

# ANDALUCÍA SEGURA

Guía práctica de recomendaciones  
para **Alojamientos**



**TURISMO**



Andalucía  
segura

## ■ El distintivo ‘Andalucía Segura’

Desde la **Consejería de Turismo** se ha impulsado un distintivo que diferenciará a todas las empresas turísticas andaluzas que aseguren de manera responsable el cumplimiento de una serie de **medidas y recomendaciones de seguridad** para la prevención y protección de la salud.

El objetivo es **devolver la confianza a nuestros profesionales y consumidores turísticos**, proporcionando seguridad al destino. Debemos evitar riesgos de contagio y establecer procedimientos preventivos y más seguros para el desarrollo de la práctica turística.

El sello tendrá un carácter **voluntario y gratuito** para cualquier establecimiento turístico de Andalucía y una **validez de 1 año**.



Andalucía  
segura



ALOJAMIENTOS

### ■ ¿Cómo puedo obtener el sello?

- 1 Lee la Guía práctica de recomendaciones dirigidas al sector turístico.
- 2 Implementa las actuaciones y medidas necesarias en tu establecimiento.
- 3 Rellena el formulario de Declaración Responsable (DR), disponible en la página web del Registro Turístico de Andalucía (Open-RTA).
- 4 ¡Listo! El distintivo podrá ser descargado por la persona titular y dispondrá de un código QR junto al código de registro de la empresa.

## ■ Recomendaciones para Alojamientos

Los alojamientos deberán establecer las medidas y acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos y el Plan de Contingencia o Actuación diseñado. Entre ellas, las relativas a:

- Aforo, distancia social y espacios comunes
- Actividades de animación y áreas de recreo infantiles
- Formación e información
- Gestión de riesgos
- Personal de limpieza, Plan de Control de la Calidad del Aire Interior, Plan de Limpieza y Desinfección (L+D) reforzado y Gestión de Residuos (RSU)
- Recursos humanos: medidas de higiene y medios materiales
- Recepción/acogida y pago de servicios
- Registro y sugerencias web
- Servicios de restaurantes, buffet-cafetería, comedor o bar, piscinas y spas, gimnasios/áreas fitness, business areas, etc.
- Unidades de Alojamiento (UA)

## ■ Recomendaciones de la OMS

- ✓ Lavar las manos regularmente y a fondo con un desinfectante para manos a base de alcohol o con agua y jabón.
- ✓ Mantener al menos 1 metro de distancia entre usted y los demás.
- ✓ Evitar ir a lugares llenos de gente.
- ✓ Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- ✓ Cubrirse la boca y la nariz con el codo o pañuelo doblado al toser o estornudar.
- ✓ Si presenta síntomas de fiebre, tos y dificultad para respirar, buscar atención médica por teléfono.
- ✓ Manténgase actualizado sobre la información más reciente de fuentes confiables.

## ■ Comprueba si cumples con todas las recomendaciones de seguridad de tu establecimiento

| PLAN DE ACTUACIÓN                   | <input checked="" type="checkbox"/> |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Aforo                               | <input type="checkbox"/>            |
| Actividades de animación            | <input type="checkbox"/>            |
| Áreas de recreo infantiles          | <input type="checkbox"/>            |
| Ascensores                          | <input type="checkbox"/>            |
| Buffet-Cafetería                    | <input type="checkbox"/>            |
| Comedor o bar en alojamiento        | <input type="checkbox"/>            |
| Distancia social                    | <input type="checkbox"/>            |
| Espacios comunes                    | <input type="checkbox"/>            |
| Equipaje                            | <input type="checkbox"/>            |
| Eventos                             | <input type="checkbox"/>            |
| Formación                           | <input type="checkbox"/>            |
| Gestión de residuos                 | <input type="checkbox"/>            |
| Gimnasios/Áreas fitness             | <input type="checkbox"/>            |
| Información                         | <input type="checkbox"/>            |
| Manipulación de alimentos en cocina | <input type="checkbox"/>            |
| Manipulación de alimentos en sala   | <input type="checkbox"/>            |

|                             | <input checked="" type="checkbox"/> |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Medidas de higiene          | <input type="checkbox"/>            |
| Medios materiales           | <input type="checkbox"/>            |
| Pago de servicios           | <input type="checkbox"/>            |
| Personal de limpieza        | <input type="checkbox"/>            |
| Plan control calidad aire   | <input type="checkbox"/>            |
| Plan L+D                    | <input type="checkbox"/>            |
| Productos de limpieza       | <input type="checkbox"/>            |
| Piscinas y Spas             | <input type="checkbox"/>            |
| Recepción/acogida           | <input type="checkbox"/>            |
| Registro/agenda de registro | <input type="checkbox"/>            |
| Room Service & Take Away    | <input type="checkbox"/>            |
| Textiles                    | <input type="checkbox"/>            |
| Uniformes                   | <input type="checkbox"/>            |
| Unidad de alojamiento       | <input type="checkbox"/>            |
| Web-sugerencias             | <input type="checkbox"/>            |

Consulta toda la información en  
[www.andalucia.org/segura](http://www.andalucia.org/segura)

