

PROTOCOLO PARA ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

1.- OBJETIVO:

El presente protocolo, tiene por finalidad describir las acciones y medidas de prevención, en el marco de la pandemia mundial de coronavirus (COVID-19), a adoptar por la prestación de servicio de Alojamientos Turísticos y quienes conforman la cadena de valor del turismo, definiendo medidas básicas para trabajadores, empleadores y clientes en la provincia de San Luis, que habiliten la atención al público.

La eficacia dependerá de la concientización, responsabilidad y solidaridad tanto de los empleadores, trabajadores, proveedores, como la de los clientes.

2.- ALCANCE:

El presente protocolo define los resguardos mínimos de actividades comerciales que impliquen la prestación de servicio de Alojamiento Turístico, alcanzando a los hoteles, bungalows, complejos de cabañas, apart hoteles, residenciales, posadas, departamentos y casas de alquiler temporario y complejos termales, en todas sus categorías, destinados a proporcionar habitación o residencia temporal que implique por lo menos un pernocte. Con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación del servicio, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las personas trabajadoras.

Toda acción determinada en el presente alcanza a los trabajadores, empresarios, clientes, proveedores y establecimiento.

La autorización de la actividad es dinámica y se encuentra vinculada al estatus sanitario provincial.

3.- Consideraciones Generales:

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por el Comité de Crisis de la Provincia de San Luis que fueran determinadas para la actividad desarrollada. Ejemplo: PROTOCOLO DE CUMPLIMIENTOS MÍNIMOS DE RESGUARDOS COVID-19 PARA EMPRESAS EXCEPTUADAS.

4.- Requisitos Generales:

- 1.-** Solo podrá abrir el local que ha dado cumplimiento al PROTOCOLO DE APROBACIÓN DE CIRCULACIÓN DE PERSONAL EMPRESAS.
- 2.-** Se recomienda a personas mayores de 60 años, personas con factores de riesgo, embarazo, evitar en la medida de lo posible la asistencia a los locales alcanzados por el presente protocolo.
- 3.-** El uso del tapaboca es Obligatorio en los espacios comunes. Su uso no reemplaza las medidas de distanciamiento social (mínimo 2 metros), pero debe considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima como así también mientras se circula o se comparte espacios en común. El “tapabocas” hace referencia a dispositivos de tela reutilizables que deben cubrir por completo la nariz, boca y mentón y que se emplean como medida adicional para reducir la posibilidad de transmisión de COVID-19 (ver Protocolo Uso de Distintos tipos de Tapaboca).

4.-Factor de ocupación: deberá asegurar el distanciamiento social en los diferentes espacios, a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable.

Estas medidas deben contemplarse dentro y fuera del establecimiento, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes tales como recepción, salón comedor, desayunador, salas de estar, pasillos, lobbies, estacionamientos, y en todo otro sector donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

5.-Deberá atender exclusivamente mediante el otorgamiento reservas y las mismas deberán asegurar intervalos de tiempo entre una y otra para evitar las aglomeraciones en espera.

6.-Deberá implementar, con carácter Obligatorio, el Protocolo de Trazabilidad.

7.-Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del local y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelería que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19. Esto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a los trabajadores acerca de las medidas de higiene y seguridad adoptadas por el establecimiento.

Se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida, como la capacitación constante del personal.

8.-Anular los espacios de recepción que generen aglomeramientos de personas. Y en todos los espacios en común queda terminantemente prohibido la exhibición de elementos como revistas, diarios, entre otros.

9.-Dividir la zona de ingreso y egreso. En lo posible que sean independientes sino se deberá señalar con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación, disponiendo al ingreso, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70%, a toda persona que ingrese deberá desinfectarse las manos. En este punto el empleador debe asignar personal que procure el cumplimiento de distanciamiento social, mínimo 2 metros, además de lo establecido como requisito al ingreso y egreso.

10.-Se deberán colocar 2 trapos de piso con lavandina al 0,1% (20 en 1000). El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de ingreso, debiéndose limpiar el calzado toda persona que ingrese al mismo. El segundo, estará dentro del local, y se deberá repetir la limpieza del calzado. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.

11.-Disponer en lo posible un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.

12.-Se deberá antes y después de cada cliente, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios, utilizados para el cliente. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso de que no sea

de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

13.- Ventilar regularmente los ambientes cerrados por lo menos dos veces al día, asegurando circulación del aire.

14.- Fomentar el pago con tarjetas de Débito, Crédito y/o Medios Electrónicos de Pago. En todos los casos el comerciante y el cliente deberán higienizarse las manos de manera inmediata luego de la manipulación del dinero, tarjetas, lapiceras, etc.

15.- Los establecimientos alcanzados por el presente protocolo deberán cumplir con lo establecido por la Ley Nacional de Regulación de la publicidad, promoción y consumo de los productos elaborados con tabaco N° 26.687 Capítulo VI (Protección ambiental contra el humo del producto elaborados con tabaco) *Art. 23 Se prohíbe fumar en: a) Lugares de trabajo cerrados protegidos por la ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo; b) Lugares cerrados de acceso público;....* Ley que regula el consumo de tabaco en la Argentina, y por Ley Antitabaquismo N° III-0723-2010 Capítulo V Prohibiciones, Art. 12: *Queda prohibido fumar: b) En el interior de lugares cerrados privados, de carácter público como centros y tiendas comerciales, restaurantes, bares, discotecas, supermercados y bibliotecas; de igual forma quedan incluidas en el presente Artículo las salas de exhibición, de convenciones, museos, establecimientos educativos, cines, teatros y estadios ya sea que se exhiban eventos deportivos o artísticos.* En este sentido se deben tomar máximos recaudos en prevención de enfermedades respiratorias, las que se relacionan con el consumo de tabaco, definiéndose con un mayor riesgo de gravedad para aquellos pacientes que

padecen COVID-19. Es recomendable NO FUMAR en ambientes al aire libre de concurrencia de personas, en pos de resguardo de la salud.

16.-En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.

17.-Se deberá declarar un responsable de Seguridad e Higiene, quien estará a cargo de la aplicación y capacitación del presente protocolo, durante su vigencia.

5.- Requisitos generales para los trabajadores:

1.-Se deberá clasificar, en la medida de lo posible, al personal de trabajo según el área en la que se desempeñe, pudiendo distinguir alguna de ellas: cocineros, ayudantes, recepcionistas, mozos, personal de limpieza, personal de mantenimiento.

2.-Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de barbijos y antiparra o barbijos y mascarilla según la zona en la que desarrolle su labor.

3.-No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc.). Para ello el departamento de Recursos Humanos deberá implementar mediante técnicas sencillas como: medición de temperatura sin contacto por medio de termómetros infrarrojos y/o por medio de cuestionarios sencillos el monitoreo de las personas trabajadoras. En el caso de que una persona manifieste síntomas deberá llamar al 107 y establecer medidas para aislar a la persona, para lo cual se sugiere se designe un lugar para tal fin.

4.- Se deberá licenciar a los trabajadores mayores de 60 años, factores de riesgo y embarazadas.

5.- Elementos de protección personal: los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el establecimiento, un uniforme que deberán ser provistos por el empleador. Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso personal. Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.

6.- Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser lavados a 60-90 grados.

7.- Lavado de Manos: Se deberán extremar al máximo el lavado de manos con agua y jabón líquido o jabón personal y alcohol en gel o alcohol al 70%. Esta medida debe realizarse frecuentemente (antes de empezar con las actividades diarias, de manipular utensilios y alimentos, antes y después de ir al baño, luego de tocarse la cara y al realizar cualquier otra actividad no relacionada con la comida). El secado de manos debe ser realizado con material descartable. El Tiempo recomendado de lavado para el lavado de manos es de 40-60 segundos.

8.- Se recomienda que el trabajador se desempeñe en un área específica.

9.- Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores, vestuario y sanitarios, donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.

10.- Evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda terminantemente prohibido usar la vestimenta y el calzado utilizado en el hogar sin su debida limpieza y desinfección.

11.-Se deberá informar y capacitar a los empleados del alojamiento en reconocimiento de síntomas de la enfermedad. Planificar las actividades asegurándose que todo el personal se capacite. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros. Realizarlas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento la distancia interpersonal mínima establecida de 2 metros.

12.-Se recomienda el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros) y así evitar el uso del transporte público.

En el uso de medios de transporte individuales o específicos se debe recordar mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y la desinfección del interior del mismo.

Para el uso del transporte público, recordar la importancia de una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar. Desplazarse provisto de un kit de higiene personal (jabón de tocador, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos). Mantener el distanciamiento social, mínimo 2 metros. Usar tapaboca.

Evitar los Aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar.

Al regresar a casa, retirar el barbijo desde el elástico evitando tocar el frente, y ponerlo a lavar (o tirarlo si es descartable). Realizar lavado de manos inmediatamente al ingresar y siempre antes del contacto con superficies.

13.-Organización del trabajo: A los fines de contribuir al distanciamiento social o distanciamiento social, se deberá definir formas de organización del trabajo, entre ellas pueden ser las de organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de

cumplir con el distanciamiento establecido. De no ser posible extremar las medidas de protección sanitarias.

Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento de tal manera de garantizar, durante toda la jornada de trabajo la distancia interpersonal mínima establecida.

Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado.

Escalonar el horario de ingreso/egreso de las personas trabajadoras cuyas tareas deban realizarse en forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos y reducir la ocupación del transporte público en horas pico.

Impartir instrucciones a los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzcan al mínimo indispensable la presencia de las personas trabajadoras en los lugares de trabajo.

Cuando corresponda y de ser posible, asignar turnos a clientes y proveedores en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico).

6.- Requisitos para la recepción:

1.-Se recomienda la instalación de una barrera física real (Vidrio, acrílico, etc.) entre personal de cobro y el cliente (de no contar con esto respetar el distanciamiento mínimo de 2 metros entre dos personas). Deberá haber una persona encargada únicamente del cobro.

2.-Los lugares donde se generen filas, como en el exterior, se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social. Y será el recepcionista el responsable de mantener esto bajo control.

3.-Gestión de reservas: Informar las medidas preventivas que el alojamiento toma para preservar su seguridad y salud, como así también que es posible deba esperar a la hora de hacer su check-in o check-out en áreas destinadas para ello.

a.-Solicitar e incentivar el uso de medios digitales de pagos. En caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto la tarjeta como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol manipulados por una única persona (Cajero)

b.-Adelantar por mail u otro medio electrónico la ficha de registro, junto con un cuestionario sobre Covid-19, los cuales podrían ser preferentemente enviados o entregados al momento de ingresar al establecimiento.

c.-Garantizar un periodo de tiempo de por lo menos 6 horas entre ocupaciones de una misma habitación/departamento, a fin de garantizar la limpieza y desinfección completas de superficies, elementos y equipos de cada unidad habitacional.

4.-Checkin y checkout

a.-Cumplir durante los procesos de checkin y checkout las pautas de higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecidos.

b.-Habilitar, de ser posible, el pre-check-in virtual, el día anterior o previo a la llegada para que el proceso sea más rápido.

c.-De no haber recibido por mail el cuestionario sobre Covid-19, consultar a los huéspedes en el momento del check-in. De presentar síntomas compatibles con casos sospechosos de COVID-19.

- d.-**Incorporar, en la medida que sea posible, medios digitales al proceso del check in y check-out tales como uso de plataformas o aplicaciones que le faciliten al cliente la carga de información personal que le sea requerida y que permitan reducir el contacto directo.
- e.-**Señalar los espacios destinados a la espera de turnos de atención, manteniendo en todo momento el distanciamiento social, como así también el factor de ocupación, no pudiendo este exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.
- f.-**Informar los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta en relación a COVID-19, se puede brindar en formato digital.
- g.-**Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria, en lugares visibles.
- h.-**Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.
- i.-**Asegurar la entrega de llaves, tarjetas magnéticas y controles remotos previamente desinfectados.
- j.-**Evitar en una primera etapa, el servicio de bell boy y valet parking, que implican manipular pertenencias de los huéspedes. Ofrecer el servicio solamente cuando el pasajero esté imposibilitado de hacerlo por sí mismo. Permitir que cada cliente guarde su propio vehículo.
- k.-**Destinar en la recepción, un buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas magnéticas al finalizar la estadía, para su desinfección previo a su reutilización.

7.- Requisitos para Espacios comunes

1.- Disposición del mobiliario:

a.- Disponer el mobiliario de los distintos espacios comunes del alojamiento, respetando las distancias recomendadas. En caso de que no pueda mantenerse la distancia mínima establecida entre puestos de trabajo, considerar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio) de fácil limpieza.

b.- En desayunadores, salones comedores y/o de usos múltiples la disposición de las mesas y sillas deberá garantizar la distancia de seguridad entre personas vigente y según lo establecido en el Factor de Ocupación.

c.- En ascensores se deberá sugerir el uso individual o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.

d.- Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición.

2.- Circulación:

a.- Generar, en la medida de lo posible, un solo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del alojamiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.

b.- Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.

c.- Señalar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.

d.- Sugerir a los clientes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.

e.- En principio se sugiere no permitir el ingreso a la piscina, spa y gimnasio, salvo que para la implementación de las áreas detalladas en el presente se apliquen los protocolos específicos de la provincia.

8.- Requerimientos en la manipulación de Alimentos y bebidas

1.- Deberá cumplirse lo establecido en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.

2.- La tarea diaria comenzará con el control visual del estado higiénico de su área de trabajo, realizando una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso de que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

3.- Desayuno

a.- Evitar la manipulación de alimentos, pinzas o cucharones por parte de los huéspedes en el servicio de desayuno buffet, se recomienda que personal del establecimiento los asista, utilizando elementos de protección personal y sirva a cada uno de los clientes.

b.-Sugerir el servicio de desayuno en la habitación, ofrecer la modalidad take away y/o disponer cafeteras o pavas eléctricas en las habitaciones.

c.-Flexibilizar el horario de desayuno. Ampliar el horario de desayuno propicia un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina y el cumplimiento del distanciamiento social.

d.-Ofrecer la reserva previa de horario, lo cual permitirá planificar la cantidad de personas, desde el día anterior, estableciéndose un tiempo prudente del consumo del servicio para cada turno y el cumplimiento del distanciamiento social.

e.-Priorizar la utilización de servilletas y mantelería de un solo uso. Se sugiere utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza, o bien cambiarlos tras la utilización de cada cliente.

f.-Se deberá implementar una adecuada política de lavado de vajilla, como mínimo, lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.

4.-Salón comedor

a.-Ampliar el horario del comedor o brindar servicio de comida mediante reservas, para un mejor orden de horarios para el staff de servicio y cocina, y cumplimiento del distanciamiento social.

b.-No disponer utensilios platos, vasos, etc. en las mesas antes de la llegada de los comensales.

c.-Brindar el servicio con personal del establecimiento, evitando el autoservicio de alimentos. Se sugiere ofrecer platos a la carta, en porciones individuales.

- d.-**Asegurar la desinfección de los utensilios utilizados entre comensal y comensal. Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.
- e.-**Presentar la carta en formato digital o plastificada para facilitar su desinfección.
- f.-**Evitar la colocación de manteles. Utilizar individuales y quitarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
- g.-**Sugerir a los huéspedes el cargo a la habitación para evitar manipular dinero o tarjetas.
- h.-**Procurar que el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.
- i.-**Se sugiere retirar los productos de frigobares en las habitaciones y reemplazar el servicio con una carta plastificada o en código QR, que presente los productos a disposición en la recepción, restaurante o desayunador.

5.-Área de cocina

- a.-**Organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas y el cumplimiento del distanciamiento establecido. En caso de no ser posible, extremar las medidas de protección sanitaria.
- b.-**Cumplir con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y trazabilidad..

- c.-**Limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar, al iniciar las tareas.
- d.-**Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos.
- e.-**Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener cadena de frío, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- f.-**Lavar la vajilla con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.
- g.-**Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, se pueden desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.
- h.-**Cumplir con las determinaciones de lavado, de manos según lo determina el presente protocolo: al ingresar a la cocina, al manipular basura, al toser, al recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o se realicen otras tareas. Se deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanente.

6.-Recepción de mercadería

- a.-**Se sugiere, de ser posible, definir y acordar con los proveedores un cronograma de entrega que evite el aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería

- b.-** Evitar el contacto con los transportistas. Mantener la distancia mínima establecida.
- c.-** Al momento de recibir la mercadería disponer un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso.
- d.-** El personal del establecimiento deberá utilizar tapabocas y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería.
- e.-** En caso de que el ingreso de mercadería se realice utilizando un carro de transporte, las ruedas del mismo deberán ser desinfectadas de manera previa al ingreso, con agua con hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro 100 ml de lavandina en 10 litros de agua.
- f.-** Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, se deben sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.

9.- Limpieza interna - Housekeeping

1.- Generalidades

- a.-** Incorporar una mayor frecuencia en la limpieza y desinfección de pisos en las áreas de ingreso al establecimiento.
- b.-** Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso /egreso / actividades que se realicen.
- c.-** En desayunador y salones comedores limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y la cristalería.

d.-Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.

e.-Ventilar los salones de desayuno y comedor después de cada servicio.

f.-Limpiar y desinfectar las zonas externas.

g.-Cuando esté estipulado el uso de uniforme se deberá lavar con mayor frecuencia y si está previsto, preferentemente dentro del ámbito laboral, a temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar, cuando sea posible, un lugar o vestuario para que el personal deje su ropa de calle y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.

h.-Disponer dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable entre otros- en sanitarios y espacios comunes.

i.-Efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.

j.-Producto de Limpieza y Diluciones: Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000 ppm u otros clorados alcoholes 62-70%, entre otros.

La dilución correcta de hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 1000 ppm y es dependiente de la concentración inicial de clorado. Ej: 20 ml de cloro en 1 litro de agua. Los clorados se utilizan en superficies ya limpias y enjuagadas. Solo se usan en pulverizadores. La concentración mínima para la eliminación del virus es 500 ppm.

k.-Limpieza y desinfección de las Superficies y Ambientes: Es importante asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los ambientes. El procedimiento de limpieza y desinfección de las superficies y de los ambientes se hará de acuerdo con la política habitual de limpieza y desinfección del

establecimiento. No se deben rociar las superficies con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empararlo lo suficiente. Las superficies deben limpiarse a fondo durante más de 1 minuto.

Se emplearán los detergentes y desinfectantes habituales autorizados por la autoridad competente. Cuando se retira el comensal de la mesa, se debe realizar la desinfección ambiental y de los utensilios.

La frecuencia de limpieza es de, al menos, una (1) vez por turno y dos (2) La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias.

El material utilizado que sea descartable, se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado.

l.-Pisos de material lavable:

m.-Limpieza en seco: Si el piso posee gran cantidad de polvo o suciedad de ese tipo, puede optarse por una primera limpieza en seco. En este caso no es recomendable el barrido con escoba o escobillón, pues este tipo de barrido esparce polvo, y eventualmente puede haber partículas infectadas con COVID-19 que se hayan depositado en el suelo, por saliva, estornudos, o tos. Por lo tanto si es necesaria una limpieza en seco, es recomendable hacerla con aspiradora provista de filtro de agua, la cual deberá contener un 5% de lavandina. Por seguridad la solución de lavandina a desechar se volcará en un balde, se la agregará algo más de lavandina, se dejará que actúe 10 min y se volcará en cualquier rejilla cloacal.

Todos los utensilios como partes de las maquinarias que se utilicen deben ser perfectamente higienizados antes y después de cada limpieza.

n.-La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo: 1) Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma. 2) Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia. 3) Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia. 4) Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua con detergente.

ñ.-Desinfección de las superficies Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza. Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos. El proceso es sencillo y requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico: 1) Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua. 2) Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. 3) Dejar secar la superficie. El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección. 4) Reponer en los baños las cantidades necesarias de jabón, alcohol en gel, y toallas de papel, verificando además la disponibilidad del recipiente para el desecho de estas últimas.

2.- Habitaciones y blancos

a.- Se sugiere proteger colchones con cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.

b.- Ventilar las habitaciones el mayor tiempo posible y durante su limpieza y desinfección. Una vez realizado el checkout, dejar liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, limpieza profunda y desinfección.

c.- Cuando el huésped abandone la habitación definitivamente, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos, entre otros.

d.- Almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y manipular, procesar y transportar por separado de la ropa usada.

e.- Clasificar la ropa sucia fuera de las habitaciones.

f.- No sacudir la ropa para lavar.

g.- Se recomienda para ropa que soporte altas temperaturas, que la ropa de cama y de aseo personal se lave de forma mecánica en ciclos de lavado completo con agua 60-90°C. En caso de lavar con agua fría se debe asegurar que luego pase por la temperatura adecuada.

h.- Lavar las mantas de lana en agua tibia y luego secar al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiar en seco.

i.- Lavar las colchas con agua caliente y detergente, luego enjuagar y secar preferiblemente en una secadora o limpiar en seco.

j.- Utilizar guantes para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal.

- k.-** Durante las rutinas de limpieza evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.
- l.-** Desinfectar superficies de contacto como picaportes, interruptores, teléfonos, control de televisión o del aire acondicionado, mesas, entre otros.
- m.-** Usar productos de limpieza de un sólo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos.
- n.-** Disponer en los carros de limpieza de gel o solución desinfectante para manos, guantes descartables y bolsas de basura.
- ñ.-** No ingresar carros de limpieza en la habitación.
- o.-** Colocar los objetos perdidos encontrados en habitaciones utilizadas por huéspedes identificados como caso sospechoso o confirmados de Covid-19, en bolsa plástica, desinfectar y guardar en una segunda bolsa sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso que no lo reclame, deberá ser desechado en una bolsa roja de residuo patogénico.
- p.-** Todo el personal del alojamiento que tenga que acceder a la habitación en la que se alojó un huésped con COVID-19 positivo, deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener la distancia mínima establecida del cliente. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación.

10.-Requerimientos de Mantenimiento

1.-Efectuar y registrar las tareas de mantenimiento en instalaciones y equipos.

a.-Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.

b.-Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

c.-Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23-26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.

d.-En caso de requerirse tareas de mantenimiento en habitaciones donde se encuentren alojados huéspedes que han contraído COVID-19, se deberán extremar las medidas de protección sanitaria, tanto de personal involucrado como huéspedes. Disponer de un registro de estas acciones.

2.-Residuos

a.-Proveer de bolsas /cestos/ recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.

b.-Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de residuos.

c.-Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.

d.-Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).

e.-Realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria.

11. Detección de un caso sospechoso en un establecimiento

En este aspecto, se tomarán en consideración las recomendaciones que el Ministerio de Salud tiene a disposición del público en su página web Coronavirus | Argentina.gob.ar de actualización periódica, incluyendo las recomendaciones más actuales y adaptadas a las circunstancias cambiantes.

1.-En los casos en que pudieran presentarse síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.), en el personal o en un huésped durante su estadía en el establecimiento se recomienda dar aviso al servicio de área protegida contratado por el establecimiento o al 107.

2.-Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán permanecer en su habitación, donde no tenga contacto con otras personas y extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas).

3.-La empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Salud