PROTOCOLO PARA IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS DE BIOSEGURIDAD.

DIRIGIDO A:

Hoteles, hostales, aparta hoteles, viviendas turísticas, alojamientos rurales entre otros establecimientos de hospedaje

Cámara de Comercio
de Manizales por Caldas

CUIDÉMONOS ENTRE TODOS

Este protocolo tiene como objetivo guiar a los empresarios para adoptar las medidas de bioseguridad que garanticen la protección de su personal y la de sus clientes, teniendo en cuenta la información, instrucciones y recomendaciones que ha emitido el **Gobierno Nacional en cabeza del Ministerio de Salud y de Trabajo.**

De acuerdo a la resolución 666 del 24 de abril de 2020: **"Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus Covid-19"**, es necesario adoptar los protocolos generales de bioseguridad que deben ser implementados y adoptados por todas las actividades económicas sociales y todos los sectores de la administración pública.

Cada empresario debe ser consciente y responsable de aplicación de este protocolo para hacer frente al COVID – 19, con la intención de evitar un efecto negativo en la economía, el empleo y la salud de nuestro país.

ACCIONES ANTES DE ACTIVAR OPERACIONES

1.) Antes de que el hotel o establecimiento de hospedaje inicie operaciones, es importante realizar un censo con los empleados que te permita identificar su estado de salud, entre otros aspectos:

- ☑ Nombre del empleado
- ☑ Cuántos años tiene
- ☑ Cómo es su estado de salud
- ☑ Con quién vive y edades de su grupo familiar
- ☑ Como es el estado de salud del grupo familiar
- ☑ Qué medio utiliza para desplazarse de la casa al trabajo

Puede consultar un modelo para adaptar a su empresa o establecimiento en el siguiente link: https://bit.ly/2zrm4ij

2.) Al iniciar a operar, siempre al ingreso del establecimiento una persona debe estar regulando la temperatura de los empleados y clientes, quienes tengan una temperatura superior a los 37.5° no podrán ingresar.

3.) Diariamente, al iniciar la jornada laborar debe hacer un refuerzo sobre las actividades a seguir del protocolo de seguridad con todos los empleados, puede apoyarse en este protocolo o en videos que las ARL tienen publicados

EN CUANTO AL EQUIPO DE TRABAJO

1.) Al ingreso del lugar de trabajo deberá haber una persona para ayudar a realizar el proceso de desinfección de las suelas de los zapatos y suministro de gel desinfectante para manos.

2.) Organización de los turnos de trabajo (garantizando la distancia mínima de seguridad), si la cantidad de trabajadores es superior a la que puede estar en el lugar de trabajo se podrá llevar a cabo el trabajo por turnos, dividiendo la jornada laboral semanal entre los trabajadores activos. (alternando los días de labores entre todos los trabajadores

3.) Recordar el lavado de manos cada tres horas, puede activar una alarma en el celular para que le recuerde hacerlo.

4.) Suminístrales desinfectante, pero recuerde que esto no reemplaza el lavado de manos

5.) Suministrarles tapabocas y guantes, fomentar su uso, durante la jornada laboral y cuando usen transporte público (buses, Transmilenio, taxis) para desplazarse Esta dotación debe estar acompañada de instrucciones para el correcto uso de estos elementos.

6.) Disponer de un lugar como vestidor para que los empleados puedan hacer uso y hagan el cambio de ropa y calzado por su dotación o uniforme, antes y después de salir del establecimiento, así mismo, debe adecuar el depósito de implementos personales

7.) Garantizar que los trabajadores tengan un periodo de recuperación, hidratación y descanso durante la jornada laboral.

EN CUANTO AL EQUIPO DE TRABAJO

8.) Desinfecta las áreas y herramientas de trabajo al iniciar las labores, y preferiblemente busca que cada trabajador tenga sus propias herramientas de trabajo impidiendo la manipulación por varios trabajadores

9.) Recuerde al personal que, una vez en casa, se retiren la ropa, el calzado y lo depositen todo en una cesta. Después de esto, es importante que se laven sus manos y su cuerpo según su exposición antes de entrar en contacto con familiares u objetos. La ropa debe lavarse en la lavadora a más de 60 grados centígrados o a mano con agua caliente (que no queme las manos) y jabón, y secar por completo. No reutilizar ropa sin antes lavarla.

10.) Identifique trabajadores con síntomas: este personal no puede tener contacto con el resto de población y debe seguir los protocolos de aislamiento, debes reportarlo a la EPS en la que el empleado se encuentre afiliado para identificación y manejo.

EN CUANTO A LAS INSTALACIONES

1.) Definir según el espacio de libre circulación del establecimiento cuántas personas podrá ingresar, sin que se incumpla la medida de distancia de seguridad. (2 metros)

2.) Mantener el cierre de áreas comunes y cancelación de eventos de más 50 personas o del número que se encuentre definido a su municipio o según regulación del gobierno nacional.

3.) Instalar en zonas comunes señalización que informe a los huéspedes las medidas de prevención.

4.) Definir canales de comunicación de información relacionada con el COVID-19.

5.) Proveer sistemas y productos de desinfección como alcohol glicerinado, gel antibacterial en las áreas comunes del establecimiento al menos uno por piso, y uno en la recepción del hotel o en el área que sirva como tal.

6.) Reforzar los planes de limpieza y desinfección de todas las zonas del hotel; en caso de no tener un plan se debe crear uno, donde se identifique frecuencia y horarios de limpieza.

7.) Remover enceres como sillas, mesas, o mobiliarios que permitan que los huéspedes se agrupen en un solo sitio.

8.) En caso de tener sillas o muebles en áreas comunes o sociales, están deben ser desinfectadas cada vez que sean utilizadas.

9.) Reforzar la limpieza y desinfección de baños comunes y privados.

EN CUANTO A LAS INSTALACIONES

10.) Señalizar las distancias mínimas de 2 metros para hacer la fila al ingreso o salida. (si aplica)

11.) Defina preferiblemente una única entrada que te permita hacer un seguimiento del estado de salud de los trabajadores al ingreso y salida.

12.) Disponga en cada una de las entradas del sitio de alojamiento e internamente en cada ingreso y las zonas comunes (pasillos de habitaciones, servicio; comunes; y recreación) un área de desinfección, suministrando soluciones con base de alcohol etílico (Alcohol glicerinado con concentración mínima del 60%) para la limpieza de manos y un atomizador con solución desinfectante para la suela de los zapatos.

13.) Ubicar información de lavado de mano, higiene respiratoria y distanciamiento social en lugares visibles de áreas comunes y zonas de alta circulación.

EN CUANTO A LOS HUÉSPEDES

1.) Al ingreso del hotel o establecimiento de hospedaje una persona debe estar regulando la temperatura de los clientes, quienes tengan una temperatura superior a los 37.5° no podrán ingresar

2.) Realizar el proceso de desinfección al ingreso del establecimiento de suelas de calzado y suministrar desinfectante para manos

3.) Hacer control diario del estado de salud de los colaboradores y huéspedes

4.) Estar alerta ante la presencia de síntomas por parte de los huéspedes, para informar de inmediato a las autoridades de salud locales

5.) Puede prestar el servicio de alimentos en el hotel siempre y cuando cumpla con el protocolo exigido para esa actividad según la reglamentación que emita el gobierno nacional y las autoridades de salud.

EN CUANTO A LA GESTIÓN:

- Fortalece la comunicación con la entidad territorial de salud a fin de reportar y canalizar huéspedes y empleados del hotel con sintomatología compatible con el COVID-19 como lo definen las Resoluciones 380 y 385 de 2020 o a través de las autoridades sanitarias correspondientes.
- Aplica procedimiento para aislamiento de huéspedes con sintomatología compatible con el COVID-19 siguiendo los lineamientos.
- Permanece atento a las recomendaciones y órdenes que brinden las autoridades competentes sobre lineamientos para la prevención que apliquen para el sector y cadena de distribución.
- Definir y divulgar los canales de comunicación para que tus huéspedes y visitantes reporten al alojamiento novedades sobre su estado de salud que permitan adoptar medidas descontrol y prevención oportunamente.
- Cumplir directrices para manejo seguro de residuos, garantizando que en las habitaciones con huéspedes con aislamiento por Covid 19 cuenten con recipientes con tapa y pedal y doble bolsa para facilitar la recolección.

LIMPIEZA DE HABITACIONES

Basándose en las recomendaciones de la OMS (ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD) se pueden tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1.) Todo el personal del hotel que tenga que acceder a la habitación cuando esté presente el huésped (camareras de piso, camareros de comedor, etc.) deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido de la habitación y, si es posible, mantener una distancia de uno/dos metros del huésped.

2.) La camarera se pondrá un delantal o bata apropiado, mejor desechable, y guantes antes de entrar en la habitación. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación.

3.) Retirar ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa separada del resto (se recomienda disponer de bolsas amarillas / rojas) hasta el momento de lavarlas, advirtiendo de ello al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo de la piel). Y lavar a máquina a 60º-90ºC con detergente ordinario.

4.) Cambiar los tendidos de las habitaciones, como sabanas y sobre sabanas, cobijas, mantas, fundas y demás menaje de cama y lavar a máquina a 60º-90ºC con detergente ordinario.

5.) No se requiere un tratamiento especial para la ropa utilizada por el cliente y tampoco es necesario una vajilla desechable, salvo las medidas de protección indicadas anteriormente.

6.) El material desechable utilizado por el huésped (pañuelos, mascarillas, vasos desechables, etc.) se eliminará mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará junto a la basura normal.

7.) Cuando un huésped enfermo o no, abandone definitivamente la habitación, se debe retirar y sustituir todas las facilidades de aseo (amenities, rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.) y desecharlas.

LIMPIEZA DE HABITACIONES

8.) Tener un esmero especial en la limpieza de sanitarios y de superficies de contacto como manijas, interruptores, teléfonos, control remoto o del aire acondicionado, mesas, etc.

9.) El menaje dispuesto para atender a un huésped en cuarentena debe lavarse y almacenarse en un sitio separado.

10.) Se debe rotar el colchón, cambiar forros de colchón, cambiar almohadas, y forros de almohadas después que el huésped abandone la habitación.

11.) Llevar estricto control sobre la frecuencia de rotación de colchones y cambios de almohada.

12.) Se debe hacer aspersión de cortinas y persianas de las habitaciones con soluciones recomendadas para la limpieza y desinfección de espacios.

13.) Hacer una limpieza adecuada y una desinfección permanente de pisos y paredes de las habitaciones, baños, sanitarios, lavamanos, etc. con los desinfectantes recomendados por las autoridades, con solución recién preparada de hipoclorito sódico en una concentración de 1/1000 (25 c.c. de cloro en un litro de agua), o cualquier otro producto químico válido para esta tarea. Use siempre papel desechable para hacer la limpieza.

14.) Cada habitación y áreas comunes deben contar con sistema de ventilación natural o artificial.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE UN ESTABLECIMIENTO CON UN CASO CONFIRMADO

1.) En primer lugar, deben revisarse los programas de limpieza de todos los espacios para asegurar que el proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas (todo lo que las personas tocan de forma rutinaria: botones, pomos, puerta, barandillas, mostradores, griferías, etc.) se realiza de forma adecuada y con la mayor frecuencia posible según los medios disponibles.

2.) Las mismas recomendaciones deben aplicarse a la limpieza de habitaciones, evitando en este caso posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.

3.) Es conveniente ventilar/airear espacios comunes y habitaciones lo más posible.

4.) También es recomendable en las habitaciones disponer vasos desechables para el aseo/enjuague bucal y facilitar gel desinfectante.

5.) En cuanto a las medidas de protección individual, se recomienda el uso de guantes desechables en cada habitación y que el uniforme se cambie/limpie a diario.

PERSONAL DE LIMPIEZA Y CAMARERAS

1.) Hay que extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección, especialmente en las áreas comunes (baños, salones, zonas infantiles, etc.) manteniendo siempre una frecuencia adecuada en los servicios de limpieza.

2.) Se recomienda una especial atención a los objetos que se manipulan frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, ascensores, interruptores, etc.

3.) Hay que ventilar todas las habitaciones y áreas comunes a diario.

4.) En los carros de limpieza, se dispondrán de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables delantales y bolsas de basura.

5.) Se mantendrá un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección de las zonas infantiles, de los juegos, de las instalaciones, etc.

6.) Las personas responsables del cuidado de los niños observarán una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos.

COMEDORES, BARES Y COCINAS

Esta actividad se podrá realizar de acuerdo a los lineamientos establecidos por el gobierno nacional.

1.) El personal de servicio del comedor deberá recomendar a los clientes a desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida del comedor. En los accesos al bar y salones, también se debe animar a su uso a la entrada y a la salida.

2.) En los bufés, hay que cambiar frecuentemente las pinzas, cucharones y otros utensilios de servicio. Los samovares deben permanecer tapados, se debe evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos y equipos, facilitando el servicio a los clientes para minimizar el autoservicio. Se sugiere dar preferencia, según la calidad del servicio, a los materiales y objetos desechables. Se recomendará el uso de guantes, en las filas de los bufés se debe mantener la distancia de 2mts. **(este punto se debe validar de acuerdo a los lineamientos establecidos para el manejo del sector de alimentos).**

3.) El personal de servicio no deberá usar mascarilla ni guantes desechables de forma habitual, salvo los indicados para prevenir los riesgos laborales descritos en la evaluación de riesgos del puesto de trabajo. Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos.

4.) Para evitar contagios del personal, se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.

5.) Si es posible, se aconseja mantener una distancia de un metro ante cualquier cliente o persona.

COMEDORES, BARES Y COCINAS

6.) Los manteles y servilletas deben ser lavados de forma industrial, aumentando la frecuencia del cambio de manteles. En la medida de lo posible, se utilizarán elementos descartables.

7.) Hay que ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas.

8.) Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.

9.) Se debe respetar al máximo las capacidades previstas de cada sala, aconsejando una densidad máxima de 4 personas por cada 10 metros cuadrados.

10.) La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro.

RECEPCIÓN

1.) De forma general deben establecerse los mecanismos de información que las autoridades sanitarias establezcan en caso de detección de casos en la zona o en el propio establecimiento, así como las medidas preventivas específicas que deben establecerse en caso de detectar síntomas compatibles.

2.) Se debe hacer un test a cada huésped donde éste informe sobre lugar de procedencia, información de su salud actual, se debe tomar la temperatura a cada huésped.

3.) De forma voluntaria y en función de cómo evolucione la situación, los clientes pueden disponer de información genérica sobre qué es el coronavirus y cómo protegerse ante él.

4.) Se debe disponer de los números de teléfono de los centros de salud y emergencias y de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier cliente que pueda estar enfermo. Si se tiene sospecha fundada (por sintomatología y procedencia) de que el cliente pueda estar afectado de COVID-19, es conveniente, en primer lugar, instar al cliente a que realice una consulta médica. Y en caso de negarse, el establecimiento, a través de la gerencia/dirección, ha de comunicarlo al servicio sanitario para que puedan adoptar las medidas preventivas que eviten el contagio.

5.) Como medida de precaución, las personas con síntomas respiratorios deberían ser visitadas por el médico en la propia habitación, evitando que sean atendidas en el consultorio del hotel junto con otros clientes enfermos.

RECEPCIÓN

6.) Se deberá recomendar al cliente que se quede en la habitación hasta la visita médica y se le facilitará una mascarilla quirúrgica (si la hubiese) que deberá llevar puesta siempre que entre alguien más en la habitación o que haya otra persona alojada con él. Los servicios a realizar por el personal del establecimiento en la habitación de ese cliente, como limpieza, mantenimiento, room service, etc., se limitarán al máximo. La entrada de personal deberá contar siempre con la autorización expresa de la dirección del establecimiento y se realizará extremando las medidas de protección que establezcan los servicios de prevención de riesgos laborales. Se ha de asegurar que se dispone de cubos de basura con tapa al lado de la puerta de salida de la habitación para desechar los equipos de protección individual.

7.) En la recepción se dispondrá de gel o solución desinfectante si no hay un baño cercano, pañuelos desechables y cubos de basura con tapa accionada con pedal.

8.) El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes.

9.) Para evitar contagios del personal de recepción se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.

10.) Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador, (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos.

11.) Se debe hacer aspersión de ascensores soluciones recomendadas para la limpieza y desinfección de espacios.