

COVID-19: RECOMENDACIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA LOS HOTELES MEDICALIZADOS Y LOS HOTELES ABIERTOS PARA SERVICIOS ESENCIALES

Valencia-Granada; 9 de abril de 2020

Esta Guía de Recomendaciones ha sido elaborada por la Sociedad Española de Medicina Preventiva, Salud Pública e Higiene (SEMPSPH), presidida por D. Rafael M. Ortí Lucas y la Sociedad Española de Sanidad Ambiental (SESA), cuya presidenta es D^a Isabel Marín Rodríguez.

Tanto la SEMPSPH como la SESA, agradecen a los autores el trabajo realizado.

Autores

- Dr. Sebastián Crespí Rotger
- D. Bartomeu Rosselló Busquets
- D. Jesús Travesedo Bisbal
- Dr. José M^a Ordóñez Iriarte

COVID-19: RECOMENDACIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA LOS HOTELES MEDICALIZADOS Y LOS HOTELES ABIERTOS PARA SERVICIOS ESENCIALES

JUSTIFICACIÓN

Ante la situación de pandemia por el virus SARS-CoV-2, el Gobierno de España publicó el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 ¹; en ese contexto, si bien se cerraron al público los establecimientos de alojamiento turístico, también se dispuso que, algunos de ellos, fuesen considerados servicios esenciales para dar cobertura de alojamiento a “las actividades profesionales de carácter esencial”. Además, la Autoridad Sanitaria también ha considerado la conveniencia de convertir algunos hoteles en medicalizados para alojar en ellos a pacientes afectados por el COVID-19 ².

Son varias las razones que justifican la promulgación de esta Guía. En primer lugar, están las características de **vulnerabilidad** de los pacientes ingresados en los hoteles medicalizados. En segundo lugar, está el hecho que muchos de estos establecimientos se encontraban cerrados y han tenido que abrirse y readaptarse de urgencia. Por último, debe considerarse la circunstancia que los establecimientos no puedan contar, por motivos de baja laboral, cuarentena u otras razones, con su personal laboral habitual. Por todo ello, se ha considerado de interés redactar estas **recomendaciones higiénico-sanitarias**, para que sirvan de marco de referencia a tener en cuenta en el conjunto de aspectos relativos a la limpieza y el mantenimiento higiénico-sanitario de ambos tipos de hoteles.

Aunque los hoteles abiertos para servicios esenciales y los medicalizados tengan diferentes objetivos, es evidente que ambos deben compartir el grueso de las condiciones higiénico-sanitarias generales requeridas. Sin embargo, por su propia naturaleza, los hoteles medicalizados requerirán de condiciones específicas que se detallan principalmente en el punto 5.1.

Por último, esta guía debe ser utilizada conjuntamente con otros documentos y guías oficiales ya publicadas, muy en particular la elaborada por el Ministerio de Sanidad y por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo “COVID-19: Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico” ³ y la elaborada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) “Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector. Interim guidance. 31 March 2020” ⁴.

COVID-19: RECOMENDACIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA LOS HOTELES MEDICALIZADOS Y HOTELES ABIERTOS PARA SERVICIOS ESENCIALES

Estas Recomendaciones solo contemplan los aspectos relativos a la limpieza y el mantenimiento higiénico-sanitario en los hoteles medicalizados y los hoteles abiertos para servicios esenciales, sin detrimento de lo que disponga la Autoridad Sanitaria a través de los **Departamentos de Salud Pública de las Comunidades Autónomas** y con

independencia de lo que pueda haber sido acordado entre los titulares del hotel y la Administración pública u operador sanitario.

- 1.-Prevención de riesgos laborales
- 2.-Calidad del agua y prevención de la legionelosis
- 3.-Sistemas de ventilación y climatización: calidad del aire interior
- 4.-Control de vectores y plagas
- 5.-Limpieza y desinfección
- 6.-Seguridad alimentaria

1.-PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Como norma general, se tendrá en cuenta el Procedimiento de actuación para los Servicios de Prevención de Riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2, elaborado por el Ministerio de Sanidad (<https://www.msbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL COVID-19.pdf>)⁵, o **nueva versión actualizada**.

Sin detrimento de ello: ⁶

- El personal laboral adoptará las medidas de precaución y distancias adecuadas. Se cambiará en los vestuarios de los trabajadores del establecimiento hotelero, a los que accederá, siempre que se pueda, directamente desde la calle y desde los que abandonará el centro. En la entrada a los vestuarios habrá solución hidroalcohólica, con la que se lavarán las manos a la entrada y a la salida del mismo.
- En los hoteles medicalizados, idealmente, el personal sanitario dispondrá de un acceso independiente.
- El personal laboral contará con la formación específica necesaria en el ámbito sanitario para que pueda prestar sus labores en el centro medicalizado con las debidas garantías de seguridad e higiene.
- También, contarán con mascarillas, guantes y todos los EPIs específicos y de carácter no corriente a su puesto de trabajo habitual.
- Se mantendrán 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. Como así también se deberá disponer de las evaluaciones de riesgos específicas. Cualquier tarea o trabajo no incluido en

las evaluaciones deberá ser previamente evaluado por el Servicio de Prevención del hotel o el organismo preventivo acreditado a tal efecto.

- A todo el personal que preste asistencia al hotel medicalizado, se le realizará un reconocimiento específico. Este reconocimiento es de carácter obligatorio por el Servicio de Prevención del hotel.
- Se tendrá en consideración toda la normativa de prevención de riesgos laborales con el objeto de promover la seguridad y la salud de los trabajadores.

2.-CALIDAD DEL AGUA Y PREVENCIÓN Y DE LA LEGIONELOSIS

Esta información procede del documento “Prevención de Legionella y seguridad hídrica en instalaciones de alojamiento turístico declaradas como servicios esenciales y/o medicalizadas. Guía rápida y criterios básicos de actuación”. Este documento ha sido adoptado por la Confederación Española de Hoteles y Establecimientos de Alojamiento Turístico (CEHAT) y puede descargarse del siguiente enlace: https://cehat.com/adjuntos/fichero_9355_20200330.pdf⁷

Normas generales:

- En los hoteles medicalizados se recomienda evitar poner camas cerca de puntos de uso de agua. Guardar una distancia no inferior a 2 metros.
- Las instalaciones de agua fría de consumo humano y la de agua caliente sanitaria cumplirán con el conjunto de requisitos recogidos en el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero⁸, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Todas las instalaciones deberán tener implantado un **Plan de Prevención y Control de la Legionella (PPCL)** en cumplimiento del Real Decreto 865/2003, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis⁹ (e idealmente de la norma UNE 100030:2017¹⁰). Este Plan debe incluir todos los sistemas hídricos presentes que estén operativos y que puedan generar potencialmente aerosoles.
- Deberá haber, como mínimo, una persona técnica responsable del Plan de Prevención que tenga la formación y experiencia pertinente para realizar el mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la transmisión de *Legionella*.
- Las empresas que realicen los tratamientos de desinfección a terceros con productos biocidas en estas instalaciones, deben estar inscritas en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios de Biocidas (ROESB).
- Se dispondrá de un registro de mantenimiento y desinfección de cada una de las instalaciones de proliferación y dispersión de *Legionella* existente en el

establecimiento que contenga lo dispuesto en el artículo 5 del Real Decreto 865/2003.

- Para realizar el control de la temperatura del agua caliente y de la fría, el purgado de acumuladores y el purgado de grifos y duchas, ver el Anexo: Procedimientos operativos (https://cehat.com/adjuntos/fichero_9355_20200330.pdf)⁷

A.-Sistemas de agua fría de consumo humano (AFCH)

- Si el hotel hubiera estado cerrado por un período superior a un mes, en el caso de instalaciones de nueva apertura o, cuando hubiera cualquier duda sobre el estado higiénico-sanitario de las instalaciones hídricas, el sistema de agua fría de consumo humano deberá limpiarse y desinfectarse, de acuerdo con el **Anexo 3** del Real Decreto 865/2003, previamente a la apertura. Asegurar que la desinfección incluye los equipos auxiliares que puedan formar parte del circuito de AFCH (filtros, descalcificadores, etc.).
- Durante todo el tiempo que permanezcan abiertos, se mantendrá la cloración y recirculación en los aljibes de agua potable en el rango **0,5-1,0 mg/l** de cloro libre¹¹.
- Todas las bombas de presión deberán entrar en funcionamiento al menos **semanalmente**.
- Asegurar que todos los puntos de uso son purgados al menos **semanalmente**, incluidos las cisternas de WC, bidés, urinarios y otros puntos alimentados por el AFCH. Al realizar los purgados, **evitar** en la medida de lo posible generar **aerosoles** o que estos se dispersen (por ejemplo, abriendo los grifos lentamente o manteniendo las tapas del váter cerradas).
- Medir y registrar **diariamente** los niveles de cloro, pH, temperatura y otros, como mínimo en el aljibe y en dos puntos centinela de la red. Igualmente, registrar las tareas de mantenimiento preventivo.
- Realizar cuanto antes un análisis de *Legionella* spp según la Norma UNE 100030:2017

B.-Sistemas de agua caliente sanitaria (ACS)

- Si el hotel hubiera estado cerrado por un período superior a un mes, en el caso de instalaciones de nueva apertura o, cuando hubiera cualquier duda sobre el estado higiénico-sanitario de las instalaciones hídricas, el sistema de agua caliente sanitaria deberá limpiarse y desinfectarse de acuerdo con el **Anexo 3** del Real Decreto 865/2003 previamente a la apertura (preferiblemente por métodos químicos). Asegurar que la desinfección incluye vasos de expansión, intercambiadores de recuperación, circuitos de precalentamiento solar y otros.

- Se mantendrá la **temperatura** en el acumulador de servicio a $\geq 60^{\circ}\text{C}$. En todos y cada uno de los circuitos de retorno y en el retorno general se mantendrá la temperatura de $\geq 55^{\circ}\text{C}$.
- Asegurar un purgado, al menos **semanal**, de todos los puntos de la red de agua caliente sanitaria, así como de todos los acumuladores.
- Asegurar la puesta en marcha, como mínimo **semanal**, de todas las bombas de los sistemas secundarios de calentamiento o sistemas análogos (recuperación de calor, solar, etc.) si los hubiere.
- Medir y registrar diariamente la temperatura del ACS como mínimo en el acumulador de servicio, en dos puntos centinela de la red y en el retorno.
- Realizar cuanto antes análisis de *Legionella* spp según Norma UNE 100030:2017.

C.-Sistemas de aguas de baño, fuentes ornamentales y similares

En los hoteles medicalizados y en los abiertos para servicios esenciales se deberán **mantener cerrados** todos los sistemas hídricos que no sean estrictamente necesarios para el funcionamiento del hotel.

Caso de necesitar tener abierto alguno de ellos, se solicitará autorización a los responsables de Salud Pública de la Comunidad Autónoma correspondiente.

D.-Torres de refrigeración y similares

- Si el hotel tuviera que mantener operativas las torres de refrigeración o condensadores evaporativos, estas deberán cumplir con lo estipulado en el Real Decreto 865/2003.
- En este caso, es muy importante asegurar que estas instalaciones han sido limpiadas y desinfectadas antes de su puesta en funcionamiento de acuerdo con los procedimientos requeridos en el **Anexo 4** del Real Decreto 865/2003.
- Comprobar que el programa de tratamiento del agua recirculante es el adecuado para el sistema en cuestión. Asesorarse con una empresa especializada en tratamiento de aguas si fuese necesario.
- Realizar diariamente las labores de mantenimiento y revisión, así como los correspondientes registros (Cloro, pH, Tª, etc.) de acuerdo con el programa de autocontrol.
- Realizar los correspondientes análisis físico-químicos y de recuento total de aerobios con carácter mensual.
- Realizar los análisis de *Legionella* spp mensualmente

4.-SISTEMAS DE VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN: CALIDAD DEL AIRE INTERIOR

La calidad del ambiente interior depende en gran parte del correcto diseño, higiene, mantenimiento y funcionamiento de los sistemas de ventilación y climatización del edificio ¹².

Estos sistemas se distribuyen por todo el edificio. El aire acondicionado puede arrastrar diversos contaminantes, con los consiguientes riesgos para la salud de los usuarios ¹³.

En el caso de la ventilación, la OMS reconoce que se trata de un aspecto muy importante para la prevención y control del COVID-19 ⁴.

Normas generales:

- Para garantizar la calidad del aire interior y que no constituya ningún riesgo para los clientes, el establecimiento deberá contar con un **Plan de Control de la Calidad del Aire Interior (PCCAI)**. Este Plan se estructura en:

A.- Diagnóstico de Situación de Calidad.

B.-Medidas de actuación: vigilancia y control

C.-Evaluación.

- Se tendrá en cuenta tanto el Reglamento de Instalaciones Térmicas de Edificios (RITE) ¹⁴, como las normas UNE que incluye. También, la Norma UNE 171350:2016. Calidad ambiental en interiores. Calidad ambiental en hostelería ¹⁵.

Sin detrimento de lo anterior ⁶:

- Cuando corresponda, se recomienda incrementar la tasa de ventilación para mejorar la renovación del aire interior. Esto redundará en una mayor aportación de aire exterior a pesar del impacto negativo que esta medida pudiera tener.
- Se debe evitar el uso de aquellos recuperadores de calor que impliquen mezclas de aire interior extraído con aire exterior introducido ya que, con estos dispositivos, las partículas contaminantes podrían volver a introducirse en el edificio.
- Los sistemas de extracción de servicios higiénicos (lavabos) y locales de descanso deberán funcionar de forma continuada para asegurar la renovación del aire, según lo establecido por el RITE.
- En los hoteles medicalizados, debe considerarse la posibilidad de incrementar la frecuencia de cambio de filtros y filtrinas.

- Cuando sea necesario, se deberá considerar el uso de filtros HEPA, por ejemplo, en áreas de cuidados especiales y otras que decidan los Servicios de Medicina Preventiva.

4.-CONTROL DE VECTORES Y PLAGAS

El marco de **actuación integral** que se debe aplicar en estos establecimientos se regula por la norma europea UNE EN 16636:2015 “Servicios de Gestión de Plagas. Requisitos y procedimientos”¹⁶. Estas actividades de Gestión de plagas las llevan a cabo las empresas o los servicios de control de plagas que hacen tratamientos a terceros o corporativos en el ámbito ambiental, y deben estar inscritas en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB) que gestionan las Comunidades Autónomas. Además, el personal que aplica los productos biocidas, cuando corresponda, debe tener la capacitación establecida en el Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas¹⁷.

El responsable técnico de la empresa contratada establecerá un **Plan de gestión** de la plaga que constará de:

- **Diagnóstico de situación:** se identificará la especie, origen, ubicación, nivel de infestación, factores que favorecen su acceso y proliferación, riesgo que representa su presencia, etc.
- **Programa de actuación:** en base al diagnóstico de situación, el responsable técnico establecerá las medidas que integran el programa de actuación priorizando las medidas correctoras que eviten el acceso y proliferación y por último, si fuera necesario, el tratamiento químico, seleccionando los biocidas más eficaces para la especie diana y con el menor impacto sobre la salud y el medio ambiente.
- **Evaluación y seguimiento:** tras la realización del programa de actuación, la empresa expedirá un certificado de servicio que incluirá, al menos los datos indicados en. Si no se trata de un servicio puntual, la empresa de control de plagas realizará un programa de seguimiento en el tiempo a través de inspecciones, monitorización, etc.

5.-LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L + D)

5.-1.- En el ámbito hospitalario y de atención a pacientes

En este ámbito se seguirán las pautas recogidas en la Guía de actuación frente a COVID-19 en los profesionales sanitarios y sociosanitarios (https://www.mscbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Protocolo_Personal_sanitario_COVID-19.pdf)¹⁸ así como en el Documento técnico sobre Prevención y control de la infección en el manejo de pacientes con COVID-19 (Versión de 20 de febrero de 2020

(https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Documento_Control_Infeccion.pdf)¹⁹ o actualizaciones posteriores y en lo que establezcan los **Servicios de Medicina Preventiva** para aclarar los aspectos complementarios relacionados con:

- A. Normas higiénicas del personal sanitario, con especial referencia a la higiene de manos.
- B. Limpieza, desinfección y esterilización, si procede, del material sanitario.
- C. Limpieza y desinfección de las superficies y espacios clínicos
- D. Gestión de residuos clínicos
- E. Vajilla y ropa de cama

5.-2.-En el ámbito del resto de estancias de ambos tipos de hoteles²⁰

Se toma como marco de referencia lo dispuesto por la Comunidad de Madrid. Pautas de desinfección de superficies y espacios habitados por casos en investigación, cuarentena, probables o confirmados de COVID-19 (https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/sanidad/samb/protocolo_des_infeccion_de_superficies_y_espacios_habitados_v3_26_03_2020_con_anexo_1.pdf)

No obstante, los **hoteles medicalizados**, con independencia del plan de L+D en plantas de hospitalización, deben considerar tener un **plan de L+D reforzado** en el resto de áreas que incluya, por ejemplo, el uso de desinfectantes específicos para el SARS-CoV-2

Limpieza

La **limpieza** elimina gérmenes, suciedad e impurezas mientras que la desinfección mata los gérmenes en esas superficies y objetos. Por ello, es muy importante que haya una **buena limpieza** antes de proceder a la desinfección.

- Lavar la ropa de cama, toallas, etc. de las personas alojadas con jabones o detergentes habituales a 60-90 °C y dejar que se seque completamente. Esta ropa deberá colocarse en una bolsa con cierre hermético hasta el momento de lavarla. Evitar sacudir la ropa antes de lavarla.
- Los cubiertos, vasos, platos y demás utensilios reutilizables se lavarán en el **lavavajillas**. Se debe asegurar el correcto funcionamiento del tren de lavado, en particular las temperaturas de lavado y aclarado y la correcta dispensación de detergentes
- Tras el contacto con los residuos siempre se deberá realizar higiene de manos

Atendiendo a lo dispuesto en la Orden SND/271/2020, de 19 de marzo, por la que se establecen instrucciones sobre **gestión de residuos** en la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19²¹, la gestión de los **residuos no clínicos** procedentes de estos establecimientos turísticos, continuará realizándose del modo habitual conforme a la normativa ordinaria de gestión de residuos.

Desinfección

- Tras cada cambio de turno, se realizará una desinfección de los vestuarios de los trabajadores del establecimiento hotelero, poniendo el énfasis en los pomos de las puertas, aseos, etc. A la entrada de los vestuarios habrá gel hidroalcohólico, que será utilizado por el personal tanto a la entrada del vestuario, como a su salida.
- Las mismas acciones se realizarán en las zonas comunes, incluidos restaurantes.
- Se utilizarán bayetas desechables que se humedecerán en el desinfectante utilizado, lejía al 1:50 o alcohol al 70%. Los utensilios y materiales reutilizables (fregonas, mopas y otros) deben desinfectarse diariamente con solución de lejía 1:50, calor a 90 °C, o de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- La persona encargada de la limpieza deberá protegerse con mascarilla y guantes desechables.
- Tras realizar la limpieza se deberá proceder a una buena higiene de manos.

6.-Seguridad alimentaria. Comedores colectivos

Hasta la fecha, no hay evidencia de que el SARS-CoV-2 se transmita por vía alimentaria ni a través del agua de consumo humano ^{22,11}. No obstante, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria está haciendo un seguimiento muy exhaustivo al respecto ²².

En la elaboración de comidas, es esencial que las empresas y los manipuladores de alimentos apliquen de manera escrupulosa los sistemas de autocontrol en seguridad alimentaria que obligatoriamente deben tener establecidos ²³.

Para garantizar todo ello, se deberá contar con los responsables de Salud Pública de cada Comunidad Autónoma para que planteen las medidas más adecuadas a cada una de las situaciones que se arbitren, sea porque las comidas se servirán a través de *catering* contratados, porque se preparará en la cocina de cada hotel, o cualquier otra opción que se adopte para los hoteles, sean estos medicalizados o abiertos para servicios esenciales.

Normas generales ²³:

- Prácticas higiénicas de los trabajadores:
 - Aplicar todas las medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos por los manipuladores.
- Prácticas de manipulación y preparación de alimentos:

- Cuando se manipulen y preparen alimentos, respetar las prácticas correctas de higiene establecidas por la OMS ²², así como cualquier otra medida adicional que la empresa alimentaria tenga implantada acorde con las características de su actividad y su sistema de seguridad alimentaria.
- Prácticas de limpieza y desinfección de las instalaciones (ver apartado anterior).

Además, se tendrán en cuenta las pautas recogidas en el documento “COVID-19: Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico” ³ y las recomendaciones para el sector turístico de la Organización Mundial de la Salud ⁴.

Por último, la OMS acaba de editar el documento COVID-19 and food safety: guidance for food businesses Interim guidance 7 April 2020 ²⁵, en el que hace hincapié en mantener unas buenas pautas higiénicas, tanto de los trabajadores como en la manipulación de los alimentos.

Bibliografía

- 1.-Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19. B.O.E, número 67, de 14 de marzo de 2020.
- 2.-Orden TMA/277/2020, de 23 de marzo, por la que se declaran servicios esenciales a determinados alojamientos turísticos y se adoptan disposiciones complementarias. B.O.E número 82, de 25 de marzo de 2020.
- 3.-Ministerio de Sanidad. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. COVID-19 Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico. (consultado el 02 de abril de 2020). Disponible en: https://cehat.com/adjuntos/fichero_9353_20200311.pdf.
- 4.-World Health Organization. Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector. Interim Guidance. (consultado el 06 de abril de 2020). Disponible en: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/331638?locale-attribute=es&>
- 5.-Procedimiento de actuación para los Servicios de Prevención de Riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2. (consultado el 3 de abril de 2020). Disponible en: <https://www.mscbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL COVID-19.pdf>
- 6.-Meliá Hotels International. Recomendaciones hoteles medicalizados. Documento interno.
- 7.-Crespí S. Prevención de Legionella y seguridad hídrica en instalaciones de alojamiento turístico declaradas como servicios esenciales y/o medicalizadas. Guía rápida y criterios básicos de actuación. (consultado el 30 de marzo de 2020). Disponible en: https://cehat.com/adjuntos/fichero_9355_20200330.pdf
- 8.-Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. B.O.E. número 45 de 23 de febrero de 2003 (documento consolidado)

- 9.- 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. B.O.E. número 171, de 18 de julio de 2003 (documento consolidado)
- 10.-UNE 100030. Prevención y control de la proliferación y diseminación de *Legionella* en instalaciones. AENOR, 2017.
- 11.-World Health Organization. Water, sanitation, hygiene, and waste management for the COVID-19 virus. (consultado el 5 de abril de 2020). Disponible en: [file:///C:/Users/HP/Downloads/WHO-2019-nCoV-IPC_WASH-2020.2-eng%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/WHO-2019-nCoV-IPC_WASH-2020.2-eng%20(1).pdf)
- 12.-Marta I, Blanco V, García A. Guía de gestión de la sanidad ambiental en edificios de uso público. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. Madrid, 2011. (consultado el 10/03/2020). Disponible en: <http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM009952.pdf>
- 13.-García A, Marta I. Calidad del ambiente interior en edificios de uso público. Dirección General de Salud Pública. Comunidad de Madrid. Madrid, 2018. (consultado el 10/03/2020). Disponible en: <http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM020191.pdf>
- 14.-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, aprobado por Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio. B.O.E número 89, de 13 de abril de 2013.
- 15.-UNE 171350:2016. Calidad ambiental en interiores. Calidad ambiental en hostelería. AENOR, 2016.
- 16.- UNE EN 16636:2015 “Servicios de Gestión de Plagas. Requisitos y procedimientos”. AENOR, 2015.
- 17.-Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas. B.O.E. número 170, de 14 de julio de 2010.
- 18.-Guía de actuación frente a COVID-19 en los profesionales sanitarios y sociosanitarios. (consultado el 3 de abril de 2020). Disponible en: https://www.mscbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Protocolo_Personal_sanitario_COVID-19.pdf
- 19.- Prevención y control de la infección en el manejo de pacientes con COVID-19. (consultado el 3 de abril de 2020). Disponible en: https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Documento_Control_Infeccion.pdf
- 20.-Pautas de desinfección de superficies y espacios habitados por casos en investigación, cuarentena, probables o confirmados de COVID-19. (consultado el 03 de abril de 2020). Disponible en: https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/sanidad/samb/protocolo_des_infeccion_de_superficies_y_espacios_habitados_v3_26_03_2020_con_anexo_1.pdf
- 21.-Orden SND/271/2020, de 19 de marzo, por la que se establecen instrucciones sobre gestión de residuos en la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19. B.O.E. número 79, de 22 de marzo de 2020.
- 22.-EFSA. Coronavirus y alimentos. (consultado el 02 de abril de 2020). Disponible en: <https://www.efsa.europa.eu/es/news/62216>.
- 23.-Celaya C, Redondo R, Solano A, et al (Comisión del programa de implantación de sistemas de autocontrol en la Comunidad de Madrid). Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas Prácticas Correctas de

Higiene en las empresas alimentarias Requisitos básicos en la Comunidad de Madrid. Consejería de Sanidad. (consultado el 02 de abril de 2020). Disponible en: <https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/appcc-empresa-alimentaria>.

24.-Organización Mundial de la Salud. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. OMS, 2007. (consultado el 02 de abril de 2020). Disponible en: https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf

25.-World Health Organization. COVID-19 and food safety: guidance for food businesses Interim guidance 7 April 2020. (consultado el 06 de abril de 2020). Disponible en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf