

# PROTOCOLO PARA LAS INSTALACIONES DEL PARQUE ACUÁTICO PARA LA PRÓXIMA APERTURA CON MEDIDAS ESPECIALES DEBIDO A LA COVID-19

VICENTE BARBERO BARBERO

# ÍNDICE

- 1. Introducción.**
- 2. Gestión de la instalación acuática.**
  - 2.1. En relación al control de accesos.
  - 2.2. Uso de toboganes acuáticos
  - 2.3. En relación a los recursos humanos.
  - 2.4. En relación a las actividades y servicios.
  - 2.5. En relación al marketing y comunicación
- 3. Calidad del agua, del aire y de otros elementos técnicos de las piscinas.**
  - 3.1. Calidad del agua al retorno del público.
  - 3.2. Calidad del aire: ventilación y climatización.
- 4. Higiene, limpieza y desinfección de espacios comunes.**
  - 4.1. Recepción y control de accesos.
  - 4.2. Zona de aguas.
  - 4.3. Zonas técnicas.
  - 4.4. Vestuarios.
  - 4.5. Servicios y aseos.
  - 4.6. Cafetería/bar/restaurante/heladería/granizados.
  - 4.7. Tienda.
  - 4.8. Otros.
- 5. Consejos para usuarios y acompañantes.**
- 6. Anexo (otra documentación).**

## 1. INTRODUCCIÓN

En España existe un parque de piscinas de uso público y colectivo de unas 120.000 unidades, incluyendo en ellas las piscinas municipales cubiertas y recreativas al aire libre, las piscinas de centros deportivos y gimnasios privados, las piscinas de los alojamientos hoteleros, campings y agroturismo, las piscinas de centros wellness y de hidroterapia, los parques acuáticos y las piscinas en comunidades de propietarios. Pese a sus particularidades, son entornos en los que se toman medidas higiénicas muy superiores a las de otros espacios destinados a los usos deportivos y de ocio, marcados incluso por legislaciones y normas técnicas.

A pesar de contar con esas medidas de higiene y seguridad que remarcan y potencian el concepto de las piscinas como espacios de salud y ocio en nuestra sociedad, se elabora este protocolo para reforzar y dar la máxima seguridad para nuestros visitantes. Las piscinas deben estar en perfectas condiciones para su uso seguro. Sabemos, y con seguridad, que el agua de las piscinas, por sus condiciones higiénico sanitarias exigidas por ley, no transmite la COVID-19 y es 100% segura.

Científicamente, queda demostrado que el agua, bien filtrada y con el nivel de desinfectante adecuado, es un entorno donde los virus y las bacterias no pueden sobrevivir. Es más, la cloración, las altas temperaturas y la alta humedad en el ambiente reducen significativamente la transmisión y propagación de este virus. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), una concentración residual de cloro libre de  $\geq 0,5$  mg/L en el agua de la piscina durante un mínimo de 30 minutos de contacto a un  $\text{pH} < 8,0$  es suficiente para eliminar virus envueltos como los coronavirus. Así mismo, un reciente informe del CSIC encargado por el Ministerio de Ciencia e Innovación señala que “no hay evidencia de que el virus que causa COVID-19 pueda transmitirse a las personas a través del agua en piscinas, jacuzzis, spas o áreas de juego con agua.

El funcionamiento y mantenimiento adecuados (incluida la desinfección con cloro o bromo) de estas instalaciones deberían inactivar el virus en el agua”. Y, añade, “para garantizar la seguridad y la calidad del agua, los propietarios y operadores de piscinas comunitarias, jacuzzis, spas y áreas de juego con agua deben seguir la normativa actual”.

Se ha trabajado para controlar y garantizar un escenario saludable y seguro. En definitiva, el objetivo es presentar unas recomendaciones que permitan, en primer lugar, proteger a los usuarios y a los trabajadores de las instalaciones y, en segundo lugar, mantener las propias instalaciones en perfectas condiciones de seguridad para su uso.

Este documento nos permite identificar y adaptar la instalación del Aquatropic a las buenas prácticas, recomendaciones y alertas, consensuadas por todo el sector profesional de la piscina. Priorizando ante todo la salud de trabajadores y usuarios.

Según esta premisa base, y como se indica en el índice, el contenido de este documento se ha dividido en tres grandes partes:

- Calidad del agua, aire y otros elementos. En este bloque se exponen directrices técnicas de la calidad del agua, aire y otros elementos. Se dirige a los mantenedores de piscinas.
- Limpieza, higiene y desinfección de los espacios. Esta segunda parte se dedica a la limpieza, higiene y desinfección de los espacios de la instalación, con recomendaciones más dirigidas al equipo de limpieza.
- Usuarios. En este tercer bloque se añaden recomendaciones para los usuarios directos (bañistas) e indirectos (acompañantes).

## 2. GESTION DE LA INSTALACIÓN ACUÁTICA Y GUIA DE BUENAS PRACTICAS

### 2.1. En relación con el control de accesos.

- Recomendación de pago con tarjeta, para evitar en la medida de lo posible, el contacto con monedas y billetes.
- Se prioriza la venta on line y pago telemático.
- Flexibilizar el acceso incluso antes del horario oficial de apertura de las atracciones, para no crear aglomeraciones. Esta flexibilidad se puede hacer extensible al horario de cierre, marcando diferentes turnos de salida por los altavoces.
- Se establece un nuevo aforo según las medidas de la instalación y los vasos de piscina. Se comienza reducir el aforo entre un 50% y un 75% del aforo nominal de la instalación, y así se mantendrá mientras las autoridades no se pronuncien con una ampliación. Teniendo en cuenta que los aforos de las piscinas de uso público suelen calcularse a partir a 2-4 m<sup>2</sup> de lámina de agua por bañista, Se utiliza para el cálculo la siguiente tabla:

Zona de la piscina pública	CTE DB SI 3 (m <sup>2</sup> / persona)	Aforo recomendado post COVID – 19 (m <sup>2</sup> / persona)
Vasos al aire libre	2	4
Zonas de público en piscinas descubiertas	4	8
Vestuarios	3	9

Estos datos se calculan asegurando los 2 metros de separación entre usuarios en estos espacios y en las duchas de los vestuarios. El aforo se propone doblando la superficie por persona en los espacios al aire libre y triplicándola por los espacios cubiertos.

#### **El cálculo de cada piscina se detalla en el Protocolo de Piscinas del Parque Acuático “Aquatropic”.**

El control de aforo será realizado en los vasos y piscinas por el personal de socorrismo, en aseos y vestuarios, por el personal de mantenimiento y limpieza y en la zona de hostelería, por el personal de ese sector. Para el acceso, se mantendrán las distancias de seguridad (2 metros). Se pondrán bandas o marcas en el suelo de recepción para mantener las distancias de seguridad mínimas entre personas que esperan para acceder y se delimitarán carriles para acceder al Parque.

- Se habilita otra taquilla opuesta a la existente, para dividir, separar y evitar aglomeraciones en el acceso al Parque Acuático.
- Se instalan tres carriles para la entrada y se elimina el torno para evitar contactos con elementos fijos de los usuarios, despejando todos los objetos que se encontraban en la entrada al establecimiento.
- Se controlarán los flujos de entrada y salida, así como principales itinerarios, mediante señalización en el suelo.
- El personal de recepción está separado de los clientes mediante un cristal para su protección personal. Se dota al personal de control de acceso de medios de protección.
- Todo lo relacionado con la protección de los trabajadores se encuentra ampliado en “Plan de Prevención de Riesgos Laborales de Aquatropic, elaborado por Quirón Prevención”. Todos los trabajadores, que se incorporen al Parque, recibirán, previamente una formación específica relacionada con la Covip-19.

- Tendrán preferencia las entradas on-line, que se leerán mediante códigos QR.
- Se continuará fomentando el uso de Pulseras Cash que evitar cualquier contacto con dinero y son personales e intransferibles.
- Se tendrá a disposición en la Clínica del Parque Acuático, médico y enfermera para atender a los usuarios y clientes que lo requieran.
- Se instala bandejas/alfombras desinfectantes para el calzado, así como dosificadores de hidrogel desinfectante en la entrada/salida de la instalación.
- Se aconsejará los abonados y clientes el uso de mascarilla cuando no puedan mantener la distancia de seguridad por el centro en todo momento salvo cuando estén dentro del vaso, así como lavarse las manos con frecuencia.
- Se establecerá un flujo de circulación de personas a lo largo del parque y de las atracciones, para ello se señalizará el suelo.

## **2.2. Uso de toboganes acuáticos**

- El uso de los toboganes debería restringirse siempre a un usuario por tobogán, reduciendo también a un usuario en el caso de utilización de neumáticos o flotadores pensados para ser compartidos entre varios.
- En el caso de neumáticos múltiples, la opción de alquiler y uso exclusivo por unidades familiares durante su estancia en la instalación.
- Desinfectar siempre los neumáticos cuando dejan de ser utilizados por una familia o unidad familiar. También desinfección al final del día.
- Las instrucciones habituales de no iniciar el deslizamiento en un tobogán hasta que el usuario precedente empieza a abandonar la zona de llegada serían suficientes para garantizar la separación entre usuarios en el propio uso de la atracción.
- Los monitores y socorristas deberán asegurar la correcta separación entre usuarios en las colas y estar atentos a las recomendaciones de las autoridades sanitarias por si se considera conveniente que utilicen mascarillas higiénicas por su continuo contacto con los usuarios.
- Los monitores y socorristas desinfectarán con frecuencia los pasamanos y barandillas de las piezas de salida de los toboganes.

## **2.3. En relación a los recursos humanos**

En general, se debe atender a todo lo que establezcan las autoridades sanitarias en relación a las condiciones de seguridad a seguir en los puestos de trabajo y al Plan de Prevención de Riesgos Laborales del Parque Acuático “Aquatropic”.

- Se Adapta el Plan de Prevención de Riesgos (PRL) a la nueva situación, en términos de recursos humanos.
- Se Forma al personal en los nuevos protocolos de reapertura (distanciamiento social, limpieza, vigilancia, ayuda, consultas...) para garantizar su seguridad y la de los usuarios.
- El trabajador firmará a la empresa una Declaración Responsable, indicando que en los quince días anteriores a su incorporación no ha tenido Covid-19, ni síntomas, ni tampoco ha estado en contacto con alguna persona que lo haya padecido.
- Se organizan los puestos, siempre que sea posible, realizar una vuelta paulatina al puesto de trabajo con ingreso de horario escalonado para que no concurren todos los trabajadores a la vez en el centro de trabajo y no coincidan.
- En caso de tener fiebre o síntomas como tos y/o dificultad para respirar, el trabajador debe quedarse en casa, comunicarlo a la empresa y llamar al teléfono de atención al COVID-19 de su comunidad autónoma.
- La Dirección proporcionará la mayor protección a todos sus empleados, así como las pautas y normas de utilización.
- Se ha Elaborado un protocolo de seguridad basado en las recomendaciones de las

autoridades sanitarias con especificaciones para cada puesto de trabajo (socorrista, operario, recepcionista, etc.).

- Los trabajadores deben respetar y asumir en todo momento los protocolos de seguridad e higiene que establezca la Dirección, así como impartir las normas o pautas a seguir a los socios y abonados.
- Se contará y suministrará los equipos de protección individual adecuados a cada trabajador en función de su actividad y grado de exposición. Dotar de mascarillas y guantes especialmente a recepcionistas, monitores e, incluso, socorristas. Se proporcionará toallitas desinfectantes o cualquier otro medio para que limpien los teléfonos y demás útiles antes y después de su uso.
- Se instalan mamparas de seguridad, en zonas de atención al cliente y carteles indicativos o señales en el suelo de la distancia segura en los puestos fijos de trabajo, como mesas o mostradores (recepción, dirección, salas de reuniones).
- Las reuniones entre trabajadores se organizarán en salas cumpliendo con las medidas de seguridad y protecciones específicas. Favoreciendo las reuniones en espacios abiertos.
- Se mantendrán las distancias de seguridad entre compañeros y con los usuarios.
- Evitar, en la medida de lo posible, el uso compartido de equipos, herramientas, máquinas, vehículos, etc.
- Para los trabajadores, pautar el lavado de manos, al menos: antes de comer; después de estornudar, toser o sonarse la nariz; después de usar el baño; antes de manipular alimentos; después de tocar o limpiar superficies que puedan estar contaminadas; después de usar o compartir equipos como el teclado, el ratón, equipos de medición, material deportivo, etc.
- Desinfectar los objetos personales como gafas, móviles, etc., de forma frecuente con solución hidro-alcohólica desinfectante.
- Facilitar el trabajo al personal de limpieza al abandonar el puesto, despejando las zonas lo máximo posible.

#### **2.4. En relación a las actividades y servicios**

- Se delimitará los usuarios dentro de las piscinas. Teniendo en cuenta que el agua de las piscinas es un agua tratada libre de coronavirus, se mantendrá una distancia mínima de seguridad de 1 metro entre personas en la lámina de agua.
- En clases de actividades o ejercicios físicos dentro de la piscina (tipo aquagym y similares), mantener una distancia de seguridad de 2 metros entre los participantes.
- Proteger a los colectivos más vulnerables (mayores, niños...) diseñando clases y talleres específicos para ellos en determinadas franjas horarias y así evitar su contacto con otros usuarios.

#### **2.5. En relación al marketing y la comunicación**

- Informar a los clientes de las medidas a tomar antes de la apertura y cuando la instalación ya esté abierta, potenciando la comunicación omnicanal, pudiendo llegar desde diferentes vías, y siempre manteniendo la transparencia e información constante (no esconder información).
- Una vez en funcionamiento la instalación, seguir informando de las medidas tomadas a los usuarios, a aquellos que aún no han vuelto y a potenciales, incluso para visualizar testimonios de clientes reales para transmitir la seguridad de la instalación. Por ejemplo, a través de las revistas informativas (on line y off line) de la propia instalación o medios externos (boletines municipales, revistas de empresariales, medios de comunicación sectoriales y generales).
- Colocar letreros o carteles por toda la instalación y en lugares visibles para recordar a los usuarios la obligación de cumplir las medidas de higiene y protección. Ver Anexo 4.
- Ser muy transparentes en los controles diarios de piscinas, cumpliendo las normativas e,

- e informar a los usuarios en la entrada de la instalación, para su tranquilidad.
- Comunicar la normativa y protocolos de actuación a los usuarios mediante los canales de comunicación de la instalación (redes sociales, página web, newsletter, etc.).
- Usar las nuevas tecnologías de comunicación al usuario por la rapidez e inmediatez que suponen. Por ejemplo, información de horarios y servicios en la web de la instalación, por redes sociales, en códigos QR accesible a los usuarios que se desplazan por la instalación.

### **3. CALIDAD DEL AGUA, DEL AIRE Y DE OTROS ELEMENTOS TÉCNICOS**

Todas las piscinas deben cumplir con el Real Decreto 742/2013 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, y demás normativas autonómicas aplicables. Así mismo, se contempla también el cumplimiento de lo establecido en el RD 865/2003 por el que se regulan los tratamientos de Legionela a aplicar en vasos climatizados con agitación constante y spas. Se refuerza el control de la calidad del agua a través de su personal de mantenimiento, que está formado adecuadamente.

Como se ha indicado en la introducción, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), una concentración residual de cloro libre de  $\geq 0,5$  mg/L en el agua de la piscina durante un mínimo de 30 minutos de contacto a un pH  $< 8,0$  es suficiente para matar virus envueltos como los coronavirus. Es decir, con un nivel de cloro libre de  $\geq 0,5-1$  mg/L el agua no solo está desinfectada, sino que también tiene potencial desinfectante para eliminar cualquier virus o germen que pueda entrar en el agua. Como nivel extra de protección, siempre y cuando la instalación disponga de ello, se puede utilizar luz ultravioleta en combinación con cloro dosificado (en pastillas o líquido) o electrólisis de sal. Así mismo, es fundamental medir regularmente de forma manual los parámetros principales: valor del pH y nivel de cloro libre (DPD-1). Es en el vaso donde se deben coger las muestras y con fotómetro homologado calibrado. De hecho, las muestras deben cogerse en el punto que tenga las condiciones más desfavorables, es decir, en el punto más alejado del retorno. También se recomienda la automatización de la piscina para mayor tranquilidad.

Como consecuencia de la alerta sanitaria por COVID-19, los establecimientos públicos en cuyas instalaciones existan piscinas cubiertas con vasos climatizados, ya sean polivalentes, de enseñanza, de chapoteo de natación, de hidromasaje o terapéuticos, pueden haber optado por un cierre, manteniendo los circuitos de agua en funcionamiento, o por el cierre total de las instalaciones. De forma general, apuntamos una serie de criterios de actuación en relación al tratamiento y calidad del agua de estas instalaciones y demás elementos técnicos con dos supuestos: recomendaciones durante el cierre al público (momento actual y en el caso de no apertura de las instalaciones en toda la temporada estival); y recomendaciones al retorno del público, que podrían variar según las indicaciones de las autoridades sanitarias de cada comunidad, si las hubiera.

Todas las operaciones que se lleven a cabo deberán quedar anotadas y descritas en los registros correspondientes, como operaciones ante situación excepcional de cierre por alerta sanitaria, dentro del documento de autocontrol de la instalación.

- a) Para la reapertura de la instalación se ha considerado lo siguiente:
  - Se ajustarán los valores de cloro y pH antes de su apertura.
  - Se limpian y desinfectan todas las superficies de la instalación con especial atención a manivelas de puertas, taquillas y otros elementos colectivos, prestando especial atención a la rejilla y al canal perimetral.
  - Se realizará la limpieza y desinfección de los vasos de compensación.

- En todos los casos deberá efectuarse el control inicial del agua de los vasos, para asegurar que la calidad del agua se ajusta a lo establecido en los anexos I y II del Real Decreto 742/2013 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, y demás normativas autonómicas respectivas.

### **3.1. Calidad del agua al retorno del público**

Control inicial Se realizar durante la quincena anterior a la apertura de la piscina.

Antes de su apertura al público, se hará una hipercloración de  $>5$  mg/L y un ajuste paramétrico del agua durante al menos un periodo de recirculación completa y, posteriormente y antes de la entrada de los usuarios, tomar una muestra de agua para que sea analizada en laboratorio y así estar tranquilos de que la piscina está sana y libre de patógenos.

Realizar análisis completos del agua (con todos los parámetros que marca el RD 742/2013) antes de la apertura y, una vez en marcha la instalación, mantenerlos regularmente. En este sentido, se aumenta la frecuencia de muestreos diarios y los análisis microbiológicos, así nos anticipamos a posibles descompensaciones que puedan derivarse de la actividad diaria., un análisis completo al mes (el Real Decreto 742/2013 exige al menos uno al mes) y tres mediciones completas de autocontrol diarias: previo a la apertura (asegurando aseguraremos de que los parámetros de calidad del agua son correctos antes de abrir la piscina al baño); máxima afluencia (siendo este el momento teórico en el que más demanda de desinfectante existe debido al elevado número de bañistas por lo que las condiciones fisicoquímicas del agua pueden verse alteradas; y al cierre del baño (en caso de tener descompensaciones en alguno de los parámetros indicadores de calidad del agua, tendremos el tiempo suficiente para tomar medidas correctoras y reestablecer los valores antes de la apertura al día siguiente).

Se pondrán paneles expuestos al bañista los controles analíticos (autocontrol y analítica de laboratorio).

La recirculación de la lámina de agua es la parte más importante a tener en cuenta en el propio vaso de la piscina, ya que es la zona más próxima a las vías respiratorias y pueden permanecer durante un corto período de tiempo algunos agentes en suspensión. Evidentemente, el valor residual del agua del vaso se encargará de neutralizar cualquier patógeno, pero es muy importante dar la máxima prioridad a la recirculación en la lámina de superficie, en detrimento del fondo u otros espacios.

El aforo. Es el punto más delicado y puede poner al límite al equipo depurador. De hecho, todos los sistemas de depuración a nivel industrial se calculan según una carga contaminante determinada, lo mismo con las depuradoras de residuales. Sin embargo, para las piscinas, se define un determinado aforo en función de su superficie. La consecuencia directa es que para el diseño del sistema depurador nunca se ha tenido en cuenta la carga contaminante y no es otra que el número de bañistas/hora. Este dato es fundamental para poder cruzarlo con el resto que se toman habitualmente y, en especial, el agua renovada o el consumo de cloro, pues con el dato de los bañistas el cálculo es más ajustado. Se establece la misma tabla que en el punto 2.2.



<b>Zona de la piscina pública</b>	<b>CTE DB SI 3 (m<sup>2</sup> / persona)</b>	<b>Aforo recomendado post COVID – 19 (m<sup>2</sup> / persona)</b>
Vasos al aire libre	2	4
Zonas de público en piscinas descubiertas	4	8
Vestuarios	3	9

Estos datos se calculan asegurando los 2 metros de separación entre usuarios en estos espacios y en las duchas de los vestuarios. El aforo se propone doblando la superficie por persona en los espacios al aire libre y triplicándola por los espacios cubiertos.

El aforo será controlado por el socorrista/persona responsable, ya que como vigilante de la salud es el apropiado y, además, parece intrínseco a su trabajo el contar las personas que hay en el agua. Mediciones horarias de desinfectante. Diariamente y antes de la apertura se harán mediciones completas. Así mismo, se propone realizar la medición de desinfectante cada hora, con la piscina sin bañistas (si es posible), ya sea por parte del técnico de mantenimiento.

El técnico de mantenimiento realiza la medición del nivel desinfectante y socorrista/persona responsable autoriza el baño si los parámetros son correctos.

Como el aforo estará limitado, estos ‘cambios de turno’ de usuarios vendrán bien. Además, con el dato del aforo, se tendrá un conocimiento real del rendimiento de la filtración, limitando, por tanto, el aforo de la instalación a la carga contaminante que efectivamente es capaz de soportar el equipo.

Se debe hacer entender a los usuarios que esta acción se realiza en bien de su salud y que deben esperar atentamente a que el socorrista/persona responsable les confirme que el nivel de desinfectante es el adecuado para su retorno seguro al vaso.

Al final de cada hora la concentración de cloro no debe de ser menor de 0,5 ppm. Si hubiese alcanzado un valor menor, el aforo ha de ser limitado en al menos un 25% con respecto la hora anterior y no se autorizará el baño hasta que recupere una concentración mínima de 0,8 ppm. Esta medida de reducir el aforo de manera progresiva permitirá al equipo de depuración soportar la carga contaminante de los bañistas.

Para todo lo cual el Parque Acuático dispone de controladores automáticos y de fotómetros en el propio vaso, siempre bien calibrados.

La contaminación del sistema. Tan importante como el aforo es controlar la contaminación que aporta el propio sistema. Al igual que en el resto de sistemas pueden proliferar bacterias y virus, véase por ejemplo la Legionela en sistemas de agua caliente sanitaria (ACS) o torres de refrigeración, en el circuito hidráulico de las piscinas se debe tener en cuenta también la contaminación que aportan los bañistas. Pelos, tiritas, horquillas y otros objetos aparecen, a veces de manera inexplicable, en el prefiltro de la bomba, pero la mayoría, siendo ya preocupante, acaba retenida en el filtro. De nada sirve que quede retenido, si luego no se puede sacar del sistema, pues lo contamina desde dentro. Solución: medir el cloro tanto a la entrada como a la salida del filtro, para poder cuantificar lo contaminado que está.

Se realizará, por tanto, una medición al comienzo del día y, si el diferencial de cloro del filtro es superior a un 25% (por ejemplo, entrada 1 ppm, salida 0,75 ppm), se procederá al lavado del mismo, pese a que no se haya alcanzado la presión diferencial. De hecho, se pueden aprovechar las propias tomas de los manómetros a la entrada y salida del filtro para tomar la lectura. Muchas

veces es mayor la contaminación bacteriana que la física, por lo que se debe forzar el lavado, aunque los manómetros indiquen que el filtro está 'limpio'.

Si una vez realizado el lavado, el consumo del filtro es excesivo, se adelantará el cambio de medio filtrante.

Para maximizar la seguridad se recomienda una automatización de las fases de regulación del pH (entre 7,2 y 8,0 por medio de ácidos o de CO<sub>2</sub> es esencial para garantizar una desinfección eficaz), desinfección (para ampliar el espectro de desinfección se recomienda el uso de luz ultravioleta en combinación con cloro dosificado -en pastillas o líquido- o electrólisis de sal); y medición constante de los niveles de pH y de cloro, así como la regulación automática de estos parámetros.

### **3.2. Calidad del aire: ventilación y climatización**

En cuanto a la calidad del aire, debe atenderse el Real Decreto 238/2013, de 5 de abril, por el que se modifican determinados artículos e instrucciones técnicas del Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE), aprobado por el Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio.

En los edificios que disponen solamente de ventilación natural se maximizará el caudal de ventilación natural abriendo las correspondientes ventanas y puertas.

La ventilación en los aseos será ininterrumpida, los 7 días de la semana las 24 horas. Se aconseja poner carteles para indicar a los usuarios que las descargas de los inodoros se realicen con la tapa bajada. El personal de limpieza o mantenimiento tendrá que revisar diariamente que los sifones de los inodoros, picas y desagües del suelo están llenos de agua. Con estas tres recomendaciones se evitará la posible transmisión fecal-oral.

En relación al mantenimiento, al iniciar la puesta en marcha de los equipos reponer los distintos filtros de las unidades de ventilación y equipos de tratamiento del aire. Esta actuación siempre (con o sin la amenaza de la COVID-19) debe realizarse con mascarilla y guantes. Los filtros desechados serán introducidos en seguida en una bolsa para residuos.

## **4. HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESPACIOS COMUNES**

Según la Federación de Empresas de Calidad Ambiental en Interiores (Fedecai), los espacios que llevan vacíos varias semanas no requieren una desinfección específica de SARS-CoV-2, pues el simple paso del tiempo consigue inactivar los virus. Este es el caso del Parque Acuático, que ha permanecido desde septiembre 2019. Aun así, se realizará una limpieza y desinfección genérica de todo el centro y de los materiales que los usuarios puedan utilizar, con especial cuidado en las superficies de alto contacto. Y ya que debe realizarse esta acción, utilizando productos que aseguren la eliminación del virus, así como contar con el material de protección adecuado para todo el equipo humano encargado de realizar esas tareas

Eso sí, los espacios abiertos al público, una vez que empiecen a ser utilizados, serán limpiados y desinfectados diariamente en general y varias veces al día en el caso de superficies de alto contacto, ya que el riesgo son las posibles personas asintomáticas que pueden contaminar las superficies. Para lo cual se reforzará el servicio de limpieza y se contará con el aprovisionamiento necesario de material higiénico y de protección, además de incrementar el protocolo de revisión de papeleras y retirada de residuos.

Se tratarán las superficies por su material, según las informaciones recabadas hasta la fecha, el virus de la COVID-19 podría sobrevivir en algunas superficies durante cierto tiempo, como:

- Acero inoxidable (escaleras piscinas, pasamanos...): 48-96 horas.

- Plástico (material piscina, tumbonas, etc.): 7-96 horas.
- Madera: 24 horas.
- Cobre: 4 horas.
- Cartón: 24 horas.
- Aerosoles (las partículas en suspensión del aire): 3 horas.

Por tanto, esta limpieza previa se realizará 2 o 3 días antes de la reapertura, para que a los equipos de limpieza les dé tiempo a poder abordar todos los espacios. No existirá mucha diferencia con la limpieza que se realizará diariamente, en cuanto a protocolos, con la particularidad que esta vez se deberán reparar todos los espacios y o. Hay que tener especial atención a las zonas de los vestuarios. Junto a esto, se hará una desinfección por parte de una empresa externa inscrita en el ROEDBA como Gestión Lab con productos viricidas incluidos en el listado del Ministerio de Sanidad.

Desde la Sociedad Española de Sanidad Ambiental (SESA) se considera necesario aclarar los siguientes extremos:

Los productos viricidas autorizados y registrados en España que han demostrado eficacia frente al virus atendiendo a la norma UNE-EN 14476, que evalúa la capacidad viricida de los antisépticos y desinfectantes químicos, son los que se encuentran en el Listado de Viricidas para uso ambiental (TP2), uso en la industria alimentaria (TP4) y para su uso en la higiene humana (TP1), publicado por el Ministerio de Sanidad en el siguiente enlace:

[https://www.mscbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado\\_viricidas.pdf](https://www.mscbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_viricidas.pdf).

Se utilizarán productos incluidos en esta lista y serán registrados en el libro del Plan de Higiene de Aquatropic.

Por tanto, se establece por orden preferente de productos para su uso en limpieza y desinfección:

- Agua y jabón. Siempre que se pueda y se garantice no mezclar con el agua de piscina.
- Alcohol. En aquellas superficies con riesgos de corrosión.
- Diluciones de hipoclorito (lejía): dilución 1:50 si la solución de lejía del hogar se encuentra a una concentración del 5%.
- Como ayuda, se añaden las siguientes concentraciones recomendadas para desinfección con hipoclorito sódico (lejía comercial 40 g – 50 de cloro activo):
- Dilución 1:50 concentración de 1.000 ppm (para superficies):
- Para lejía de 50 g/L añadir 25 cc de lejía en un litro de agua.
- Para lejía de 40 g/L añadir 30 cc de lejía en un litro de agua.
- Dilución 1:10 concentración de 5.000 ppm (para materiales e inodoros):
- Para lejía de 50 g/L añadir 120 cc de lejía en un litro de agua.
- Para lejía de 40 g/L añadir 125 cc de lejía en un litro de agua.

Para llevar a cabo la limpieza y desinfección, primero se identifican las áreas o espacios y puntos críticos en contacto con el usuario, que son:

<b>ÁREA</b>	<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>
Parking	Control de acceso
Entrada	Suelos Ventana taquilla y punto de información
Recepción	Puntos de información al público Taquillas Mostradores
Control de accesos	Lectura de ticket o código QR proximidad Portillo
Pasillos y zonas comunes	Suelos Interruptores Paredes Puertas Fuentes Papeleras Ceniceros
Vestuarios y Aseos	Suelos Puertas Pomos Interruptores Paredes Percheros Taquillas Bancos Duchas Dispensador de jabón Dispensador de Papel Higiénico Dispensador de Papel Secamanos Escobillas Espejos Grifos Lavabos Inodoros Urinarios
Duchas	Suelos Pulsadores de ducha Paredes
Pasillos, recorridos y accesos a las zonas de baño	Suelos Barandillas
Zona de baño	Barandillas Escaleras Playas Vallado perimetral
Zona solárium	Hamacas Fuentes
Enfermería	Botiquín Camilla Lavabo Puerta Suelo

Otros materiales	Flotadores Tablas
Atracciones acuáticas	Puntos de espera Toboganes Otros
Chapoteo Zana Infantil y Jacuzzi	Cañones y cascadas Figuras Juegos de agua Zona de juego en contacto con agua Uso de esarpines

De forma general se recomienda para el centro de trabajo:

- Tareas habituales según cuadrante de limpieza.
- Reforzar las tareas de limpieza en todas las estancias, con especial incidencia en superficies (pomos, ventanas...) y aparatos de uso habitual de los empleados. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
- Dejar puertas abiertas para evitar contacto con pomos.
- Limpiar el área de trabajo en cada cambio de turno.
- Rotar y alternar, siempre que sea posible en el cambio de usuarios, espacios limpios con sucios, de modo que se puedan limpiar y desinfectar los espacios sucios mientras los nuevos usuarios disfrutan de las zonas limpias.
- Uso de bayetas, de microfibra, de distintos tipos y colores (identificación según uso).
- Uso de cepillos de cerdas blandas no abrasivos.
- Ciclos de limpieza más cortos.
- Limpieza de arriba abajo en paredes y otros elementos.
- Las limpiezas manuales especialmente de las superficies de alto contacto deben ser realizadas periódicamente simplemente con agua y jabón si presentan suciedad visible.
- Las superficies de alto contacto usadas por personas diferentes, cuando no presentan suciedad visible deben ser desinfectadas simplemente pasando un paño impregnado en un desinfectante específico con propiedades viricidas. Si se usa lejía, emplear concentración de 500 ppm en general y 1.000 ppm en aseos.
- La periodicidad de la limpieza depende de la cantidad de usuarios y frecuencia de uso de las superficies

Además, en este documento se recomiendan acciones concretas para los siguientes espacios:

- Recepción y control de accesos.
- Zona de aguas.
- Zonas técnicas.
- Vestuarios.
- Servicios y aseos.
- Cafetería/bar/restaurante/heladería/granizados/tienda.
- Otros.

#### **4.1. Recepción y control de accesos**

- Desinfección del espacio y del material.
- La frecuencia de las limpiezas y desinfecciones se determinará en función de la afluencia y del uso, se establecerá un tiempo máximo de 2-3 horas.

- Instalar dosificadores de hidrogel desinfectante.
- Apertura de ventanas y puertas para una aireación natural.
- Realizar limpieza diaria de equipos de trabajo (mesas, sillas, móvil, ordenadores, teclados, ratón, teléfonos, etc.) con solución viricida (solución hidroalcohólica) y papel desechable.
- Realizar limpieza diaria de superficies e instalaciones mediante agua y jabón/lejía.
- Suelo de la zona. Uso de fregadora y, en caso de no tener, uso de cubo, fregona de microfibra y cambiar el agua muy a menudo. Primero dejar mojar abundantemente y, pasado un mínimo de 10 minutos, aclarar el agua.

#### **4.2. Zona de aguas.**

- Desinfección del espacio y del material.
- La frecuencia de las limpiezas y desinfecciones se determinará en función de la afluencia y del uso. se establecerá un tiempo máximo de 3 horas.
- Limpiar y desinfectar con más frecuencia los objetos y superficies de contacto en el entorno de la piscina.
- Colgadores o perchas para colgar toallas y otros materiales deben utilizarse individualmente y cada uno de ellos separados al menos 1 metro entre sí.
- Suelo de la zona. Uso de fregadora y, en caso de no tener, uso de cubo, fregona de microfibra y cambiar el agua muy a menudo. Utilizar detergente desinfectante adecuado. Primero dejar mojar abundantemente y, pasado un mínimo de 10 minutos, aclarar el agua.

#### **4.3. Zonas técnicas.**

- Prohibido el acceso a personas no autorizadas.
- Desinfección del espacio y del material.
- La frecuencia de las limpiezas y desinfecciones se determinará en función de la afluencia y del uso. Se establecerá un tiempo máximo de 2-3 horas.
- Usar obligatoriamente los EPI facilitados por la empresa y seguir las instrucciones.
- Extremar la limpieza y desinfección de equipos y vehículos de trabajo después de cada uso.
- Se tiene establecido un horario de atención a proveedores de 8 a 10.30.
- En operaciones de carga y descarga, disponer de los medios para que estas se lleven a cabo con la mayor celeridad posible y manteniendo en todo momento la distancia interpersonal mínima de 2 metros.
- Siempre que sea posible, usar la vía telemática para todo el intercambio de documentación (protocolos de seguridad, albaranes, firmas, pagos...).
- Instalar dosificadores de hidrogel desinfectante.
- Apertura de ventanas y puertas para una aireación natural.
- Contar con un equipo de extracción y renovación de aire.

#### **4.4. Vestuarios.**

- Desinfección del espacio y del material.
- La frecuencia de las limpiezas y desinfecciones se determinará en función de la afluencia y del uso. se establecerá un tiempo máximo de 2-3 horas.
- Se tendrá control de aforo en los vestuarios.
- Se Organiza la distribución de los vestuarios, de forma que se pueda mantener la distancia interpersonal mínima.
- Rotar y alternar, siempre que sea posible en el cambio de usuarios, espacios limpios con sucios, de modo que se puedan limpiar y desinfectar los espacios sucios mientras los nuevos usuarios disfrutan de las zonas limpias.

- Trasladar un porcentaje de taquillas para cumplir las medidas de distancia requerida u otra zona del Parque, creando así, dos puntos diferenciados y favoreciendo la distancia.
- Aconsejar a los usuarios que se duchen de forma rápida.
- Recomendar al usuario, socio u abonado de ducharse en casa.
- En el caso de las duchas, alternar duchas con distancias mínimas de 2 metros.
- Recomendación al usuario de uso de doble toalla.
- Llevar a cabo la desinfección de duchas mínimos 2 veces al día.
- Para la limpieza de duchas, utilizar detergente desinfectante adecuado. Es importante hacer una limpieza de toda la ducha (paredes, suelos y canaletas). Hay que dejar actuar el producto para que sea efectivo. Como materiales, usar bayeta de microfibra o cepillo para repartir el producto, un detergente desinfectante adecuado y manguera para aclarar.
- Instalar dosificadores de hidrogel desinfectante.
- Limpieza de taquillas y bancos. Desempolvar una a una. Posteriormente, utilizar un detergente desinfectante neutro para eliminar cualquier rastro de bacteria u hongo. Una vez realizada esta limpieza, volver a limpiar con un desinfectante con cloruro de didecildimetilamonio. Todo con bayetas de microfibras.
- Suelo de la zona. uso de cubo, fregona de microfibra y cambiar el agua muy a menudo. Utilizar detergente desinfectante adecuado. Primero dejar mojar abundantemente y, pasado un mínimo de 10 minutos, aclarar con agua.
- Eliminar materiales de uso colectivo, en la medida de lo posible.

#### **4.5. Servicios y aseos.**

- Desinfección del espacio y del material.
- La frecuencia de las limpiezas y desinfecciones se determinará en función de la afluencia y del uso. Se establecerá un tiempo máximo de 2-3 horas.
- Verificar los extractores de los WC y mantener una ventilación activa las 24 horas del día y los 7 días de la semana.
- Uso de papeleras con tapa y pedal.
- Informar a los usuarios de descargar los WC con la tapa bajada para evitar la propagación de microgotas, además de evitar los urinarios masculinos de pared.
- El personal de limpieza o mantenimiento tendrá que revisar diariamente que los sifones de los inodoros, picas y desagües del suelo están llenos de agua.
- Disponibilidad absoluta de jabón de manos.
- Instalar dosificadores de hidrogel desinfectante
- Limpieza del suelo de la zona., uso de cubo, fregona de microfibra y cambiar el agua muy a menudo. Utilizar detergente desinfectante adecuado. Primero dejar mojar abundantemente y, pasado un mínimo de 10 minutos, aclarar con agua.

#### **4.6. Cafetería/bar/restaurante/heladería/granizados.**

Seguir los protocolos marcados para espacios de este tipo, como el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), que un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva, y las diversas certificaciones sanitarias que las instalaciones están obligadas a tener.

***Este protocolo se amplía en el Plan de Higiene de Aquatropic.***

A nivel general en estos espacios, instalar dosificadores de hidrogel desinfectante.

En cuanto a medidas de control en cocina:

- Mascarillas autos filtrantes FFP2 o FFP3.

- Utilizar lejía alimentaria.
- Usar gel desinfectante de manos.
- Batas de manga largas + delantal de plástico.
- Limpieza y desinfección de las superficies y utensilios tras cada uso. Tapar los alimentos con tapas o papel de plata.
- Lavar uniformes, delantales y demás piezas textiles en la lavadora a una alta temperatura. Se deben organizar los lavados de forma diaria, a una temperatura de 60-90°C.

En cuanto a medidas de control en sala:

- Colocar desinfectante de manos accesible a clientes.
- No hay bebidas de autoservicio o recargas de clientes.
- Aumentar la separación entre mesas y reducir el número de clientes en el comedor.
- Retirar aceiteras, saleras, elementos de decoración en la mesas, etc. Priorizar las monodosis.
- Servilletas y condimentos directamente al cliente envueltos individualmente.
- Cola siempre que el personal pueda monitorear la línea para mantener un distanciamiento físico de al menos 1 metro.

En cuanto a medidas de control en sala-almacén:

- Establecer una zona específica para el desembalaje, dote a las personas de guantes e insista en el lavado de manos en esa zona.
- En caso de pequeños paquetes desinfectar la caja con alcohol al 70% (con toallitas de un uso o pulverización).
- Introducir las mercancías en el almacén sin el embalaje/film exterior; preparar un contenedor con tapa para eliminar estos embalajes exteriores.

Más allá del cumplimiento de los protocolos y normativas propias que rigen en estos establecimientos, el COVID-19 va a producir cambios en los hábitos de consumo de sus usuarios, tanto en su instalación como en los de sus servicios de restauración. Es por ello que, para recuperación de la confianza de los clientes, se proponen los siguientes puntos a considerar según tres escenarios de actuación:

Autogestión de los servicios de restauración:

- Adaptación del Plan de Higiene de Aquatropic a las medidas especiales.
- Realización de inspecciones diarias y semanales para asegurar que los espacios y el equipamiento se desinfecten adecuadamente.
- Establecimiento de turnos, evitar aglomeraciones de trabajadores y coincidencia de turnos.
- Formación de los empleados del servicio de restauración en APPCC y medidas especiales contra el COVID-19.
- No permitir el acceso a toda persona no autorizada a entra a los espacios de trabajo de sus servicios de restauración.
- Establecer con los proveedores de materias primas un protocolo de entrega en el que haya la mínima interactividad y máxima protección.
- Realizar progresivamente la apertura de los servicios con menos riesgo de contagio: 1º vending; 2º cafetería; 3º restaurante.

Concesión de los servicios de restauración: Gofres

- Informar del Protocolo, comprobar su cumplimiento, delimitando responsabilidades.



- Solicitar a sus proveedores los certificados y protocolos sanitarios y operativos al respecto del COVID-19.
- Revisar y actualice su contrato y seguro de responsabilidad con su proveedor respecto a consecuencias del COVID-19.

Hacia los clientes de los servicios de restauración:

- Establecer los medios de comunicación para informar a sus clientes sobre sus medidas respecto al COVID-19: web y aplicaciones informáticas; boletines, infografías y cartelería; y registros de APPCC sobre desinfección de los diferentes espacios, mobiliario y maquinaria.
- Exponer a la vista sus certificaciones de calidad y las de sus proveedores.
- Establecer sistemas de pagos alternativos en los que se minimice el contacto y la interacción cliente-empleado.

#### 4.7. Tienda.

- Ventilación adecuada de todos los locales.
- Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones con especial atención a superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico diluida en agua, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.
- Medidas de higiene del personal.
- Medidas de higiene en el establecimiento.
- Después de cada jornada, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo.
- Distancia entre vendedor-cliente y entre clientes, tanto en el proceso de compra como en las colas de atención y de pago de al menos 1 metro. Se debe establecer un aforo máximo, que deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades competentes, concretamente con el requisito de distancias mínimas.

#### 4.8. Otros.

En la **enfermería**: utilizar papel y fundas desechables de un solo uso para las camillas.

Precintar **fuentes de agua** y promover el uso individual de botellas de agua o bebidas isotónicas.

**Solárium**. Delimitar con marcas la circulación de esta zona para entrar y salir con seguridad, así como el espacio en el suelo donde poner las toallas, siempre cumpliendo las especificaciones de distancia mínima decretadas.

Las **tumbonas o hamacas** estarán separadas un mínimo de 2 metros de la zona de piscinas para garantizar la distancia de seguridad, se velará por que su uso no sea compartido y que al final del día el personal de la instalación procederá a su adecuada desinfección. Se aconsejará utilizar toalla propia. En caso de que las hamacas no puedan no compartirse, se llevará a cabo la limpieza y desinfección de todos los elementos después de haber sido utilizados por las personas usuarias y antes de que vuelvan a ser alquilados.

En las zonas habilitadas para **pícnic**, se extremarán las medidas de higiene y las distancias de seguridad.

En el servicio de Fotografía, se mantendrán las distancias con los clientes en el momento de hacer la foto. Se recomienda no hacer uso de accesorios decorativos como collares, pulseras, etc., y si se hiciese se tendrán que desinfectar después de cada uso. Se mantendrán las distancias de seguridad en proceso de compra en cola de atención y pago de al menos 1 metro. Se tomarán medidas de limpieza e higiene diarias dentro del local destinado al revelado al final de cada jornada y mostradores después de cada cliente. Los trabajadores de dicho departamento realizarán una formación de prevención de Riesgos Laborales.

## **5. CONSEJOS PARA USUARIOS Y ACOMPAÑANTES**

Como norma general, es responsabilidad del usuario y acompañantes evitar acudir a la instalación si se presentan síntomas respiratorios o se ha estado en contacto con posibles afectados por el COVID-19. También, evitar en la medida de lo posible todo contacto físico entre usuarios y personal y, por supuesto, mantener las medidas de seguridad interpersonal (2 metros) y utilizar los elementos de protección adecuados (mascarillas, guantes...).

### Antes de llegar a instalación:

- Comunicar las normas, medidas de obligado cumplimiento y el procedimiento a seguir en la instalación como prevención vía web, mail, SMS, WhatsApp, redes sociales o llamada telefónica. PUBLICAR MEDIDAS EN PÁGINA WEB.
- El objetivo es informar y tranquilizar al usuario y mejorar la fluidez en la ejecución de las medidas de prevención cuando llegue a la instalación.
- Recomendar a los principales grupos vulnerables que no asistan a la instalación o, si lo hicieran, que sea bajo su responsabilidad. El Ministerio de Sanidad ha definido como grupos vulnerables a las personas mayores de 60 años y aquellas diagnosticadas de hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer, inmunodeficiencias y embarazadas, por el principio de precaución.
- En el caso de que asistan, identificarlos a través de los registros en base de datos.

### Al llegar a la instalación:

- Posibilidad de registro de temperatura (por cámara térmica o termómetro láser).
- Bandejas desinfectantes de calzado.
- Dosificadores de hidrogel de manos para limpiarse la contaminación exterior.

### En el interior de la instalación:

- Mantener las medidas de distanciamiento seguras mencionadas entre usuarios y entre usuarios y personal.
- Se recomendará circular por el Parque con calzado. El acceso al recinto de baño se hará descalzo, debiendo dejar el calzado fuera de esta zona.
- Se recomienda el uso de cartelera informativa para informar sobre protocolos de higiene y medidas de seguridad.

### En el interior de la piscina:

- Será recomendable ducharse antes y después de utilizar la piscina (enjuagarse en la ducha solo 1 minuto ayuda a deshacerse de la mayoría de los residuos presentes en el cuerpo).
- Desinfectarse las manos antes y después de tocar cualquier elemento del entorno de la piscina, como escaleras, barandillas, etc.
- Mantener las prácticas de distanciamiento social en vasos, duchas y playas (mínimo 1 metro dentro del vaso, 2 en el resto).

- Recomendar la utilización de gafas.
- Resulta también de importancia el lavado y desinfección de bañadores y cualquier accesorio de baño empleado.
- Aconsejar ducharse en casa.
- Según el tipo de piscina, delimitar la zona de pies descalzos a mínimo 1,5 metros del perímetro de la lámina de agua. Dicha zona tendrá la exclusividad y criterios de desinfección estrictos para ofrecer un seguro acceso al agua.

## **6. ANEXO (OTRA DOCUMENTACIÓN RELACIONADA)**

A este protocolo hay que añadirle:

- Plan de Higiene Aquatropic
- Protocolo Piscinas Aquatropic
- Plan de Prevención de Riesgos Laborales.