

COVID-19

PROTOCOLO HOTELERÍA

REAPERTURA TURISTICA 2020

COLONIA CARLOS PELLEGRINI - PORTAL LAGUNA IBERA



MUNICIPALIDAD DE COLONIA CARLOS PELLEGRINI

PROTOCOLO HOTELERIA

RECEPCION: LA LLEGADA DEL HUESPED

CHECK-IN

- Implementar la desinfección externa de las maletas con rociadores manuales con hidro alcohol (70% de alcohol y 30% de agua).
 - Desinfección de calzados, mediante trapo de piso mojado en lavandina. Al ingreso al hotel
 - El personal de recepción deberá utilizar barbijos y anteojos de acrílico. Respetar el distanciamiento social.
 - Alcohol en gel o solución alcohol con agua (hidro alcohol) sobre los escritorios.
 - Incentivar el pago electrónico y de todos los métodos de pago posibles, tratando de evitar la utilización del dinero por el contacto físico de circulación en la vía pública.
 - Si se recibe dinero en efectivo colocarlo en (cuarentena) una bolsa por al menos 7 días.
 - Enviar la Declaración jurada de salud vía mail para que ya lo tenga completado al momento de la llegada.
 - Fomentar la desinfección de las manos después de la utilización del pos net y bolígrafos.
- Importante: Evitar abrazos, besos y apretones de manos tanto con compañeros de trabajo como con clientes. Mantener siempre una distancia prudencial de 2 metros.
- Disponer de lapiceras de uso exclusivo para el personal y otras para huéspedes (que obligatoriamente deberán ser desinfectadas con alcohol luego de cada uso).
 - En caso de ser necesario 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.
 - Desinfectar: las manijas de equipajes, manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, las llaves de las habitaciones, el monitor de la computadora, el teclado, el mouse, el teléfono y el escritorio.
 - Una vez realizado el check out, dejar liberada la habitación por el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, profunda limpieza y desinfección.
 - Los pasajeros no podrán quedarse en los espacios comunes una vez realizado el check out. Excepto que su bus salga más tarde y haya que ver como instrumentar excepciones de forma responsable y segura. (Si se trata de grupos numerosos en espera habrá que notificar al Municipio y ver como se maneja la espera en esos casos)
 - Se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados. Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador (como, por ejemplo: tarjetas de pago, billetes y monedas, bolígrafos, etc.) se realizará una Desinfección de manos.

LIMPIEZA DE ÁREAS COMUNES

- Es importante que en forma estratégica existan mesas sanitarias con provisión de alcohol. En estas áreas es obligatorio forzar la ventilación natural una vez cada hora por lo menos. Esto es válido para el salón y las habitaciones que no estén ocupadas.
- Distribuir el mobiliario respetando la distancia social.
- Limpiar antes y después de su uso utilizando dilución de agua con lavandina 90-10. 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. (<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico#4>) Si la superficie no esta visiblemente limpia utilizar el sistema Balde N°1 y Balde Nro. 2. Primero con agua y detergente y luego con lavandina.
- Limpieza constante de apliques de luz, manijas, timbres, picaportes de puertas, ventanas y de todas las áreas comunes.
- Desinfectar mesadas, canillas, dispensadores de jabón y de alcohol. Controlar frecuentemente el buen funcionamiento de dispensadores y grifos.

BAÑOS DE USO PÚBLICO:

Notificar en forma visual que por prevención en esta primera etapa de reactivación hotelera los mismos estarán fuera de servicio. Fomentado la utilización de los sanitarios en las habitaciones.

En un futuro cuando los transfer vuelvan a trabajar y haya gente que quede unas horas sin habitación podrán usar solo ellos estos baños: Limpiar los baños públicos con frecuencia. Deben estar equipados con jabón líquido, toallas de papel o secador de manos.

Las áreas de spa, gimnasios y utilización de piscina cubierta en esta primera etapa no estarían permitidas. No así si la pileta es al aire libre.

La persona que desee utilizar la TV del living debe solicitar el control remoto (revestido en plástico en la recepción). El huésped deberá devolverlo al terminar para su desinfección.

INSTRUCTIVO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

Se ejecutará la **“técnica de doble balde - doble trapo”**, que habitualmente se realiza en ámbitos hospitalarios para evitar las infecciones intrahospitalarias y que en el contexto epidemiológico actual es extensible a cualquier actividad laboral.

Se necesita contar con agua corriente, detergente e hipoclorito de sodio (lavandina), dos baldes y dos trapos:

- Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común.
- En el balde N° 1 agregar agua y detergente.
- Sumergir el trapo N° 1 en balde N° 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, instrumental de trabajo etc.). Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.

Desinfección

- En el balde N° 2 (limpio) agregar agua, colocar 100 ml de lavandina, sumergir trapo N° 2, escurrir y friccionar en las superficies.
- Enjuagar con trapo N° 2 sumergido en balde N° 2 con agua.
- Dejar secar.

HABITACIONES :

- En la habitación los huéspedes cuentan con agua y jabón en abundancia para su higienización.
- Reforzar los procedimientos de limpieza de toda la habitación Por ej. Picaportes , perchas, estufa, etc.
- Se debe higienizar diariamente utilizando dilución de agua con alcohol los siguientes elementos. Para ello se puede utilizar directamente alcohol al 70% - 30% de agua. O bien lavandina 10ml sobre 90ml de agua.
- Picaportes en puerta de ingreso. Picaportes puerta de baño. Picaporte en puertas a galería. Manijas o picaportes ventanas. Teclas encendido de luces. Tecla encendido ventilador de techo. Tecla de encendido de veladores
- Control remoto de TV y AA. Grifería (Todas). Bacha de Vanitory y sanitarios
- Sobre las camas tener únicamente las sábanas tendidas. En un placar se puede tener frazadas envueltas en plásticos. Al retirarse el huésped las sábanas van a lavado al igual que las frazadas o bien las frazadas pueden colocarse en cuarentena durante los días que dure el virus en morir.
- En las almohadas puede colocarse un cobertor plástico y arriba la funda o bien 2 fundas que deberán cambiarse ambas al retirarse el huésped.

- Las cortinas pueden ser sanitizadas con un rociador e hidro alcohol al retirarse el huésped.
 - Disposición de cestos para el desecho de los pañuelos usados que no requieran de manipulación para su uso: boca ancha, sin una tapa que obligue al contacto.
 - los colchones si no tienen cobertor plástico es recomendable darlos vuelta al retirarse el huésped.
 - Retirar los adornos para más practicidad.
 - Ventilar todos los días. - Limpieza semanal de filtros de aire acondicionado.
 - Si hay algún caso sospechoso los huéspedes deberán ser trasladados a donde corresponda. (Ver protocolo de traslado de la Municipalidad de Colonia Carlos Pellegrini).
 - 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.
 - Los servicios y aseos de las habitaciones deberán realizarse todos los días sin huéspedes en el interior. El procedimiento específico de limpieza y desinfección de la habitación será efectuado primero con agua y detergente, y posteriormente con un desinfectante.
 - 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. Usar técnica de los 2 baldes.
 - Los Objetos perdidos y encontrados: cualquier artículo guardado por el hotel debe colocarse en una bolsa transparente y bien sellada.
 - Lavar la ropa de cama y toallas con los jabones o detergentes habituales. Se procederán a secarlas bien para volver a utilizarlas.
- (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/limpieza-domiciliaria>)

RESTAURANTES DE HOTEL

- Suspender el servicio buffet en desayunos, almuerzos y cenas. En el desayuno y merienda se pondrá la mesa con los termos de agua y café y será solo la chica que este en el turno a encargada de servir cada taza al huésped. Las tortas y panes se traerán de adentro para cada mesa.
 - No colocar los cubiertos en la mesa antes de que esta se ocupe. Una vez que el pasajero se siente pondremos la mesa. En caso necesario deberá fajinarse todo delante del huésped.
 - Tener una carta de bebidas en algún lugar fijo para que no se manipule por ejemplo un pizarrón.
 - Ampliar los horarios de atención para evitar acumulación de personas en caso de ser necesario.
 - Reducir la capacidad del salón a un 50 % o la separación de 2 metros entre las mesas.
 - Limpiar antes y después de su uso utilizando dilución de agua con lavandina 90-10. Realizarlo diariamente.
- Limpieza constante de apliques de luz, manijas, timbres, picaportes de puertas, ventanas y de todas las áreas comunes.
- Las mesas y sillas, se higienizan diariamente utilizando dilución de agua con alcohol.

- 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 Y BEBIDAS

- 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 si así lo desean.

- En la cocina aplicar las normas normales de higiene y buenas prácticas 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 frío o depósitos.

- Si tienen una despensa se puede dejar un sector para la cuarentena de los productos con fecha de ingreso. Y lo que sale antes de la fecha desinfectar.

- El personal que deba servir la mesa luego de realizar limpieza de habitaciones, deberá cambiarse de ropa por otra limpia. A menos que haya usado protectores tipo camisolines médicos.

- Asegurar que el personal de cocina mantenga una distancia mínima de 1,5 metros entre ellos.

- Los platos, cubiertos y cristalería, deberán lavarse con los detergentes habituales.

- Cuidado especial al manipular alimentos que no son cocidos (ensaladas, etc.). El virus se muere a los 60°C o bien siendo lavados con una dilución de lavandina.

- Las bebidas envasadas serán higienizadas a mano previo ser estibadas o llevadas a heladera.

- Evitar el contacto con los proveedores. Mantener una distancia mínima de 1,5 metros.

COMO ACTUAR ANTE UN CASO SOSPECHOSO

- Adherir al protocolo del Ministerio de Salud de la Provincia de Corrientes, ANTE CUALQUIER SINTOMA NO VAYA AL HOSPITAL, COMUNIQUESE:

3794 974811

3794 895124

3794 011168

3794 011187

- 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.

- Aislar al pasajero junto a sus acompañantes y dar aviso a quien corresponda para que procedan con el protocolo.