En el nivel 4 no se permitirán actividades grupales.
- **El Hotel La Corza Blanca adaptará sus aforos en función del nivel en el que se encuentre el término municipal de la Hermandad de Campoo de Suso.**



Condiciones generales para el Servicio de Restauración en el Hotel La Corza Blanca

Hotel La Corza Blanca cuenta con un restaurante y una cafetería para los que estable el siguiente protocolo en atención a la **Resolución de 11 de mayo de 2021**, numero 17 y 18 del apartado cuarto:

- En los niveles de alerta 1 y 2 la apertura al público de los establecimientos de hostelería y restauración para consumo en el local se realizará siempre que se cumplan las condiciones previstas en la normativa y no se superen los aforos máximos. Para facilitar el cálculo de los aforos debe publicarse en lugar visible al público el máximo de personas que pueden ocupar el local de acuerdo con la licencia o autorización concedida. Los servicios de inspección municipales, autonómicos o de policía especial, en el ámbito de sus competencias, serán los encargados de vigilar el cumplimiento de las medidas vigentes.
- En los niveles de alerta 3 y 4 se suprimirá el servicio en zonas interiores de los establecimientos, salvo los servicios de restauración de los centros de trabajo destinados a las personas trabajadoras.
- En zonas interiores de los establecimientos de hostelería y restauración se aplicarán las siguientes reglas de aforo:
 - En el nivel 1 el aforo máximo será del 50 % con un máximo de 6 personas por mesa o agrupaciones de mesas, salvo que se trate de convivientes.
 - En el nivel 2 el aforo máximo será de 1/3 con un máximo de 6 personas por mesa o agrupaciones de mesas, salvo que se trate de convivientes.
 - En los niveles 3 y 4 deberán permanecer cerradas al público las zonas interiores de los establecimientos de hostelería y restauración, salvo los servicios de restauración de los centros de trabajo destinados a las personas trabajadoras. El desarrollo de la actividad queda condicionado al mantenimiento de un aforo máximo de 1/3.
- El consumo dentro del local podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesas, preferentemente mediante reserva previa. Deberá asegurarse el mantenimiento de la debida distancia física de 1,5 m entre las personas sentadas en diferentes mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.
- Se prohíbe el consumo en barra, así como la música a alto volumen.

- Podrá procederse a la apertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración con los aforos máximos y reglas siguientes:
 - En el nivel 1 los grupos de clientes deberán estar separados con un máximo de 10 personas por mesa, salvo que se trate de convivientes.
 - En el nivel 2 el aforo máximo será del 75 % y los grupos de clientes deberán estar separados con un máximo de 6 personas por mesa, salvo que se trate de convivientes.
 - En el nivel 3 el aforo máximo será del 75 % y los grupos de clientes deberán estar separados con un máximo de 6 personas por mesa, salvo que se trate de convivientes.
 - En el nivel 4 el aforo máximo será del 50 % y los grupos de clientes deberán estar separados con un máximo de 4 personas por mesa, salvo que se trate de convivientes.
- En las terrazas mencionadas:
 - Se deberá asegurar que se mantiene la debida distancia física de seguridad de al menos 1,5 m entre clientes o, en su caso, grupo de clientes.
 - El consumo será siempre sentado en mesa.
 - No está permitido fumar.
 - La ocupación máxima por mesa o agrupaciones de mesas será la establecida por los aforos. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin contará con un número de sillas acorde al número de personas mencionado.
 - Su disposición deberá respetar la distancia mínima de seguridad interpersonal de 1,5 m.
 - La ubicación de las mesas se encontrará señalizada en el suelo. Se considerarán terrazas al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que, estando cubierto, esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.

Las **medidas de higiene y prevención** en la prestación del servicio en los locales de hostelería y restauración deberán respetarse las siguientes medidas de higiene y prevención:

- Limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro. Asimismo, se deberá proceder a la limpieza y desinfección del local al menos una vez al día de acuerdo con lo previsto en el apartado general de limpieza.
- Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes,

optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.

- Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local y a la salida de los baños, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- Se evitará el empleo de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Para la dispensación de servilletas, palillos, vinagre, aceite, sal, azúcar y otros utensilios similares se dosificarán de manera individualizada evitando el uso compartido de los dispositivos.
- Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
- El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto en el apartado general de limpieza.
- El personal trabajador que realice el servicio en mesa y en barra deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio. En cualquier caso, se deberá garantizar una distancia mínima de 1,5 m entre clientes.
- Deberá mantenerse permanentemente abierta, la puerta de entrada y, al menos, una de las ventanas de los establecimientos. En el caso de establecimientos de restauración, además permanecer abierta la puerta del comedor.
- En aquellos locales o establecimientos donde se sirvan alimentos se adoptarán las siguientes medidas:
 - Se facilitará la higiene de manos frecuente para el personal.
 - Se protegerán los alimentos que estén listos para consumir con vitrinas con puerta u otros sistemas de protección desinfectables que cubran los alimentos en su totalidad, sin permitir el paso de partículas del exterior.
 - Se desinfectarán dichas vitrinas, especialmente las zonas de apertura al menos dos veces al día.



Condiciones particulares para El Hotel La Corza Blanca y requisitos para la prestación del servicio

Servicio de recepción y acogida

En la recepción y acogida de clientes se aplicarán las siguientes medidas preventivas para la minimización del riesgo de contagio por COVID-19:

- La mascarilla será de uso obligatorio en todo momento.
- Se establece un aforo máximo en el área de recepción de seis personas salvo que sean convivientes y atendiendo al nivel de alerta.
- La espera entre unos clientes y otros se realizará guardando la distancia de seguridad que será indicada mediante marcas en el suelo.
- Habrá en mostradores y zonas de espera de recepción solución desinfectante.
- Se evitará siempre que sea posible compartir bolígrafos y, en caso de que no fuera posible serán inmediatamente desinfectados tras su uso.
- El pago se realizará preferiblemente con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless. Esto es aplicable a todos los servicios del Hotel.
- Las TPV y datafonos se desinfectarán tras cada uso en el que exista contacto.
- Los mostradores se limpiarán y desinfectarán diariamente, con independencia de la mayor o menor afluencia de clientes.
- Las llaves, serán depositadas en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en la recepción.
- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso común (p.e teléfono) se limpiará y desinfectará al inicio y al finalizar el turno de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.
- En la entrada del Hotel se colocarán alfombras desinfectantes.
- 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, debe realizarse en condiciones de seguridad. Para ello, este personal dispondrá de guantes desechables y/o toallitas desinfectantes para limpiar asas, manillas, etc.
- En cuanto al aparcamiento, se evitará la manipulación de coches de clientes por parte del personal.

Alojamiento

Las habitaciones, de forma específica, cumplirán con los siguientes requisitos:

- Se reduce el número de textiles (incluidas alfombras) en la habitación, objetos de decoración y amenities para actuar de acuerdo con el plan de contingencia definido.
- La papelera del baño contará con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.
- Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas.
- Las perchas, en caso de que no se ofrezcan precintadas, deben ser desinfectadas a la salida del cliente.
- Se limita el servicio de plancha.
- Se elimina la papelera de la habitación con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc. se concentre en una única papelera con tapa, minimizando los riesgos de transmisión y de manipulación.

Zonas de uso común

Se cumplirá con los siguientes puntos:

- El aforo de las zonas comunes se fijará en función del nivel en el que se encuentre el término municipal.
- El hotel dispondrá de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo de los clientes.
- Los aseos de uso común contarán con dispensadores de papel de secado o secador de manos.
- Las papeleras contarán con una apertura de accionamiento no manual y dispondrán en su interior de doble bolsa interior.

- El espacio donde se vaya a celebrar el evento, espacios cerrados para las actividades de animación o gimnasios, se ventilarán 2 horas antes de su uso para garantizar la normativa vigente.

Además:

- El personal del hotel velará por que los clientes respeten las distancias de seguridad.
- Se asegurará la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel...)
- Los dispensadores de papel, gel y jabón se limpiarán periódicamente, atendiendo al nivel de uso.
- El hotel prestará una especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común.

Ascensores

- Se debe determinar e informar a los clientes de la capacidad máxima en ascensores, aplicándose la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares, salvo que se haga uso de mascarillas.

Piscinas y spas

- **La piscina del hotel permanecerá cerrada.**

Áreas de recreo infantiles

- Si el nivel de municipio permite la utilización del área de recreo infantil se mantendrá un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección tanto de las áreas como de los juegos e instalaciones, estableciéndose medidas higiénicas de uso a la entrada a la zona de juegos (lavado de manos o uso en su defecto, uso de solución desinfectante y recordatorio de uso de mascarilla a los mayores de 6 años).
- Las personas responsables del cuidado de los niños y niñas observarán una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos.



Requisitos de limpieza y desinfección

Plan de limpieza

El hotel ha adoptado un plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados en su Plan de Contingencia. Considerándose al menos:

- 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, se desinfectará la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (ej. mostrador de recepción, caja, etc.)
- La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- La limpieza de superficies con productos desinfectantes.
- 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.
- La limpieza de habitaciones en condiciones de seguridad.
- Los carros de limpieza se limpiarán y desinfectarán tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.
- La recogida de papeleras de zonas de uso común se realizará en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- Se llevará un registro diario de las limpiezas realizadas.

Requisitos en la limpieza de cocinas

Se aplicarán los criterios definidos en el sistema de seguridad alimentaria (APPCC) actualizado de acuerdo con el contexto COVID-19.

Requisitos en la limpieza en habitaciones

La limpieza y desinfección de las habitaciones contemplará de forma específica el aireado de la habitación, el remplazo de toallas y de lencería de cama. Todo ello, atendiendo a las frecuencias establecidas en el Plan de Contingencia. Además, se prestará especial atención a lo siguiente:

- Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales
- Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto (8.1).
- Se evitará la contaminación cruzada, poniendo la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación. La ropa sucia debe introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza.
- Se limita el servicio de minibar en la habitación reforzando su limpieza entre clientes.
- El personal del área de pisos y limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el/los clientes salgan de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales. Se informará anticipadamente de esta medida.

Limpieza de textiles

Se cumplirá, al menos, con los siguientes requisitos:

- Los textiles “sucios” se recogerán y mantendrán en una bolsa cerrada hasta su tratamiento en la lavandería.
- Se evitará sacudir los textiles sucios. En el caso de lencería, evitará depositarla en el suelo de la habitación o baño.
- Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal debe lavarse las manos.
- Los textiles “sucios” deben lavarse a $>60^{\circ}\text{C}$.

Requisitos de limpieza y desinfección

El Hotel La Corza Blanca adoptará su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados.

- En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles,

pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:

- 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 que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. 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 forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Las medidas de limpieza se extenderán también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso. Asimismo, cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación.
 - Los uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular de los mismos, siguiendo el procedimiento habitual.
 - Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
- El ascensor o montacargas: su uso se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de 1 persona, salvo que sea posible garantizar la separación de 1,5 m entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.
- El uso de los aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia o similares, su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta 4 m², salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de 4 m² que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50 % del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad de 1,5m. Se reforzará la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de estos.
- Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo durante el turno.

Lo previsto en este apartado se aplicará sin perjuicio de las especificidades en materia de limpieza y desinfección establecidas en la Resolución de 11 de mayo de 2021 para sectores concretos.



Normativa

- Resolución del Consejero de Sanidad de 18 de junio de 2020, por la que se establecen las medidas sanitarias aplicables en la Comunidad Autónoma de Cantabria durante el período de nueva normalidad. (Texto consolidado a 13/04/2021, 17ª modificación).
- Resolución de 11 de mayo de 2021, por la que se establecen medidas sanitarias para la prevención, contención y control de la pandemia ocasionada por el Covid-19 en la Comunidad Autónoma de Cantabria. (Texto consolidado a 14/07/2021, 13ª modificación).