

hoteleros.cl

SIGUENOS



MANUAL DE PREVENCIÓN / COVID-19 PARA ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS

INDICE

1. ¿QUÉ ES EL CORONAVIRUS?

- 1.1 SÍNTOMAS PRINCIPALES
- 1.2 ¿CÓMO SE PROPAGA EL CORONAVIRUS?

2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN CORONAVIRUS / COVID-19

- 2.1 CÓMO PREVENIR EL CORONAVIRUS
- 2.2 ¿CÓMO USAR LA MÁSCARA CORRECTAMENTE?
- 2.3 ¿CÓMO LAVARSE LAS MANOS CORRECTAMENTE?

3. ORGANIZACIÓN DE ACCIONES DE PREVENCIÓN EN HOTELES

- 3.1 ORGANIZANDO ACCIONES
- 3.2 PRECAUCIONES DE RECEPCIÓN Y LOBBY
- 3.3 PRECAUCIONES PARA HABITACIONES Y PASILLOS
- 3.4 PRECAUCIONES PARA EL RESTAURANTE
- 3.5 PRECAUCIONES EN LA COCINA
- 3.6 PRECAUCIONES DE LAVANDERÍA Y RECREACIÓN
- 3.7 PRECAUCIONES PARA EVENTOS Y ÁREAS PÚBLICAS
- 3.8 PRECAUCIONES PARA SPA, GIMNASIO Y PISCINA
- 3.9 PRECAUCIONES PARA EMPLEADOS
- 3.10 ¿QUÉ HACER EN CASO DE QUE UN EMPLEADO MANIFIESTE SÍNTOMAS?
- 3.11 NORMAS DE SEGURIDAD EN LA LIMPIEZA DE LA HABITACIÓN QUE HA SIDO OCUPADA POR EL
- 3.12 ACTUACIÓN EN CASO DE POSIBLE CONFINAMIENTO DEL HOTEL

1.¿QUÉ ES EL CORONAVIRUS?

El coronavirus es una familia de virus que causan infecciones respiratorias. El nuevo agente de coronavirus fue descubierto el 31/12/19 después de los casos registrados en China.

Este virus causa la enfermedad llamada coronavirus (COVID-19).

El coronavirus (Covid-19) es una enfermedad contagiosa más leve que el SARS y el MERS en términos de tasa de mortalidad.

1.1 SÍNTOMAS PRINCIPALES

Los signos y síntomas del coronavirus son principalmente respiratorios, similares a un resfriado. También pueden causar infección del tracto respiratorio inferior (tráquea, bronquios, bronquiolos, alvéolos y pulmones), como la neumonía.

Los principales síntomas conocidos hasta la fecha son:

- Fiebre;
- Tos;
- Dificultad para respirar

1.2 ¿CÓMO SE PROPAGA EL CORONAVIRUS?

Las investigaciones sobre las formas de transmitir el Coronavirus todavía están en curso, pero la propagación de persona a persona, es decir, la contaminación por gotitas respiratorias o contacto, es lo más frecuente. Cualquier persona que tenga contacto cercano (aproximadamente 1 m) con alguien con síntomas respiratorios está en riesgo de exponerse a la infección.

A pesar de esto, la transmisión de coronavirus generalmente ocurre a través del aire o por contacto personal con secreciones contaminadas, tales como:

- Gotas de saliva;
- Estornudar;
- Tos;
- Catarro;
- Contacto personal cercano, como tocar o estrechar la mano;
- Contacto con objetos o superficies contaminadas, seguido de contacto con la boca, nariz u ojos.

2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN CORONAVIRUS / COVID-19

2.1 CÓMO PREVENIR EL CORONAVIRUS

Se debe tener cuidado básico para reducir el riesgo general de contraer o transmitir infecciones respiratorias agudas, incluido el coronavirus. Entre las medidas están:

- Mantenga sus manos limpias y lávese las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos. Si no hay agua y jabón, use un desinfectante para manos a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel).
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar;
- Evitar el contacto cercano con personas enfermas;
- Cúbrase la boca y la nariz cuando tosa o estornude con un pañuelo desechable y tírelo a la basura;
- Limpiar y desinfectar objetos y superficies que se tocan con frecuencia;
- No comparta artículos personales, como cubiertos, platos, vasos o botellas;
- Mantenga las habitaciones bien ventiladas y evite las multitudes;
- Evite el contacto cercano con animales salvajes y animales enfermos en granjas o granjas;
- Mantener hábitos alimenticios saludables y seguros. Tablas de cortar y cuchillos separados para alimentos crudos y cocidos. Cocine bien la carne y los huevos;
- Use una mascarilla si tiene algún síntoma y vaya inmediatamente al servicio de salud más cercano.

2.2 ¿CÓMO USAR LA MÁSCARA CORRECTAMENTE?

1. La mascarilla suele ser suficiente. Lava y desinfecta tus manos antes de usar la mascarilla. Compruebe que el embalaje esté en buenas condiciones y que la mascarilla esté dentro del período de validez. Ajusta los bordes de la mascarilla con los dedos.

2. Identifique el frente y la parte superior de la mascarilla antes de usarla: el lado coloreado de la máscara generalmente es hacia adelante, que es impermeable, mientras que el lado blanco es interno y toca la nariz y la boca. Ajuste los bordes de la nariz, formándolo de acuerdo con su cara. Sostenga la mascarilla por las orejas / lados. Ajustar en cada oreja. Tire de la parte inferior sobre la boca y la barbilla.

Se sugiere cambiar la mascarilla cada 4 horas. En caso de contaminación de la máscara, reemplácela inmediatamente.



Fuente: <https://auwimer.com/products/antique-bricks/?aff=fu001> en 04.03.2020

2.3 ¿CÓMO LAVARSE LAS MANOS CORRECTAMENTE?

07 PASOS PARA UN BUEN LAVADO DE MANOS



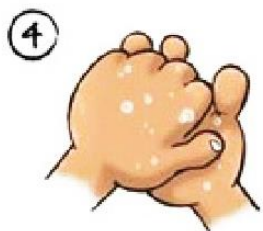
1 Coloque un poco de jabón y junte sus manos



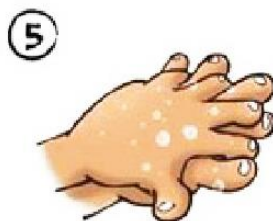
2 Resfriegue las palmas de las manos varias veces



3 entrelace los dedos para lavar entre ellos.



4 Resfriegue las uñas con las palmas de las manos



5 Resfriegue la parte de atrás de las manos



6 Enguaje con abundante agua



7 Seque las manos con una toalla limpia

Fuente: <http://clinicaexitam.com/2016/10/27/como-lavar-corretamente-as-suas-maos-em-apanas-7-passos/?v=35357b9c8fe4> en 04.03.2020

COMO PREVENIR EL CONTAGIO:



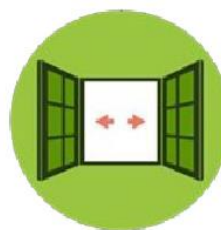
Lave las manos con agua y jabón o use alcohol en gel.



Cobra nariz y boca al estornudar o toser.



Evita aglomeraciones, aún más si estás enfermo.



Mantén los ambientes ventilados.



No compartas tus objetos personales.

Fuente: <https://www.facebook.com/minsaude/photos/a.205936522758305/3246465618705365/?type=3&theater> en 04.03.2020

3. ORGANIZACIÓN DE ACCIONES DE PREVENCIÓN EN HOTELES

3.1 ORGANIZANDO ACCIONES

1. Cree un grupo de WhatsApp, con el Gerente General como líder y los líderes como miembros del equipo;
2. Establecer el Plan de Emergencia - Enfermedades Contagiosas; capacitar al equipo a fin de que este informado y se pueda implementar el plan de manera eficiente;
3. Garantizar los materiales necesarios para la prevención y el control de enfermedades contagiosas, como el suministro de desinfectantes, máscaras, guantes, gel de alcohol y termómetro, etc.
4. Siga las últimas noticias oficiales sobre la situación, basadas en el sitio web del Ministerio de Salud. El GG o cualquier gerente de grupo debe estar atento y actualizar a los demás compartiendo la información;
5. Preste atención a las comunicaciones e información de los organismos relacionados;
6. Crear un "equipo de inspección" para verificar la implementación de las medidas recomendadas;
7. Crear un equipo profesional de desinfección, responsable de desinfectar las diferentes áreas del hotel, para prevenir y prevenir la transmisión de persona a persona de manera efectiva;
8. El personal del hotel debe mantener una buena condición mental y de salud para proporcionar servicios de alta calidad a los huéspedes en cualquier momento;
9. Asegurar la ventilación del hotel; Mantenga un registro de la cantidad de personas en el restaurante y actúe para evitar el hacinamiento.

3.2 PRECAUCIONES DE RECEPCIÓN Y LOBBY

1. Un aviso público sobre la prevención y el control de la enfermedad contagiosa debe colocarse en una pantalla en el vestíbulo / mostrador o impreso, que contenga los teléfonos de información (o que el Gobierno haya informado);
2. Poner el servicio de medición de temperatura (termómetro) a disposición de cada huésped que lo solicite;
3. Intentar acomodar a huéspedes de áreas epidémicas en el mismo piso,
4. Tome medidas efectivas para desinfectar las bolsas de invitados (si es necesario);
5. Quite temporalmente periódicos y revistas del lobby para evitar infecciones cruzadas;
6. La tarjeta llave debe desinfectarse efectivamente antes de ser reutilizada;
7. El personal del hotel debe estar en el vestíbulo las 24 horas para hacer frente a la emergencia;

8. Desarrolle procedimientos de tratamiento de emergencia si los huéspedes experimentan síntomas sospechosos;
9. Asegúrese de registrar cualquier evento que ocurra, siempre recopilando la mayor cantidad de información posible: nombre, hora, identidad, procedimientos que se han tomado, etc.
10. Ajuste la frecuencia de limpieza / desinfección, por ejemplo, cada hora, en las siguientes áreas:
 - Manijas de puertas, botones de entrada, paneles táctiles de puertas en todas las áreas públicas;
 - Botones de acceso al elevador de invitados en todos los vestíbulos del elevador;
 - Botones y pasamanos del panel del elevador para huéspedes en los elevadores
 - Escaleras mecánicas, escaleras y todos los pasamanos en otras áreas públicas;
 - Baños de invitados con todas las superficies de mostrador y manijas de las puertas desinfectadas;
 - Las toallitas desinfectantes deben usarse con frecuencia para limpiar y desinfectar encimeras, teléfonos, teclados y pantallas;
 - Desinfectante de manos (botella dosificadora) colocado en cada mostrador de recepción y mesas de conserjería / mensajería;
 - Desinfectante de manos (frasco dosificador) colocado en cada baño público con avisos que recuerdan a los invitados la importancia de lavarse las manos;
 - Los mensajeros deben lavarse las manos después de cargar las bolsas del transportista.

3.3 PRECAUCIONES PARA HABITACIONES Y PASILLOS

1. Asegúrese de que el tiempo de ventilación natural para las habitaciones y el corredor no sea inferior a 2 horas al día;
 2. Adoptar medidas efectivas de desinfección del aire y desinfectar rigurosamente el área del dormitorio;
 3. Desinfección efectiva de muebles y artículos sanitarios;
 4. Lave el drenaje del piso con desinfectante diluido;
 5. Desinfecte el teléfono en la habitación de invitados y en el baño con desinfectante o alcohol.
 6. Las tazas en las habitaciones deben limpiarse estrictamente con alcohol;
 7. El encargado de la sala debe usar guantes al limpiar y desinfectar (reforzando el uso de PPE);
 8. Los empleados deben estar bien entrenados y tomar precauciones efectivas;
- Proporcione avisos para que los huéspedes reutilicen sus toallas usadas para reducir la posibilidad de infección cruzada.

3.4 PRECAUCIONES PARA EL RESTAURANTE

1. La sala debe tener buenas condiciones de ventilación y mantener las instalaciones de ventilación mecánica funcionando bien;
2. Aumente la distancia entre las mesas en el restaurante para optimizar el ambiente del comedor;
3. Cierre las áreas sin ventilación natural o aire fresco;
4. Los empleados del restaurante deben lavarse y desinfectarse bien las manos antes de servir;
5. Medidas de desinfección tomadas para la vajilla y la implementación del sistema de inspección;
6. Se pueden proporcionar cubiertos desechables, si es necesario;
7. El menú del restaurante (incluido el menú electrónico Ipad) debe desinfectarse de manera efectiva;
8. Las toallas pequeñas proporcionadas por el restaurante deben empaparse y desinfectarse;
9. Los baños en los restaurantes deben estar equipados con gel de alcohol;
10. Los uniformes de los empleados deben estar limpios en todo momento; Todas las mesas y sillas se limpian con desinfectante después de que el cliente se va.

3.5 PRECAUCIONES EN LA COCINA

1. La cocina debe estar equipada con desinfectante para manos. El chef y otras personas que necesiten ingresar a la cocina deben lavarse las manos y desinfectarse a fondo;
2. Controle estrictamente a las personas externas (incluidos los proveedores) que entran y salen de la cocina. Todas las personas que ingresan a la cocina deben lavarse manos y desinfectarse a fondo; El departamento de compras notificará que no está permitido el ingreso de personal con problemas de salud para la entrega.
3. Tener medidas estrictas de desinfección para que las tablas corten los alimentos cocinados;
4. Operar estrictamente de acuerdo con las normas de seguridad alimentaria;
5. Tenga una medida adecuada para armar, cubrir los utensilios de comida, de temporada y de cocina;
6. Planificar la eliminación de residuos cada cierto tiempo;
7. Limpie y desinfecte los desagües de la cocina y los elementos con grasa;
8. Las inspecciones diarias por el Gerente deben llevarse a cabo en todas las áreas de preparación y servicio de alimentos para asegurar que el método de limpieza e higiene se siga y realice de manera consistente.

3.6 PRECAUCIONES DE LAVANDERÍA Y RECREACIÓN

1. Asegurar la ventilación natural e implementar medidas de desinfección del aire para las áreas de recreación;
2. Cerrar el área de recreación mientras no se pueda asegurar la calidad del aire;
3. El valor de pH de la piscina debe mantenerse de acuerdo con la recomendación y el agua de la piscina debe filtrarse y desinfectarse de manera oportuna;
4. Todos los artículos y equipos utilizados por los clientes, incluyendo llaves, casilleros, perchas, equipos de gimnasia, etc., deben limpiarse y desinfectarse una vez cada medio día;

5. Si la persona a cargo de algunas de las áreas de recreación es subcontratada supervisar que la desinfección esta estricta conformidad con los requisitos del hotel;
6. El personal a cargo de la recolección y el operador de lavandería deben usar la mascarilla y los guantes;
7. Según las características de los tejidos de algodón, tome medidas efectivas para desinfectar;
8. Asegure la ventilación en todas las áreas de la lavandería y tome medidas efectivas para garantizar la seguridad del personal durante el proceso de lavado.

3.7 PRECAUCIONES PARA EVENTOS Y ÁREAS PÚBLICAS

1. Antes y después de usar la sala de eventos, se deben tomar medidas de ventilación y desinfección;
2. Desinfectar micrófonos y equipos;
3. El elevador debe desinfectarse una vez por hora, el botón interno / externo debe desinfectarse al mismo tiempo;
4. El teléfono en el área pública debe desinfectarse con alcohol al 70%, al menos 4 veces al día;
5. El baño público (incluido el baño de los empleados) debe estar equipado con alcohol en gel para manos, toallas de papel desechables y garantizar el uso normal del secador de manos;
6. Desinfecte el asiento del inodoro, el lavabo del inodoro público todos los días;
7. El asiento del baño público debe desinfectarse de manera oportuna y, si es posible, puede equiparse con papel desechable.

3.8 PRECAUCIONES PARA SPA, GIMNASIO Y PISCINA

1. Desinfectante de manos (botella dosificadora) colocado en el mostrador del gimnasio, recepción del SPA, vestuarios / baños para mujeres y hombres;
2. Limpieza cada hora de los vestuarios, duchas y baños de los huéspedes, verificando la desinfección de las superficies de mostradores y manijas de las puertas;
3. Limpieza / desinfección por hora del equipo del gimnasio o directamente después del uso por parte de los huéspedes. Toallitas desinfectantes disponibles para que los huéspedes limpien el equipo si lo desean;
4. Las toallitas desinfectantes deben usarse con frecuencia para limpiar y desinfectar teléfonos, teclados y pantallas;
5. Monitoreo mejorado de los niveles de cloro en la piscina y las piscinas de spa;
6. Los terapeutas del spa deben usar mascarillas para todos los tratamientos y guantes para tratamientos específicos (por ejemplo, tratamientos faciales).

3.9 PRECAUCIONES PARA EMPLEADOS

1. Para el personal que recibe y manipula telas de algodón (como sábanas, colchas, fundas de almohadas, varias toallas, etc.), use una mascarilla y guantes mientras trabaja; cuando se usan productos desinfectantes, también se deben usar mascarilla y guantes médicos desechables;
2. El hotel debe capacitar a los equipos sobre cómo usar desinfectantes adecuadamente (dilución correcta para no perder el poder desinfectante) y para que los empleados lo usen de manera segura durante su uso;
3. Se sugiere que el personal del hotel mida su temperatura antes de comenzar a trabajar, se registre y firme; si la temperatura es superior a 37.0 grados, informar a RR. HH. para las medidas;
4. La desinfección de la vajilla debe implementarse en el restaurant. El restaurante debe proporcionar desinfectantes para manos / gel de alcohol para que los empleados se laven y desinfecten las manos antes de comer.
5. Desinfecte regularmente los dormitorios / baños para el personal del hotel;
6. El hotel debe capacitar al personal en la prevención de enfermedades transmisibles; establecer el mecanismo de evaluación e inspección;
7. Si algún empleado entra en la categoría de sospechoso, según lo definido por las autoridades, los empleados deben informar este hecho al nivel de la gerencia del hotel y el hotel a la sede (si es que corresponde). Lo mismo también aplica para casos sospechosos entre familiares.

NUEVO

3.10 ¿QUÉ HACER EN CASO DE QUE UN EMPLEADO MANIFIESTE SÍNTOMAS?

Si un empleado del Hotel manifestara síntomas (fiebre a partir de 38°, tos, dolor de garganta, sensación de falta de aire), deberá quedarse en su domicilio y llamar a su emergencia médica correspondiente quienes le indicarán los pasos a seguir.

Por otra parte el empleado deberá comunicar la situación al Hotel.

NUEVO

3.11 NORMAS DE SEGURIDAD EN LA LIMPIEZA DE LA HABITACIÓN QUE HA SIDO OCUPADA POR EL CLIENTE CON SOSPECHA DE CORONAVIRUS

Una vez que el cliente haya abandonado la habitación, el personal de Housekeeping deberá utilizar: guantes, mascarilla de protección frente a salpicaduras de líquidos y delantal desechable.

Absolutamente toda la ropa de esa habitación deberá introducirse en una bolsa cerrada apartada del resto de la ropa. Se retirará también la bolsa de la aspiradora al finalizar esa habitación que posteriormente se lavará.

Es de suma importancia que el empleado no se toque la cara con los guantes y cuando finalice la limpieza lave los guantes con agua y jabón así como sus manos y tire el delantal.

NUEVO

3.12 ACTUACIÓN EN CASO DE POSIBLE CONFINAMIENTO DEL HOTEL

De confirmarse un caso de coronavirus en el Hotel y decretarse el confinamiento temporal del establecimiento y la puesta en cuarentena de los ocupantes es recomendable el uso de mascarillas por parte de todo el personal del hotel. Por lo que se aconseja contar con stock suficiente.

Respecto del lugar en el que deberá efectuarse el aislamiento, las autoridades de Salud indican que éste podrá realizarse en domicilios particulares propios, de familiares y/amigos del viajero o, en su defecto, en el servicio de alojamiento turístico, informando la dirección del recinto a la Autoridad Sanitaria.

En este último caso, el costo deberá, necesariamente, ser financiado por cada visitante y se recomienda, de acuerdo con los instructivos del Ministerio de Salud, que la habitación sea idealmente individual, con baño privado y buenas condiciones de ventilación.

hoteleros.cl

SIGUENOS



MANUAL DE PREVENCIÓN / COVID-19
PARA ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS

