



GOBIERNO
DE **SONORA**

SECRETARÍA DE
SALUD PÚBLICA

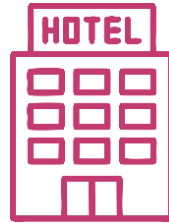
MEDIDAS PREVENTIVAS DE **COVID-19** EN **HOTELES**



PROMOCIÓN
DE LA **SALUD**

Prevención de COVID-19 en actividad laboral de hotelería

Como parte de seguir construyendo la nueva normalidad, la reapertura de establecimientos como hoteles, hostales y/o dependencias similares, deberán de llevar a cabo modificaciones relacionadas a la manera en que interactúan con los clientes y el método en que llevan a cabo medidas higiénicas de atención y sanitización.



Riesgos específicos de la actividad

Las empresas dedicadas al hotelería y el turismo los trabajadores están en contacto de trabajo con clientes y proveedores, nacionales e internacionales; existen diversas áreas comunes en las cuales se debe prevenir el contagio como: restaurante, piscina, gimnasios, área de niños, recepción, etc.

De igual forma existen riesgos por contacto con artículos personales en las habitaciones de los huéspedes, como ropa, accesorios personales, pañuelos desechables, sábanas, etc.

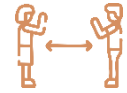
¿Qué es un contacto de trabajo?

Aquella persona que ha compartido el mismo espacio laboral con una persona confirmada o sospechosa de COVID-19, bajo las siguientes condiciones:

- **Por un periodo de 10 minutos o más**, a una distancia menor a 1.5 metros y sin haber usado el equipo de protección personal adecuado (sin cubrebocas, careta o lentes protectores).
- **Haber tenido exposición directa con las secreciones**, o aerosoles de un trabajador o huésped infectado o sospechoso (por ejemplo, si estornudan o tosen frente al contacto sin taparse la nariz y la boca) o contacto directo con superficies contaminadas por el trabajador infectado.
- **El contacto de trabajo** debe haber ocurrido en promedio cinco días anteriores al inicio de los síntomas.

Recomendaciones generales para evitar contagiarse

- **Mantén una distancia** de por los menos 1.5 metros de los demás.



- **Lava tus manos con agua y jabón** o usa gel con base de alcohol al 70% al comienzo del turno; antes de comer o beber; después de tocar artículos como dinero, cajas, portapapeles, bolígrafos y papeles; después de usar el baño y al final del turno.



- **No te toques la cara**, en especial ojos y boca.



- **No compartas objetos de uso común o personal:** teléfonos, audífonos, pluma, Equipo de Protección Personal (EPP), etc. Límpialos con agua y jabón y desinfecta con alcohol frecuentemente.



- **Tómate la temperatura diariamente**, si es mayor de 37.5°C repórtala a tu jefe o al personal de salud de tu empresa y llena el permiso COVID-19.



- **Usa siempre el EPP** que te proporciona tu patrón.



- **Si usas uniforme**, al término de la jornada, retira la ropa y llévala a casa en una bolsa.



- **Al estornudar o toser, cúbrete la nariz y boca** con el ángulo interno del brazo, aun si estas utilizando cubrebocas.



- **Si viajas en transporte público, desinfecta las manos antes de abordar**, usa cubrebocas, evita tocar tu cara, así como superficies del vehículo, procura mantener una distancia de por lo menos 1.5 metros y al salir desinfecta de nuevo las manos.



Preparación antes de la jornada

Prepare la lista de lo absolutamente necesario para sus actividades:

- **Soluciones desinfectantes** 100 ml diluido en 900 ml de agua para destruir o inactivar el virus, gel desinfectante base de alcohol al 70%, toallas sanitizantes, agua y jabón y toallas de papel desechables.
- **Equipo de Protección Personal (EPP)** que sea acorde a las actividades que realice tu trabajador. Todo el personal debe usar cubrebocas, protección ocular para el personal que tenga contacto con clientes, guantes de uso doméstico para la limpieza; que el uniforme o ropa que se use en el trabajo se cambie diariamente y solicitar a tus proveedores usar cubreboca.
- **Insumos para higiene de manos** de trabajadores y de clientes en: vestíbulos, baños, comedores, cocinas, salas de descanso, vestidores, área de recepción, área de limpieza, etc.
- **Señalización para trabajadores y clientes** en el piso con la separación que se debe tener en las diversas áreas del centro de trabajo: caja, recepción, planta, bodegas, etc. De igual forma señalización de circulación de personal y de clientes para evitar contacto; lavado correcto de manos para antes y después de utilizar objetos o materiales de uso común Instrucciones para abrir las puertas evitando tocar manijas.
- **Barreras físicas**, en caso de ser posibles, en áreas de atención a los huéspedes, clientes, proveedores, visitas o administrativas.
- **Directorio telefónico de orientación médica sobre COVID-19.**

Organización eficiente de la jornada

- **Asegura y capacita a tus trabajadores**, que estén informados en torno al virus y cómo minimizar su propagación, así como establecer lineamientos claros sobre la actuación en el caso de que los trabajadores presenten síntomas relacionados con COVID-19 o si reportan contacto con una persona sospechosa o confirmada.
- **Establece horarios de trabajo escalonado o flexible**
- **Distribuye tareas que reduzcan el flujo** y movimiento de trabajadores, clientes y proveedores; para limitar el contacto físico y riesgo de contaminación.
- **Implementa un programa de limpieza y desinfección** de las superficies de contacto.
- **Fomenta las compras en línea y pago electrónico.**
- **Designa a personal específico** para el manejo de dinero.
- **Mantén actualizada y documentada** la asignación de trabajadores por área.

Durante la actividad laboral

En el elevador

- Sanitiza los botones de los elevadores periódicamente.
- Ayuda a los huéspedes para que respeten la sana distancia en el interior del elevador, puedes hacerlo mediante marcas en el piso.

Recepción

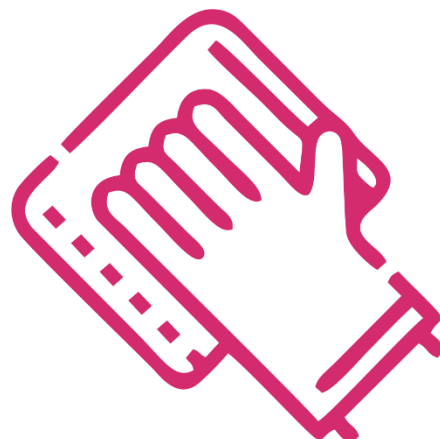
- Reduce la disponibilidad de habitaciones acorde al aforo epidemiológico, a fin de garantizar la sana distancia en las áreas comunes.
- Cuenta con lineamientos a seguir en caso de que un huésped o trabajador presente sintomatología similar a los del COVID-19.
- Realiza el Registro y Salida de huéspedes (Check in) de manera escalonada para evitar aglomeraciones.
- Mide la temperatura del personal y huéspedes que ingresan al hotel.
- Recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- Después del intercambio de objetos entre cada cliente - trabajador (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) se hará uso de gel desinfectante a base de alcohol al 70%.
- Desinfecta las llaves o tarjetas de acceso cada vez que el huésped te haga entrega de éstas.
- Solicita a los huéspedes que te informen si presentan sintomatología compatible de COVID-19; en caso de que lo reporten, proporciona información sobre el servicio médico al que deberán acudir para dar seguimiento al caso.

Servicio de lavandería

- Lava la ropa de cama, toallas, etc., de las personas alojadas con jabones o detergentes habituales, y deja que se seque completamente. Esta ropa deberá colocarse en una bolsa con cierre hermético hasta el momento de lavarla.
- Lava con mayor frecuencia de lo habitual la ropa de cama y toallas.
- Al momento de manipular la ropa de uso común, evita sacudirla.

En la cocina

- Limpia los empaques e ingredientes cuando lleguen antes de guardarlos en donde corresponda.
- Limpia constantemente las superficies que se tocan en la cocina, como: puertas, manijas, cuchillos etc.
- Evita compartir los utensilios con otros trabajadores, de ser necesario, lávalos antes de utilizarlo.



Durante la actividad laboral

En la habitación

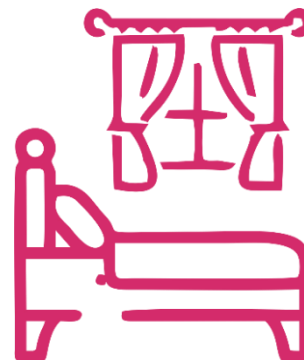
- Retira de la habitación folletos, acrílicos informativos, libros y plumas.
- Al término del turno, realiza limpieza y desinfección del carrito de limpieza e insumos.
- Ventila la habitación el mayor tiempo posible.
- Evita sacudir la ropa de cama en el interior de la habitación. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes.
- En caso de que el huésped presente sintomatología compatible con COVID-19:
 - Utiliza tu Equipo Personal de Protección para ingresar a la habitación
 - No ingreses el carro de limpieza
 - Utiliza papel desechable para hacer la limpieza o insumos específicos para esa área
 - Retira la ropa de cama y las toallas, ponlas en una bolsa separada del resto hasta el momento de lavarlas, advirtiéndolo al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo con la piel)
 - Limita el acceso del huésped a las áreas comunes Informa a los servicios médicos para la valoración y las recomendaciones
 - Cuando el cliente abandone definitivamente la habitación, retira y sustituye todas las facilidades de aseo (rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.) y deséchalas Realiza desinfección de la habitación

Piscinas

- Limpieza diaria de camastros, mesas, barandales, etc.
- Mantén los niveles de hipoclorito de sodio y pH del agua de las piscinas conforme a la normatividad vigente.
- Separa las toallas sucias inmediatamente después de ser utilizadas por los huéspedes.
- Realiza retrolavado de litros diariamente.

Personal de limpieza

- Realiza un programa de limpieza y desinfección con énfasis en las áreas comunes, manteniendo siempre una frecuencia adecuada. Se recomienda una especial atención a los objetos que se manipulen frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, ascensores, interruptores, etc.



- **Ventila todas las habitaciones y áreas comunes a diario**

Durante la actividad laboral

Eventos

- Obedecer las recomendaciones estatales del aforo de personas a ingresar, acorde al semáforo epidemiológico, en función del tipo de establecimiento.
- Define las zonas en las que se pueden celebrar eventos, atendiendo a tu análisis de riesgos y a la autorización que la autoridad competente permite en función de la fase en la que se encuentre la zona.
- Ventila los lugares donde se va a celebrar el evento, al menos dos horas antes
- Reconfigura la distribución de material en reuniones (papel, bolígrafo, agua embotellada, etc.)



- En el diseño y planificación de los eventos deberás controlar aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad entre personas en su recepción, pausas, servicios de comida y bebida y finalización del evento.
- Se mantendrá la sana distancia y se proveerán cubrebocas

Supervisa:

Que los trabajadores, visitantes, clientes y proveedores conozcan y respeten las instrucciones.

Que no se compartan los dispositivos de comunicación, Equipo de Protección Personal, audífonos, materiales, objetos o herramientas de trabajo.

La disponibilidad de los productos necesarios para la higiene.

La limpieza de cada una de las áreas del hotel, en particular las de uso común.

Que las áreas estén ventiladas y que, en caso de contar con sistemas de ventilación, estos tengan el mantenimiento adecuado.

Considera la retroalimentación de tus trabajadores, clientes, proveedores y visitantes para implementar mejoras.

Resumen y recomendaciones generales

En áreas comunes como recepción o lobby:

- a) Es importante que se establezca como **obligatorio el uso de cubreboca**.
- b) **Se debe de proporcionar gel antibacterial al 70% de alcohol**, y complementar con carteles informativos al menos en español e inglés que enfatizan la importancia de su uso.
- c) Para minimizar las posibilidades de contagio, **se deberá limpiar con frecuencia todas aquellas superficies en las que tanto el personal como los usuarios tengan contacto**. En especial tomar en consideración aquellos objetos que cambian de manos con frecuencia como los bolígrafos, las tablillas o las llaves/tarjetas electrónicas.

Así mismo, deberá tomarse especial atención en el área común del elevador. De preferencia, sugerir tomar las escaleras para minimizar la aglomeración de dos o más personas en un espacio tan reducido.

En caso de no ser posible (personas con algún tipo de discapacidad, tercera edad o que se vean imposibilitadas de subir hasta su piso por sí mismas), se recomienda:

- A) La presencia de botones, que cumpliendo con el requisito de cubrebocas y el uso regular de gel antibacterial, **sea quien presione los botones y limite el área de exposición para los otros usuarios**.
- B) **El uso de palillos desechables para presionar en el piso deseado** y un bote de basura en el que se puedan tirar para evitar que sean utilizados de nuevo.

Existen además dentro de este tipo de establecimientos espacios cuya finalidad primordial es el esparcimiento y la socialización, como son albercas y áreas de juego. Si bien no se ha encontrado un riesgo mayor al normal para contraer COVID-19 tras el uso de una alberca pública, **la recomendación principal sería abstenerse de su uso debido a lo reducido del espacio y la posibilidad de entrar en contacto con secreciones respiratorias**.

- a) **Para los menores de 12 años, no se recomienda el uso de áreas de juego**, así como tampoco prescindir del uso del cubreboca en todo momento.
- b) **Mantener las aplicaciones de gel antibacterial al 70% de alcohol regulares**, y procurar mantener una sana distancia (1.5 metros) entre personas.

En cuanto al uso de las instalaciones del restaurante, se aconseja preferir el servicio a habitación siempre que sea posible. En caso de no ser posible, ampliar el espacio entre mesas o deshabilitar las mesas cercanas para así mantener una sana distancia.

Además, se recomienda:

- a) **En el área de cocina, hacer uso del cubreboca en cada uno de los pasos de preparación de alimentos sin excepción**, así como también el lavado de manos con agua y jabón por al menos 20 segundos.
- b) **Promover las comidas con dos o menos personas por mesa** a menos que vengan juntos, y verificar que se lleve a cabo un lavado de manos previo.
- c) **Al momento de manejar dinero o tarjetas, se recomienda el uso de gel antibacterial** para limitar las posibilidades de contaminación entre cliente y empleado.

En general, se recomienda dentro de las instalaciones mantener una sana distancia con otros huéspedes, utilizar correctamente el cubreboca, lavarse las manos siempre que sea posible y cuando no utilizar gel antibacterial, así como también seguir los protocolos aprendidos durante la contingencia y que están dictaminados con la intención primordial de evitar más contagios.

Fuente:

- Lineamientos Técnicos de Seguridad Sanitaria en el Entorno Laboral (nuevanormalidad.gob.mx) / Hotelería.
- Guía Nueva Normalidad (Secretaría de Salud – COVID 19 (saludsonora.gob.mx)