

**REQUISITOS HIGIÉNICOS SANITARIOS DE
ESTABLECIMIENTOS PARA EL ALOJAMIENTO Y CUARENTENA DE CASOS DE
COVID-19 ASINTOMÁTICOS O CON SINTOMATOLOGÍA LEVE QUE NO
REQUIERAN HOSPITALIZACIÓN O PERSONAS EN CUARENTENA POR
INDICACIÓN SANITARIA**

1. AGUA DE CONSUMO HUMANO (ACH)

Cumplimiento del *Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano*¹ y del *Programa de Vigilancia Sanitaria de Agua de Consumo Humano de Canarias*.²

Si el agua no procede del abastecimiento municipal, el gestor debe cumplir con la normativa anterior, estar dado de alta en el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo Humano (SINAC), al igual que la zona de abastecimiento que suministra al establecimiento, y disponer de un sistema de autocontrol implantado.

2. PREVENCIÓN DE LEGIONELOSIS

Cumplimiento del *Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis*³, aplicable a todas las instalaciones de riesgo en la proliferación y dispersión de *Legionella*, esto es, instalaciones que usan agua, producen aerosoles durante su funcionamiento, pruebas o mantenimiento, y son susceptibles de convertirse en foco de contaminación:

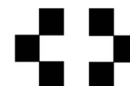
- a. Sistema de agua fría de consumo humano
- b. Sistema de agua caliente sanitaria
- c. Jacuzzis, hidromasajes u otros dispositivos con recirculación a través de chorros de alta velocidad o inyección de aire.
- d. Fuentes ornamentales.
- e. Riego por aspersión, con especial atención al caso de riego con agua regenerada.
- f. Torres de refrigeración y condensadores evaporativos.
- g. Equipos de enfriamiento evaporativo
- h. Otras.

¹ <https://www.boe.es/buscar/pdf/2003/BOE-A-2003-3596-consolidado.pdf>

² <https://www3.gobiernodecanarias.org/sanidad/scs/contenidoGenerico.jsp?idDocument=c7deec59-13b4-11de-9adc-e374ef74e50a&idCarpeta=c60bd3e4-a9a3-11dd-b574-dd4e320f085c>

³ <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2003-14408>





2.1. REQUISITOS GENERALES PARA LA PREVENCIÓN DE LEGIONELOSIS

Todos los establecimientos deben tener implantado un **programa de mantenimiento** conforme lo establecido en el RD 865/2003, en cada una de las instalaciones de riesgo que tengan. Cualquier actuación, operación o incidencia debe quedar descrita en este Programa y documentada en los correspondientes Registros.

Deberá haber una **persona responsable del programa de mantenimiento** con la formación y experiencia necesarias para el mantenimiento de las instalaciones de riesgo.

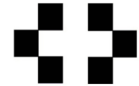
- **Operaciones de mantenimiento realizado por personal propio:** se realizarán todas las operaciones recogidas en los correspondientes programas de mantenimiento y que den cumplimiento a lo establecido en el RD 865/2003.
- **Operaciones de mantenimiento realizado por personal externo:** mantener el asesoramiento de la empresa externa responsable de las operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario, en su caso.
- Los **tratamientos de desinfección** que requieran el uso de biocidas podrán realizarse con personal propio del establecimiento, siempre que disponga de la formación para el mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a *Legionella* legalmente establecida. En caso contrario, deberá realizarse por una empresa de Servicios de Biocidas a terceros para la prevención y control de la legionelosis que esté inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Canarias (ROESBCA), que pueden encontrarse en la página web de la Dirección General de Salud Pública⁴.

2.2. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS SISTEMAS DE AGUA FRÍA DE CONSUMO HUMANO (AFCH) Y DE AGUA CALIENTE SANITARIA (ACS)

- Si el establecimiento ha estado cerrado por un periodo superior a un mes, deberá realizarse una limpieza y desinfección previamente a la reapertura, siguiendo los procedimientos previstos en el RD 865/2003.
- En instalaciones de ACS, garantizar el mantenimiento de las temperaturas establecidas normativamente en todo el circuito, tanto en acumuladores ($\geq 60^{\circ}\text{C}$), como en retornos y puntos terminales, grifos y duchas, $\geq 50^{\circ}\text{C}$ y su control y registro diario.
- En instalaciones de AFCH, garantizar el mantenimiento de los niveles de cloro libre residual, en adelante CLR en puntos terminales (recomendable CLR entre 0.8 y 1.0 mg/l y pH inferior a 8), y su control y registro diario.
- Revisar los equipos e instalaciones y renovar aquellos con anomalías, en especial aquellos afectados por corrosión o incrustación.
- Revisar, en caso de disponer de ellos, el estado de los microfiltros en puntos terminales.
- Incrementar las purgas en los acumuladores, en las tuberías de retorno y en los puntos críticos de los sistemas, así como en las habitaciones sin uso frecuente. Frecuencia recomendada, 2 o 3 veces por semana.

⁴ <https://www3.gobiernodecanarias.org/sanidad/scs/Roesb/LoadIndex>





2.3. OTRAS INSTALACIONES DE RIESGO NO ESENCIALES.

En este contexto, **las instalaciones de riesgo prescindibles** tales como jacuzzis, bañeras de hidromasaje, tratamientos de chorro a presión, fuentes ornamentales, etc., no deben ser usadas, si bien deberán seguir ejecutándose los programas de revisión, tratamiento del agua, limpieza y desinfección, para garantizar que la reanudación de su actividad se produce en condiciones de seguridad. Podrá optarse también por el vaciado completo de las instalaciones y realización de limpieza y desinfección previamente a su reapertura.

3. PISCINAS DE USO COLECTIVO

Las piscinas de uso colectivo están reguladas por el Decreto 212/2005, de 15 de noviembre por el que se aprueba el reglamento sanitario de piscinas de uso colectivo de la Comunidad Autónoma de Canarias⁵. La Dirección General de Salud Pública ha establecido el Protocolo sanitario de medidas de prevención por COVID-19 en Piscinas de Uso Colectivo⁶, con fecha 19 de septiembre de 2020.

En este contexto no debe permitirse el uso de las piscinas de uso colectivo en los establecimientos destinados al alojamiento y cuarentena de casos de COVID-19 o de personas en cuarentena por indicación sanitaria.

4. CONTROL DE VECTORES Y PLAGAS

Gestión de plagas por empresa o servicios de control de plagas por entidad inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB) o personal con la capacitación regulada en el Real Decreto 830/2010 de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos biocidas.

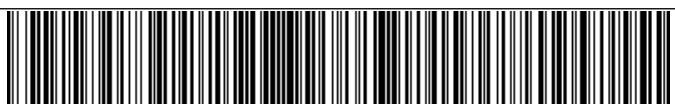
La gestión y control de vectores y plagas conlleva la realización, por parte de personal cualificado o de empresa o servicio de control de plagas, de las siguientes actuaciones:

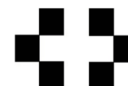
- Diagnóstico de situación
- Programa de actuación
- Evaluación y seguimiento

⁵ Disponible en:

<https://www3.gobiernodecanarias.org/sanidad/scs/contenidoGenerico.jsp?idDocument=8e6bf4d9-d835-11df-a380-a19cf0dff4f6&idCarpeta=17df8cd0-a9a4-11dd-b574-dd4e320f085c#1>

⁶ Disponible en: https://www3.gobiernodecanarias.org/sanidad/scs/content/6856982d-b52e-11ea-8c07-4dfec567d6d7/22_DGSP_PIS-COVID-19-7_Protocolo_sanitario_para_PISCINAS.pdf





5. CUMPLIMIENTO DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE LA COVID-19 GENERALES.

Al margen de los requisitos higiénico-sanitarios generales establecidos anteriormente, el establecimiento deberá cumplir con las medidas preventivas específicas para evitar la transmisión del SARS-CoV-2 establecidas por el *Acuerdo del Gobierno de Canarias de 19 de junio de 2020, para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, una vez superada la Fase III del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, finalizada la vigencia de las medidas propias del estado de alarma.*

El texto consolidado y actualizado⁷ del citado Acuerdo fue publicada en el Boletín Oficial de Canarias número 187 de 11 de septiembre de 2020 y contiene:

1. Medidas preventivas generales y regulación de la distancia de seguridad interpersonal y el uso de mascarillas.
2. Medidas generales en materia de aforo y distancia de seguridad.
3. Medidas generales de limpieza y desinfección
4. Medidas específicas por sectores

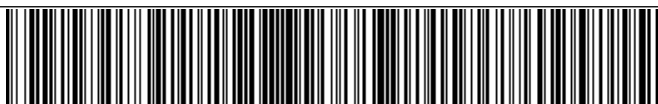
Los establecimientos deberán cumplir con todas las medidas preventivas y generales y aquellas específicas que les sean de aplicación, sin perjuicio de las medidas específicas que puedan requerirse como consecuencia del alojamiento de personas en cuarentena por COVID-19.

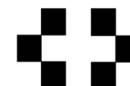
6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN

6.1. Además de las medidas de **limpieza y desinfección** habituales y aquellas establecidas con carácter general para la prevención de la COVID-19, en los establecimientos que alojen a casos de COVID-19 o personas en cuarentena por indicación sanitaria deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- a. Las superficies que se tocan con frecuencia, las superficies del baño y el inodoro deberán ser limpiadas y desinfectadas diariamente con lejía diluida 1:50 recién preparada o cualquier otro desinfectante autorizado, respetando las indicaciones del etiquetado.
- b. Deberán retirarse todos los textiles y elementos de adorno prescindibles que no puedan ser limpiados y desinfectados tras el uso de la unidad alojativa por un paciente.
- c. Lavar la ropa de cama, toallas, etc. de la persona enferma con los detergentes habituales y a una temperatura de 60-90°C. Dejar secar completamente. Esta ropa deberá colocarse en una bolsa con cierre hermético hasta el momento de lavarla. No sacudir la ropa antes de lavarla
- d. Colchones: se recomienda cubrirlo con una funda de plástico que debe ser limpiada “in situ” con el desinfectante habitual, lejía diluida 1:50 o cualquier otro desinfectante autorizado, respetando las indicaciones del etiquetado. En caso de no poder usar funda de plástico puede limpiarse el mismo con un desinfectante de contacto autorizado, mediante pulverización, respetando los tiempos de contacto que indique el etiquetado.
- e. Cubiertos, vasos platos y demás utensilios. Si no son desechables, deben lavarse en lavavajillas, asegurando un correcto funcionamiento del tren de lavado, en particular las temperaturas de lavado, el aclarado y la correcta dispensación de detergentes.

⁷ Disponible en: <http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2020/187/>





- f. Tras el uso de una unidad alojativa deberá procederse a la limpieza y desinfección exhaustiva de la misma antes de su ocupación por el siguiente usuario. Los materiales que no puedan ser desinfectados mediante la aplicación de lejía diluida 1:50 o cualquier otro desinfectante autorizado, deberán ser desinfectados con un biocida autorizado, mediante pulverización, respetando los tiempos de contacto y dosificación que indique el etiquetado.

6.2. Deben realizarse las tareas de **ventilación** periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire. En caso necesario, incrementar la tasa de ventilación con mayor aporte del aire exterior.

El Ministerio de Sanidad y el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, han publicado el documento técnico “**Recomendaciones de operación y mantenimiento de los sistemas de climatización y ventilación de edificios y locales para la prevención de la propagación del SARS-CoV-2**”, de 30 de julio de 2020⁸, con el objetivo de facilitar recomendaciones técnicas a los profesionales del sector de la climatización, de modo que el funcionamiento de estas instalaciones ayude en la prevención de la propagación y contagio del SARS-CoV-2 en edificios y locales.

7. GESTIÓN DE RESIDUOS EN EL ALOJAMIENTO DE UNA PERSONA ENFERMA O EN CUARENTENA POR COVID-19

Cumplir lo dispuesto en la *Orden SND/271/2020*⁹, de 19 de marzo, por la que se establecen instrucciones sobre gestión de residuos en la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 (BOE del 22 de marzo de 2020). Para este tipo de alojamiento se atenderá a lo dispuesto en el apartado 1 del anexo de esta Orden en cuanto a las **Recomendaciones destinadas al manejo domiciliario de los residuos en hogares con positivos o en cuarentena por COVID-19**, sin perjuicio de las particularidades que sea necesario incorporar en cada establecimiento teniendo en cuenta sus características y la gestión de residuos que realice cada uno de ellos.

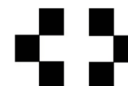
En el manejo domiciliario de los residuos en hogares con hogares con positivos o en cuarentena por COVID-19, para evitar el contagio del resto de la familia conviviente, se procederá del siguiente modo:

- 1) La bolsa de basura número 1** estará dentro la habitación del enfermo o persona en cuarentena, dentro de un cubo de apertura con pedal, y si no fuera posible, dentro de un cubo con tapa. En ella depositará el paciente todos los residuos que genera sin realizar ninguna separación o reciclaje, como guantes, papel o pañuelos, brik de zumo, botella de agua, menaje de un solo uso, etc. Esta bolsa debe cerrarse adecuadamente e introducirse en la bolsa número 2.
- 2) La bolsa número 2**, estará al lado de la salida de la habitación de la persona en cuarentena, y en ella se introducirá la bolsa número 1, y los guantes y la mascarilla utilizados por el cuidador del enfermo, en su caso. Esta bolsa debe cerrarse adecuadamente.
- 3) Por último**, la bolsa número 2 se introducirá dentro de **la bolsa número 3** que es la que contiene los residuos domésticos del resto de la familia que no son objeto de reciclaje. Una vez llena y

⁸https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov/documentos/Recomendaciones_de_operacion_y_mantenimiento.pdf

⁹<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2020-3973>





cerrada se podrá depositar exclusivamente en el contenedor de fracción resto del establecimiento, estando prohibido depositar estas bolsas en los contenedores de recogida separada (envases, papel, vidrio, textil u orgánica) ¹⁰

**Recomendaciones
a seguir en el domicilio**

por las personas que convivan con un familiar en cuarentena o paciente afectado por COVID-19 que por indicación médica debe permanecer en su domicilio.

LA ELIMINACIÓN DE RESIDUOS EN EL DOMICILIO DE UNA PERSONA ENFERMA O EN CUARENTENA POR COVID-19

Para el correcto manejo domiciliario de los residuos en hogares con positivos o en cuarentena por COVID-19, son necesarias 3 bolsas de basura normales de las que utilizamos habitualmente.

La bolsa número 1

Estará dentro de la habitación del paciente en un cubo de pedal, o al menos en un cubo con tapa, en ella depositará el paciente todos los residuos que genera sin realizar ninguna separación o reciclaje, como guantes, papel o pañuelos, un brik de zumo, o una botella de agua. Una vez llena, el propio paciente la cierra.

La bolsa número 2

Estará en la puerta de la habitación del enfermo o persona en cuarentena, y en ella se introducirá la bolsa número 1, y los guantes y la mascarilla utilizados por el cuidador del enfermo. Una vez llena se cierra.

La bolsa número 3

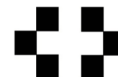
Es la bolsa de basura doméstica del resto de la familia y en ella se introducirá la bolsa número 2. Una vez llena y cerrada se podrá llevar al contenedor de la basura habitual.

ES MUY IMPORTANTE lavarse muy bien las manos con agua y jabón después de realizar cada una de estas operaciones.

¹⁰ Infografía disponible en:

<https://www3.gobiernodecanarias.org/sanidad/scs/contenidoGenerico.jsp?idDocument=7bb88a1c-a31a-11ea-9a05-f5df9366931b&idCarpeta=e01092c2-7d66-11ea-871d-cb574c2473a4>





8. SUMINISTRO DE ALIMENTOS

La actividad de elaboración y/o servicio de comidas cumplirá, entre otras normas, con:

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

En el caso que el establecimiento cuente con servicio de elaboración de comidas propio las comidas podrán prepararse en el mismo establecimiento. En caso contrario, las comidas preparadas procederán de establecimiento inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, como establecimiento de comidas preparadas para colectividades (clave 26).

En ambos casos deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- Las comidas y bebidas se proporcionarán al paciente en su propia habitación.
- El menaje de servicio podrá ser reutilizable o desechable. En el caso de utilizar menaje reutilizable el mismo será higienizado en equipos mecánicos que garanticen la correcta realización del proceso, deberán dosificar correctamente los agentes detergentes, y desinfectantes, y respecto a la temperatura recomendable del proceso de desinfección debería ser igual o superior a 82° C, en todo caso no inferior a 60° C.
- Los equipos mecánicos para el lavado del menaje reutilizables serán limpiados e higienizados, después de cada período de servicio.
- Los residuos generados serán eliminados según se indica en el apartado 7.

9. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Se cumplirán las medidas de prevención indicadas en las evaluaciones de riesgos y en los procedimientos específicos del Manual del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y se tendrá en cuenta el Procedimiento de actuación para los Servicios de Prevención de Riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2 del Ministerio de Sanidad.

Se dispondrá de evaluaciones de riesgos específicas para el riesgo de contagio de la COVID-19.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
JOSE JUAN ALEMAN SANCHEZ - DIRECTOR GENERAL SALUD PUBLICA	Fecha: 06/10/2020 - 15:58:13
En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0Y4GJDm3H2LTPz0f__zWFNOCfHgWZtF4	 
El presente documento ha sido descargado el 07/10/2020 - 07:51:33	