

Estas indicaciones se apliquen a las estructuras de acogida hoteleras, complementarias y viviendas en agroturismo.

- Elaborar una adecuada información sobre las medidas de prevención, comprensible mismo por los clientes de otra nacionalidad.
- Podría ser detectada la temperatura corporal, impidiendo el acceso en caso de temperatura superior a 37,5°C.
- Los administradores y los empleados no pueden empezar su turno de trabajo si la temperatura corporal es superior a 37,5°C.
- Asegurar el respeto del espacio interpersonal de como mínimo un metro en todas las áreas comunes y favorecer la diferenciación de los caminos al interior de las estructuras, con particular atención a las zonas de entrada y salida. Se sugiere, a este respecto, de pegar unos carteles informativos y/o delimitar los espacios (por ejemplo, con pegatinas, pelotas, cintas marca camino, etc.).
- El puesto dedicado a la recepción y a la caja, podría ser dotada de barreras físicas (ex. coberturas); en todo caso, favorecer las modalidades de pago electrónico y gestión de las reservaciones online, con sistemas automatizados de check-in y check-out si es posible.
- El encargado del servicio de recepción tiene que proveer, al fin de cada turno de trabajo, al saneamiento de la superficie de trabajo y de los equipos utilizados.
- Los huéspedes siempre tienen que llevar las mascarillas, aunque el personal empleado siempre tiene que llevar las mascarillas en presencia de los clientes y en todas las circunstancias donde no es posible garantizar el espacio interpersonal de como mínimo un metro.
- Asegurar una amplia disponibilidad y accesibilidad a los sistemas para la higiene de las manos, con soluciones hidroalcohólicas en varias estaciones a interior de la estructura, fomentando su frecuente utilización por parte de los clientes y del personal empleado.
- Cada objeto proporcionado da la estructura al huésped, deberá ser desinfectado antes y después cada uso.
- El uso de los ascensores deberá ser tal de consentir el respeto del espacio interpersonal, aunque con mascarilla, previendo posibles excepciones en caso de componentes del mismo núcleo familiar/grupo de viajeros.
- Asegurar la frecuente limpieza y desinfección de todos los lugares, con particular atención a las áreas comunes y a las superficies tocadas con mayor frecuencia (pasamanos, interruptores de luz, botones del ascensor, pomos de las puertas y de las ventanas, etc.).
- En lo que concierne el microclima, es fundamental verificar las características de aeración de los lugares y del sistema de ventilación y la siguiente puesta en práctica de condiciones de mantenimiento de apropiadas renovaciones y calidad del aire indoor. Por un idóneo microclima es necesario:
 - Garantir periódicamente laceración natural a lo largo del día en todos los lugares dotados de aperturas hacia el exterior, donde están las estaciones de trabajo, personal interno o usuarios

externos (incluidas las salas de audiencia y los openspaces) evitando corrientes de aire o frío/caldo excesivo durante la renovación natural del aire;

- Incrementar la frecuencia de la mantención/sustitución de los paquetes filtrantes del aire de entrada (eventualmente adoptando paquetes filtrantes más eficientes);
- In relación al punto externo de expulsión del aire, asegurarse que subsisten condiciones del sistema suficientes para no determinar aparición de inconvenientes higiénico-sanitarios en la distancia entre los puntos de expulsión y los de aspiración;
- Activar la entrada y la extracción del aire al menos una hora antes y hasta una hora después el acceso por parte del público;
- En el caso de locales de servicio desprovistos de ventanas como archivos, vestuarios, instalaciones sanitarias, etc., pero provistos de ventiladores/extractores mecánicos, estos tienen que ser mantenidos en función al menos por todo el tiempo de trabajo;
- Por lo que concierne los lugares de conexión entre los diferentes locales del edificio (por ejemplo pasillos, zonas de tránsito o espera), normalmente provistos de menor ventilación o desprovistos de ventilación dedicada, será necesario poner particular atención por evitar el estacionamiento y la reunión de personas, adoptando medidas organizativas que permitan a los mismos lugares de ser ocupados solo por el pasaje o por pausas de corta duración;
- En los edificios provistos de específicos sistemas de ventilación con aportación de aire externa, a través la ventilación mecánica controlada, eliminar totalmente la función de reciclo del aire;
- Relativamente a los sistemas de calefacción/refrigeración que utilizan bombas de calor, fancoil o calentadores, si no es posible asegurar la correcta climatización de los lugares manteniendo apagados los sistemas, limpiar según las indicaciones facilitadas por el productor, a sistema apagado, los filtros del aire de reciclo por mantener los niveles de filtración adecuados;
- Las tomas y las rejillas de ventilación tienen que ser limpiadas con paños limpios de microfibra humedecidos con agua y jabón si no con alcohol etílico al 75%;
- Evitar de utilizar y pulverizar productos de limpieza detergentes/desinfectantes spray directamente en el filtro por no inhalar sustancias contaminantes durante el funcionamiento.
- Por las actividades de restauración, se aplica lo dispuesto en la ficha específica.