



BUENAS PRÁCTICAS PARA LA HOTELERÍA ARGENTINA

COVID-19

El presente documento es de carácter consultivo ya que contempla meramente medidas y recomendaciones complementarias a las dictadas por el gobierno nacional, a ser consideradas por los hoteles para la aplicación en su establecimiento en la actualidad y una vez finalizado el Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio.

Es imprescindible tener en cuenta las normativas dictadas a nivel nacional, como también las establecidas por jurisdicción ya que hay medidas que pueden variar y por esto, este documento deberá ser adaptado según la ubicación del hotel.

Para los casos que las autoridades, organismos o instituciones vinculados con la salud, verifiquen que cumplen con las condiciones de casos sospechosos o confirmados, el hotel debe cumplir con las disposiciones del protocolo nacional y/o local según corresponda.

Estas buenas prácticas deberán ser evaluadas por las autoridades y asesores particulares a fin de ajustarlas y actualizarlas en función de la fase de la pandemia, a sus necesidades, a los servicios actuales que se brindan a los huéspedes y al personal con el que se encuentra operando el hotel.

La AHT continúa informando las normativas vigentes dictadas por las autoridades nacionales en referencia a las prestaciones del servicio hotelero para su conocimiento y cumplimiento.



RECOMENDACIONES GENERALES



- Mantenerse informado sobre los avances del COVID-19 y seguir los consejos dados por la autoridad de salud pública y por el Hotel.
- Evitar lugares concurridos. Tomar precauciones en el transporte público, evitar horas pico. En las áreas posibles aplicar el sistema de home office.
- Mantener una distancia mínima de 1.5 metros con otras personas.
- Utilizar alcohol en gel o una solución de 70% de alcohol. En la recepción y en aquellas áreas que tengan un mostrador, y como en el ascensor para el uso de la botonera, colocar alcohol en gel disponible para el personal y los huéspedes, además de contar con barbijos y guantes descartables.
- El personal y los huéspedes deberán utilizar elementos de protección personal (EPP) que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en las áreas públicas del hotel y al interactuar entre ellos. Informar sobre su correcta manipulación y uso. Mantener las manos alejadas de la cara, especialmente los ojos, la boca y la nariz.
- Asegurarse de que las personas sigan una buena higiene respiratoria. Esto significa cubrirse la boca y la nariz con el codo o pañuelo doblado cuando se tosa o estornude y desecharlo en un cesto con tapa.
- Garantizar la limpieza, desinfección y ventilación de los diferentes espacios del hotel, al igual que de los objetos de tacto frecuente.

RECOMENDACIONES GENERALES



- En caso de que el hotel haya estado cerrado por un tiempo, hacer una limpieza y desinfección general, teniendo en cuenta también el circuito del agua.
- Contar con suministro suficiente de:
 - Materiales de limpieza descartables, como paños y toallas de papel.
 - Delantales, barbijos y guantes descartables. Recordar que estos se usan y descartan ante el primer uso, atención especial en el caso de los guantes y la contaminación por contacto en la atención de casos confirmados.
 - Productos de limpieza y desinfección. En lo posible contar también con productos de limpieza de un sólo paso y amonio cuaternario en espuma para equipos electrónicos (evitan deterioro).
- Tener acceso a una máquina de limpieza a vapor para desinfectar muebles blandos, alfombras, etc. en áreas o habitaciones donde ha ocurrido una enfermedad (un contratista especializado puede ser mejor la opción para emprender este trabajo).
- Seguir las regulaciones de residuos biopatógenos estipuladas por cada jurisdicción.
- Limpiar y desinfectar el calzado de quienes provienen del exterior del hotel al ingresar.
- Registro de Acciones: llevar un registro de acciones que se tomen indicando fecha, hora y responsable. Guardar partes de limpieza, mantenimiento, bajas laborales, etc.

RECOMENDACIONES GENERALES



EN RELACIÓN AL HUÉSPED |

- Mientras que la autoridad de aplicación lo exija, todas las personas que ingresen al país deben cumplir una cuarentena de 14 días. De negarse, se deberá denunciar.
- Al ingresar, los huéspedes deberán completar una Declaración Jurada de conocimiento de las pautas operativas del hotel y compromiso de su cumplimiento y otra Declaración Jurada con información sobre su estado de salud, síntomas, etc.
- Recomendar a los huéspedes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas y utilizar los ascensores individualmente o junto a su acompañante de habitación.
- Es requisito exhibir información gráfica con precauciones y mejores prácticas en aquellos lugares de tránsito y donde sea necesario informar. Informar desde el principio y generar confianza.
- En el check in consultar al huésped su cobertura médica.
- Las personas con síntomas respiratorios deberían ser visitadas por el médico en la propia habitación y tienen que aguardar allí hasta su llegada. Los servicios a realizar en la habitación de ese huésped se limitarán al máximo y la entrada de personal deberá contar siempre con la autorización expresa de la dirección, extremando las medidas de protección que establezcan los servicios de prevención de riesgos laborales. Si no fuere posible aislarlo en una habitación, deberá permanecer en un espacio lo más aislado posible con buena ventilación, a más de 2 metros de otras personas y si es posible con separación física mediante mamparas.



EN RELACIÓN AL TRABAJADOR |

- Tal como dispone el instructivo para el sector hotelero a partir del decreto 260/20, diariamente los trabajadores deberán presentar ante su empleador una declaración jurada de estado de salud como medida de control sanitario obligatorio. El mismo procedimiento deberá solicitarse a los trabajadores de empresas tercerizadas que concurran al Hotel.
- Tomar la temperatura de los empleados al ingresar al hotel. Si alguna persona arroja temperatura, dar aviso al sistema sanitario.
- Si un empleado tiene síntomas de gripe, tos, estornudos, fiebre o falta de oxígeno, no tiene que ir a trabajar y debe contactar a su médico para seguir sus recomendaciones e informar al hotel. Si presenta los síntomas en el hotel, se le deben otorgar elementos de protección personal y aislar
- Capacitar a los empleados en reconocimiento de síntomas de la enfermedad y los procedimientos vigentes.
- Coordinar los horarios de los colaboradores para evitar la aglomeración de personas en los puestos de trabajo.
- Todo personal que tenga contacto con huéspedes deberá utilizar guantes descartables y barbijos o tapa bocas. Previa higienización con jabón, agua o alcohol gel. Se puede considerar la protección de los ojos (gafas o careta).
El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar.

RECOMENDACIONES GENERALES



EN RELACIÓN AL TRABAJADOR |

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón, frotándose toda la superficie de la mano, (el dorso, el espacio entre los dedos y debajo de las uñas) durante, al menos, 20 segundos. Establecer procesos obligatorios para el lavado de manos durante la jornada laboral, controlando su efectivo cumplimiento. Recordar hacerlo inmediatamente al llegar al hotel y, antes de manipular, preparar o servir alimentos; después de limpiar una mesa, las habitaciones; después de tocar ropa de cama, toallas, lavar la ropa, después de tocar superficies de contacto como pasamanos, manijas de las puertas, botón de ascensor, escritorios, etc.
- En los puestos de trabajo donde el empleado no tenga fácil acceso a un lugar donde lavarse las manos con agua y jabón, debe llevar consigo un frasco de alcohol en gel. Ej: mucamas.
- Lavar el uniforme con mayor frecuencia. No permitir la salida del personal a la calle en horario laboral, menos con uniforme.
- No compartir artículos personales. Cubrir heridas o cortes con un apósito impermeable.



COMUNICACIÓN

- Asignar una persona de contacto dentro del hotel, para atender las consultas o inquietudes vinculadas al COVID 19, que realicen huéspedes, clientes o personas externas al hotel.
- Difundir las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y de la autoridad sanitaria local. Exhibir en espacios de circulación común información oficial de prevención y números de teléfono en diferentes idiomas.
- Generar confianza como base para una comunicación efectiva. La información debe estar disponible tan pronto se reabra la operación. Tener actitud conciliadora, actuar con flexibilidad para reprogramar estadías y servicios.
- Se recomienda organizar un comité de crisis con los responsables departamentales, para gestionar todas las acciones a realizar desde la implementación de medidas preventivas hasta políticas de comunicación y supervisar su cumplimiento.
- Ante cualquier situación que afecte al establecimiento en el contexto de la actual situación epidémica por coronavirus COVID-19, debe definirse, a través del comité de crisis, una política clara y coordinada de información a los diferentes públicos.
- El Gerente General o la persona designada del hotel es el único portavoz oficial ante los medios de comunicación. Otros empleados no pueden aceptar entrevistas con los medios ni hacer ningún comentario a los mismos.



COMUNICACIÓN

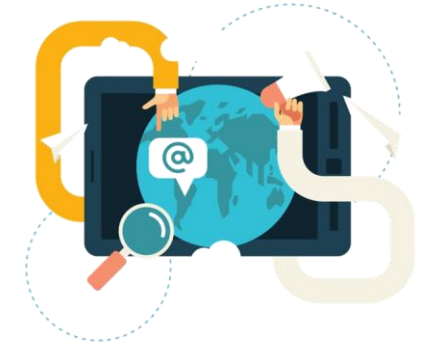
- No divulgar detalles o información sobre ningún huésped. Es altamente recomendable la implementación de un convenio de confidencialidad laboral para la suscripción de los trabajadores.
- Mantener comunicación actualizada y continua con los empleados. Es importante que todos conozcan la existencia de los problemas de salud vinculados con los síntomas previstos para el COVID 19, tanto de clientes internos como de clientes externos.
- No se recomienda publicar avisos propios. Si la autoridad gubernamental emite carteles o materiales publicitarios relacionados, el hotel debe cooperar de acuerdo con los requisitos pertinentes.
- Colocar información visible para huéspedes, clientes y colaboradores de cómo y cuáles son sus medidas de prevención y cuidado específicas por áreas. Ampliar la comunicación electrónica.
- Evitar el material impreso en las habitaciones y áreas públicas. Puede utilizarse plastificado, lo que permite adecuada limpieza.
- Informar las nuevas capacidades máximas por salón/restaurantes.

OFICINAS
VENTAS
ADMINISTRACIÓN
RRHH



OFICINAS

- Desinfectar diariamente el monitor de la computadora, el teclado, el mouse y el teléfono.
- Desinfectar las manijas de las puertas y escritorios.
- Cubrir el teclado de la computadora con un film transparente, haciendo mas fácil su limpieza.



VENTAS

- Tener preparada una declaración a medios de prensa y clientes.
- En entrevistas con clientes: mantener distancia mínima de 1,5 metros. No entregar propuestas escritas, contratos y/o folletos, manejar todo electrónicamente. En los casos en que sea posible, reemplazar los encuentros físicos por encuentros virtuales tipo ZOOM, etc.
- No tener reuniones en espacios reducidos con muchas personas.
- Estar actualizados en cuanto a la autorización de realizar eventos y encuentros masivos.
- Tener presencia en redes sociales con mensajes claros de entendimiento del contexto y los protocolos de seguridad.

ADMINISTRACIÓN

- Utilizar guantes descartables para manipular dinero y desecharlos una vez finalizada la tarea. Esto no reemplaza el lavado de manos.
- Fomentar los pagos electrónicos.
- Tener horarios de caja reducidos y recibir a una persona por vez.

RRHH

- Tener una continua comunicación con los colaboradores sobre actualizaciones y nuevas prácticas.
- Brindar capacitaciones en los procedimientos del hotel para aislar e informar los casos de inmediato a la gerencia para reducir la exposición. Generar video llamadas con capacitaciones.
- No entregar información y solicitudes escritas, hacer las comunicaciones vía electrónica.
- Implementar un protocolo de uso de los elementos de protección personal (EPP) que les serán facilitados.
- Por ejemplo: barbijos, evaluar su provisión, tipo y cantidad por empleado. Un tapaboca podría brindarse a los colaboradores que no estén en contacto con casos sospechosos o confirmados.



RECEPCIÓN



RECEPCIÓN

PORTERO | BELL BOY | RECEPCIONISTA | CONCIERGE | TELEFONISTA



- Utilizar guantes descartables, cubre boca y eventualmente protección ocular.
- Instalar alguna barrera transparente de separación; como las disponibles en el mercado, bien de acrílico, poliuretano, u otra.
- Demarcar en las áreas donde los huéspedes deben esperar con líneas en el piso o algún otro elemento visual para mantener la distancia mínima de 1,5 m.
- Recomendar pre Check-in o procedimiento electrónico y Check out en forma telefónica para revisión de gastos.
- No entregar material impreso, sólo información electrónica. Contar sólo con diarios electrónicos.
- Recomendamos no brindar en una primera etapa el servicio de Valet Parking debido a la contaminación que puedan encontrarse en los vehículos y equipaje de los huéspedes. Que cada cliente guarde su vehículo y lleve su equipaje. De llevarlo, colocarse guantes descartables y desecharlos con posterioridad al traslado del equipaje.
- Desinfectar: las manijas de equipajes, los carros y espacio de almacenamiento de equipaje, manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, las llaves de las habitaciones, el monitor de la computadora, el teclado (cubrir el teclado de la computadora con un film transparente, haciendo mas fácil su limpieza), el mouse, el teléfono y el escritorio.

RECEPCIÓN

- Tener a disposición de los huéspedes un kit de higiene de bienvenida. Ej: en una bolsa entregar: guantes descartables, lapicera, información del hotel, barbijo o tapa boca y la llave de la habitación.
- Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier persona que pueda estar enferma. Es muy importante actualizar la relación con quien brinde el servicio de “área protegida”. Consultar cobertura médica del huésped.
- Limitar la capacidad de ocupación de habitación según los metros cuadrados y la condición de salud de los huéspedes.
- Una vez realizado el check out, dejar liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, profunda limpieza y desinfección.
- Colocar una urna para que al check out los huéspedes dejen las llaves de las habitaciones para poder reutilizarlas desinfectándolas previamente.



ALIMENTOS & BEBIDAS



aht

ALIMENTOS & BEBIDAS



RESTAURANTES & BARES | SERVICIO DE HABITACIONES | BANQUETES | COMEDOR DE EMPLEADOS

- Informarse sobre las recomendaciones del Ministerio de Salud Argentino referido a la manipulación de alimentos en relación a la pandemia Covid-19 y evaluar las directivas por jurisdicción.
- Se debe respetar al máximo las capacidades previstas de cada sala, organizar el mobiliario para que exista al menos 2 m. de distancia entre las personas. 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 1,5 m. En general, la capacidad del salón se reduce 50%.
- Limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y la cristalería, menús, material colateral de la mesa, recipientes de sal / pimienta y aderezos, bandejas y máquinas de bebidas. (aunque no se hayan utilizado pero hayan podido estar en contacto con las personas).
- Ventilar los salones y comedores después de cada servicio.
- 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 cada uso.

ALIMENTOS & BEBIDAS



SERVICIO

- Asegurar que los huéspedes mantengan permanentemente la distancia social en los accesos a salas de los restaurantes, bares y en las mesas.
- Otorgar el servicio bajo la modalidad de reserva, para evitar las zonas de espera. Extender el horario de desayuno para poder brindar una franja horaria más flexible y que los comensales no se agrupen.
- Realizar solamente servicios a la carta y presentar en platos individuales con cubre platos adecuados, no ofrecer servicio de Buffet. Ofrecer bebidas cerradas en botella o lata. Minimizar el tiempo de atención del camarero en la mesa.
- Implementar una adecuada política de lavado de vajilla y evitar utilizar vasos, platos y cubiertos descartables ya que genera mucho residuo y para la población general no está indicado.
- Ofrecer a los huéspedes y clientes solución de alcohol 70%, agua 30% antes de comenzar a comer para re-higienizar los utensilios (copas, cubiertos, platos).
- Sugerir el servicio de desayuno a la habitación, Take Away, y/o disponer cafeteras o pavas eléctricas en las habitaciones.
- Sugerir a los huéspedes el cargo a la habitación para evitar manipular dinero o tarjetas.

ALIMENTOS & BEBIDAS



EVENTOS Y CONVENCIONES

- Verificar la autorización pública nacional y por jurisdicción para la realización de eventos.
- Limpiar y desinfectar el espacio y mobiliario a utilizar.
- Realizar el armado del salón con uniforme limpio y elementos de protección personal. Recordar las pautas de distanciamiento social mínimo indispensable para la disposición del lugar.
- Colocar material de trabajo a utilizarse en las reuniones previamente limpio, sanitizado y desinfectado.
- Asegurar que los camareros utilicen tapa boca o barbijo y guantes descartables durante el servicio.
- Recordar a los participantes que no asistan al evento si no se encuentran bien. Esto podría estar informado en forma de recordatorios, previos al evento, avisos destacados en las entradas a un evento, avisos durante registro pre o in situ. Preguntar el estado de salud en la lista de asistentes.
- Negar la entrada a personas enfermas y contactos estrechos que deben guardar aislamiento preventivo.
- Asegurar que los lugares para eventos estén bien ventilados.
- Aumentar la frecuencia de limpieza de áreas de uso común, como baños, mostradores de registro, etc.
- Mantener una lista de registro de participantes con datos de contacto.
- Las personas que se enferman durante el evento deben aislarse.

ALIMENTOS & BEBIDAS

COCINA



- Aplicar las normas normales de higiene y buenas practicas de manipulación y elaboración de los alimentos. Es obligatorio el uso de barbijos o tapa bocas.
- Sanitizar y desinfectar los productos y envases antes de guardarlos en las heladeras y cámaras de frio o depósitos. Retirar los envoltorios originales cuando sea posible.
- Mantener al personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos lejos de la cocina y de los almacenes de alimentos.
- Desinfectar las manijas de las puertas, las placas de empuje, las barandas, las estaciones de preparación y los utensilios.
- Asegurar que el personal de cocina mantenga una distancia mínima de 1,5 metros entre ellos.
- Los alimentos expuestos en una habitación donde una persona ha estado enferma, incluidas las áreas de comedor, deben desecharse colocándose en bolsas rojas para identificarlos como residuos patogénicos. En el caso en que dicha comida hubiera sido servida con vajilla no descartable, separar la misma y realizar una desinfección profunda.

ALIMENTOS & BEBIDAS

STEWARD / MAESTRANZA



- Limpiar y desinfectar:
 - pisos, paredes, placares, estanterías.
 - manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas.
 - cubiertos, cristalería, recipientes de almacenamiento de alimentos.
 - máquinas de hielo.
- Utilizar guantes descartables, barbijos y gorro de papel o tela en todo momento durante el servicio.
- Comprobar el funcionamiento de todos los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas a alcanzar y la dosificación de productos químicos.



ÁREAS PÚBLICAS MANTENIMIENTO

aht

ÁREAS PÚBLICAS - MANTENIMIENTO

- Extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección, especialmente en las áreas comunes.
- Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros, a pesar de que estos no protegen del COVID.
- Desinfectar: las manijas de las puertas, las placas de empuje, las barandas, ascensores, escaleras mecánicas, marcos de ventanas, computadoras, teléfonos, teclados, mouse, pantallas táctiles, superficies de recepción y conserjería.
- Evitar sacudir la ropa, debe ser inmediatamente embolsada. Limpiar con vapor los artículos como alfombras, cortinas, lámparas y muebles; en ambientes bien ventilados. No colgarlos.
- Limpiar los baños públicos con frecuencia. Deben estar equipados con jabón líquido, toallas de papel o secador de manos. Desinfectar mesadas, canillas, dispensadores de jabón y de alcohol. Controlar frecuentemente el buen funcionamiento de dispensadores y grifos.
- Desinfectar los carros de limpieza, el gabinete de llaves maestras y sus llaves. Debe realizarse un control del recambio de los elementos de limpieza dado que el desgaste favorece la colonización, Por ej: baldes.
- En el caso que el personal de mantenimiento debe ingresar indefectiblemente a una habitación donde se encuentre alojado un huésped con síntomas de Covid-19, o confirmación de dicha enfermedad, deberá protegerse con el equipo correspondiente (camisolín, barbijo, anteojos, guantes descartables y cubrezapatos de friselina). Todo ese equipo deberá desecharse a la salida de la habitación en una bolsa roja.
- Desinfectar y limpiar los filtros del sistema de aire fresco mensualmente. Rociar con desinfectante las salidas del aire acondicionado.



HOUSEKEEPING



HOUSEKEEPING

En habitaciones de casos sospechosos o confirmados

- La limpieza de habitaciones con casos sospechosos o confirmados de COVID-19 debe distinguirse del resto de las habitaciones, ya que la limpieza tiene características reguladas por el ente sanitario. En lo posible utilizar elementos de higiene de un solo paso, es decir que no impliquen limpieza, enjuague y desinfección para reducir el tiempo en la habitación.
- Organizar estratégicamente el orden de limpieza de habitaciones según huéspedes sanos (sin sospechas), casos sospechosos, y por último de los casos confirmados.
- En el caso en que el huésped por su estado de salud deba permanecer dentro de la habitación y requiera el servicio de aseo de la misma, la mucama deberá ingresar con todo el equipo de protección personal (guantes, camisolín, barbijo, cofia, antiparras, y protector de zapatos), pedirle al huésped que ingrese al baño y cierre la puerta, asear el dormitorio, salir de la habitación, solicitarle al huésped que se ubique en la cama, y finalmente ingresar al baño. Manteniendo en todos los casos una distancia mínima de 2 metros con el huésped. Al finalizar el aseo de esa habitación deberá tirar ese equipo de protección en una bolsa roja de residuos patogénicos.
- Las sábanas y toallas sucias deben tratarse por separado del resto de la ropa sucia de otras habitaciones. La ropa sucia de riesgo debe colocarse en una bolsa, la cual no debe reutilizarse sino desecharse como residuo patogénico.

HOUSEKEEPING

PROCEDIMIENTO DE USO DEL EPP

1. Lavarse las manos.
2. Clocarse el camisolín, atarlo por la espalda a la altura del cuello y la cintura.
3. Colocarse la cofia, que cubra el cabello.
4. Colocarse el barbijo, colocar las tiras o banda elástica en la mitad de la cabeza y en el cuello. Ajustar la banda flexible sobre la nariz y acomodarlo, con el plizado hacia afuera.
5. Colocarse las antiparras, las mismas debe ser de un tamaño que cubra los ojos por el frente y los laterales, deben poder usarse por arriba de los anteojos.
6. Colocarse las botas, que cubran el calzado.
7. Colocarse los guantes que cubra la parte del puño del camisolín. Una vez colocados mantener las manos alejadas del rostro y limitar el contacto con superficies.

Nota: Para los casos SOSPECHOSO DE COVID-19 Los EPP se descartan luego de la asistencia de cada paciente. Par los casos CONFIRMADOS el personal puede usar el mismo equipo para contacto con diferentes pacientes solo realizando cambio de guantes y lavado de manos.

HOUSEKEEPING

PROCEDIMIENTO PARA QUITARSE EL EPP

1. Retirar los guantes adentro de la habitación: Tomar la parte exterior del guante con la mano opuesta y quitarlo. Sostener el guante que se quitó con la mano enguantada, deslizar los dedos de la mano sin guante por debajo del guante que no se ha quitado aun, a la altura de la muñeca. Quitarlo de manera que quede cubriendo el otro guante y descartarlo en bolsa roja.
2. Retirar el camisolín adentro de la habitación: tocando solo el interior, pasarlo desde el cuello hacia los hombros. Darlo vuelta de forma tal que el interior quede hacia el exterior. Doblarlo, enrollarlo y descartarlo adentro de la habitación en bolsa roja.
3. Salir de la habitación y lavarse las manos con alcohol en gel, luego colocarse nuevos guantes.
4. Retirar las antiparras, tomar de los laterales que apoyan sobre las orejas, ya que el frente se considera contaminado.
5. Quitar el barbijo, no tocar el frente, ya que se considera contaminado. Sacar primero la tira que esta sobre el cuello, luego la superior y desechar en bolsa roja.
6. Retirar la cofia, las botas, los guantes y desechar en bolsa roja.
7. Lavarse las manos.

Nota: Para los casos SOSPECHOSO DE COVID-19 Los EPP se descartan luego de la asistencia de cada paciente. Par los casos CONFIRMADOS el personal puede usar el mismo equipo para contacto con diferentes pacientes solo realizando cambio de guantes y lavado de manos.

HOUSEKEEPING

Ante casos sospechosos o confirmados



- Disponer vasos descartables para el enjuague bucal en las habitaciones.
- Cuando el huésped abandone la habitación definitivamente, además de limpiar y desinfectar, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos. Ej: rollos de papel higiénico, bolsas de residuos.
- Objetos perdidos y encontrados: cualquier artículo guardado por el hotel debe colocarse en una bolsa transparente, desinfectarse y guardar en una segunda bolsa tipo ziploc sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso en que el huésped no lo reclame, deberá ser desechado en una bolsa roja de residuo patogénico.
- Si un huésped ingresa en el hospital y los artículos del huésped permanecen en la habitación, el hotel debe seguir los procedimientos para manejar la propiedad abandonada. La habitación debe limpiarse siguiendo la implementación de estos procedimientos y las pertenencias deben colocarse en bolsa cristal cerrada y desinfectada.

HOUSEKEEPING

En general

- Las mucamas deben usar guantes descartables, barbijo, y podrán colocarse un camisolín, gafas y cubre zapatos descartables para cubrir su uniforme. Estos elementos deben ser descartados en bolsas de color rojo, cada vez que terminan de limpiar una habitación donde se alojen huéspedes sospechosos o confirmados de COVID 19. Las mucamas deben lavarse las manos antes y después de cada interacción con un huésped.
- Los servicios y aseos de las habitaciones deberán realizarse todos los días sin huéspedes en el interior. Se deberán cambiar todos los blancos periódicamente. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación. El procedimiento específico de limpieza y desinfección de la habitación será efectuado primero con agua y detergente, y posteriormente con un desinfectante.
- Las sábanas y toallas limpias deben almacenarse en un armario cerrado y manipularse, procesarse y transportarse por separado de la ropa usada.
- La ropa sucia no debe clasificarse en la habitaciones.
- En el caso de las de las almohadas, si éstas tienen funda plástica no deberán ser retiradas de la habitación, la personal realizará una desinfección completa de las mismas con alcohol mientras realiza la limpieza del lugar.
- Adicionalmente a los artículos antes mencionados, limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, cerrojos, ventanas, muebles en general, controles remoto, de luz y temperatura, caja fuerte, todas las amenidades que lleven las habitaciones y los productos de frigo bar. Cubrir los elementos como controles remoto con una funda para facilitar su limpieza

LAVANDERÍA



aht

LAVANDERÍA

- No debe sacudirse la ropa para lavar.
- La ropa sucia debe lavarse con un desinfectante aprobado o una solución de blanqueador compatible. El material que no puede limpiarse debe eliminarse como residuo peligroso. Las prendas textiles deben lavarse en forma mecánica en ciclos completos a 60-90° c.
- Desinfectar carros, percheros, la ventana de atención al personal, la computadora, teléfono y las llaves maestras.

Artículos no lavables:

- Colchones: En caso de estar el colchón sin funda de plástico se sugiere su rotación en sentido y lado cada vez que se realiza el check out.
- Se recomienda cubrir la almohada con una funda de plástico, de lo contrario debe lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.
- Las mantas de lana deben lavarse en agua tibia y luego secarse al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiarse en seco
- Las colchas deben lavarse con agua caliente y detergente, luego enjuagarse y secarse preferiblemente en una secadora o limpiarse en seco





SEGURIDAD Y RECEPCIÓN DE MERCADERÍA



SEGURIDAD

- Desinfectar radios y monitores. Para equipos electrónicos en general se recomienda amonio cuaternario en espuma ya que no daña los equipos.
- Utilizar guantes descartables y barbijos cuando se esta en funciones.
- Desinfectar las insignias de visitas/proveedores.
- Manejar los artículos perdidos y encontrados con el equipo personal apropiado.



RECEPCIÓN DE MERCADERÍA

- Evitar el contacto con los transportistas. Mantener una distancia mínima de 1,5 metros.
- Utilizar guantes descartables y cubre boca o barbijo durante la recepción a proveedores.
- Limpiar y desinfectar el área, carros de transporte, y otros elementos de trabajo.
- Sanitizar y desinfectar al trasvasar el contenido de los envases originales a envases propios desinfectados.
- Una vez finalizado el proceso de sanitización y esterilización de cada producto se almacenaran en cámaras o depósito.



GYM & SPA

- Ambos espacios son de Alta Contaminación, se recomienda no prestar estos servicios.



Agradecemos el asesoramiento técnico
brindado por Swiss Medical Group.