

## PROGRAMA PARA LA CERTIFICACIÓN DEL TURISMO MÁS HIGIÉNICO Y SEGURO (T+HS)



Asociado a las medidas para la reapertura de Turismo se prevé un Programa de Certificación que permite avalar los establecimientos que gestionan eficazmente la prevención de la propagación del COVID-19. Por este motivo, el Mintur en coordinación con el Minsap ha elaborado el Programa de Certificación Turismo más Higiénico y Seguro (T+HS), con el objetivo de preservar la salud y seguridad de los trabajadores y clientes, generar confianza y cumplir con los nuevos requerimientos en materia de higiene, seguridad y protección.

Se sustenta en el cumplimiento de lo establecido por el Ministerio de Salud Pública de Cuba, así como en las recomendaciones de la OMT, la OMS, las operadoras establecidas en el país y los Tour Operadores de los principales países emisores. Se incorpora la gestión de riesgo según la norma NC/ISO 31000:2018 Gestión de riesgo-Directrices.

Es aplicable a las instalaciones de alojamiento, a los servicios extrahoteleros, de apoyo, de trasportación, a las agencias de viajes, sin excluir otras empresas del sector del turismo en el país.

La certificación requerirá realizar la evaluación de riesgos, revisión y adaptación de todos los protocolos de higiene y desinfección de las instalaciones; incrementar las medidas de control, higiene y prevención del personal; extremar el cumplimiento de los procedimientos para garantizar la seguridad alimentaria y para la adecuación apropiada de espacios y movilidad, entre otros. Incluye la formación y capacitación específica para los empleados.

En el documento se definen las responsabilidades de las partes involucradas (Las Entidades, la Delegación Territorial del MINTUR, la Dirección General de Operaciones y Calidad del MINTUR, la Dirección de Calidad del MINTUR, la autoridad sanitaria, la instalación objeto de la evaluación y el Grupo Evaluador).

La implementación del Programa T+HS es territorial bajo la conducción de la de la Delegación del Mintur y en coordinación con la autoridad sanitaria del territorio.

Se identifican como principales pasos del proceso:

- Previo a la solicitud: evaluación por la instalación del riesgo por áreas de trabajo, aplicación de la lista de chequeo o autodiagnóstico, capacitación, implementación de la documentación necesaria.
- Constitución del Grupo Evaluador (GE).
- Evaluación de la instalación por el GE que incluye la aplicación de la lista de chequeo, la comprobación de conocimientos y la elaboración del dictamen.
- Revisión de los resultados (Mintur-Minsap)
- Certificación de los resultados obtenidos.

Otros aspectos a tener en cuenta:

- Periodo de vigencia: 1 año, seguimiento semestral y chequeo aleatorio mensual de los puntos críticos.
- Requisitos para mantener la Certificación.

El programa además cuenta con una Guía para optar por la certificación turismo más higiénico y seguro. La guía está en correspondencia con la lista de chequeo y cuenta con 20 acápite, del 1 al 10 son aplicables a todas las instalaciones del turismo, a partir del 11 son aplicables de áreas específicas.

La lista de chequeo tiene un módulo general con 68 aspectos a evaluar y un valor asignado de 92 puntos, de ellos 25 son críticos con un valor asignado de 45 puntos.

En las generales se evalúan: Dirección, Personal, Medidas Generales, Información y comunicación, Limpieza y desinfección, Servicios técnicos y de mantenimiento, Compra y almacén, Gestión de los desechos y Áreas Comunes.

En módulos independientes se evalúan: el Alojamiento turístico en instalaciones estatales y casas de renta, Alimentos y bebidas, Seguridad alimentaria, Normas higiénicas para los manipuladores de alimentos, Tiendas turísticas, Actividad náutica, Marinas turísticas, Agencias de viajes, Guías de turismo, Oficinas de información turística, Áreas recreativas y Transporte turístico. Cada módulo evalúa de 5 a 8 aspectos, con un valor de 8 puntos y entre 2 y 4 puntos críticos.

Para obtener y mantener la Certificación la instalación deberá alcanzar una puntuación inferior o igual a 20 puntos y no incluir ningún punto crítico.

Dirección de Calidad del Mintur. Junio 2020