

Protocolos definitivos de Buenas Prácticas en Hoteles, Restaurantes y Alojamientos, etc

11/05/2020

La Secretaría de Estado de Turismo en coordinación con el Ministerio de Sanidad ha elaborado las guías de especificaciones para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-COV-2. Las guías contienen especificaciones de servicio, limpieza y desinfección, mantenimiento y gestión del riesgo para los diferentes subsectores del sector turístico.

Les adjuntamos el enlace a los Protocolos definitivos de Buenas Prácticas en Hoteles, Restaurantes y Alojamientos, etc... que están publicados en la página oficial del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

<https://www.mincotur.gob.es/.../P.../Guias-sector-turistico.aspx>

En su elaboración han participado las Comunidades Autónomas, Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), los agentes sociales, las asociaciones de cada subsector, expertos participantes en los grupos de trabajo y la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), coordinados por el Instituto de Calidad Turística, entidad a la que la Secretaría de Estado de Turismo ha encomendado esta labor.

