

19 de mayo 2020

Protocolo de Sanidad El Rodeo Estancia Boutique Hotel

En el marco de la declaratoria de estado emergencia nacional en todo el territorio de la República de Costa Rica, El Rodeo Estancia Boutique Hotel ha optado en seguir las medidas sanitarias preventivas y lineamientos por parte del Ministerio de Salud para evitar cadenas de contagio.

Este documento es una recopilación del protocolo: ICT-P-001 Protocolo para Actividades de Hospedaje Sector Turismo elaborado por el Insituto Costarricense de Turismo, Cámara Costarricense de Hoteles y Empresarios Hoteleros del Sector Privado del 10 de mayo 2020.

HIGIENE Y DESINFECCIÓN

1. El establecimiento debe garantizar el acceso al suministro de agua potable, jabón antibacterial, alcohol en gel, toallas desechables o cualquier otro implemento autorizado para el secado de manos, en los espacios comunes, así como su reposición y limpieza.
2. El establecimiento debe intensificar las medidas de limpieza e higiene, en las áreas públicas, donde debe haber una persona responsable asignada por la Administración, quien se encargue de la vigilancia de superficies de alto contacto tales como: barandas, puertas, teléfonos, botoneras de elevadores, mostradores, entre otros; así como, asegurarse de que el resto de las áreas también sean atendidas.
3. Cada establecimiento debe contar con la documentación que avale la periodicidad de chequeos, ejecución de limpieza y desinfección en áreas.
4. La empresa debe garantizar la utilización de productos de limpieza y desinfección comerciales autorizados.
5. Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse.
6. La empresa debe disponer de registros diarios de la limpieza y desinfección realizada.
7. Se deberá colocar en espacios visibles, los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y poblaciones en riesgo, en los idiomas más comunes de atención a los turistas. (ver anexos).

ÁREAS COMUNES O DE CONTACTO

1. En las áreas comunes o de contacto se debe contar con alcohol en gel, toallas desechables o cualquier otro implemento autorizado para el secado de manos para la higiene y desinfección.
2. Asegurarse que el personal cuente con los Equipo de Protección Personal o implementos en caso de ser necesario.
3. Se debe evitar compartir bolígrafos. En caso de requerir prestarlo, se debe desinfectar tras su uso.
4. El establecimiento debe fomentar el pago electrónico, de preferencia sin contacto.
5. En el momento de la entrega de tarjetas o llaves, éstas deben entregarse limpias y desinfectadas. A la salida, las mismas deberán ser nuevamente limpiadas y desinfectadas por el personal de recepción.
6. Cuando el personal preste el servicio de transporte de equipaje del cliente, deberá realizarse en condiciones de seguridad. Para ello, este personal dispondrá de equipo de protección autorizado.
7. En cuanto al servicio de estacionamiento, se debe evitar la manipulación de vehículos de clientes por parte del personal.
8. Se recomienda evitar el contacto y manipulación de las pertenencias de los huéspedes, visitantes, proveedores, entre otros.
9. Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma constante, tomando en cuenta el tránsito de personas.
10. Si en el momento de atención al público se cuenta con una cantidad considerable de personas, se debe asegurar el distanciamiento social establecido de 1.8 metros, para ello pueden demarcar el área.

HABITACIONES DE HUÉSPEDES

1. El establecimiento debe velar por las condiciones de limpieza e higiene de las habitaciones.
2. Se recomienda informar sobre las normas de limpieza e higiene utilizadas.
3. En las habitaciones, la camarera debe utilizar EPP (guantes, mascarillas, uniforme, entre otros) en el proceso de limpieza y desinfección haciendo especial énfasis en las superficies de mayor contacto, tales como: control remoto, auricular, botonera de marcación de teléfono, manijas de puertas, closets y cajones, panel de control de las unidades de A/C, interruptores de luces, lámparas, cafetera. En el sector del baño se debe considerar el inodoro, lavamanos, regadera, puertas, entre otros.
4. Dejar a voluntad del huésped, la decisión de realizar o no la limpieza diaria de su habitación durante la estadía.
5. Facilitar el tiempo y los medios para la correcta higiene de manos al ingreso del lugar de trabajo y durante la jornada laboral.
6. Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso, así como los elementos del puesto de trabajo.
7. No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el hotel debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso, para la reducción del riesgo de contagio.
8. Portar diariamente la ropa de trabajo limpia.
9. Proveer y garantizar el uso de EPP por el personal, de acuerdo a los lineamientos del Ministerio de Salud.
10. El establecimiento debe, en la medida de lo posible, atender a los proveedores por medio de canales que eviten el contacto o interacción personal, tales como: cita programada, correo electrónico o video llamada. En caso de requerir atención presencial, deberá realizarse cumpliendo con los lineamientos establecidos.
11. Realizar acciones informativas y educativas con el personal de la empresa, los proveedores y los clientes, tendientes a la incorporación de prácticas saludables.

COLABORADORES

1. Asignar a una persona responsable de la comunicación relacionada para la protección individual y colectiva.
2. Recopilar la información en la página web del Ministerio de Salud, escogiendo la mejor estrategia para difundir la información, ya sea a través de medios electrónicos y/o gráficos; manteniendo puntos estratégicos de información tales como: comedor, baños, pizarra informativa o cualquier otro lugar de tránsito.
3. Los colaboradores en el establecimiento, deben ser responsables de la limpieza e higiene en sus puestos de trabajo.
4. Las siguientes superficies deben limpiarse rigurosamente: interruptores de luz, manijas, pasamanos, cerraduras, servicios sanitarios, controles remotos, lavamanos, llaves de agua, teléfonos, tazas, superficies de escritorio, manijas de cajones, reloj despertador, superficies horizontales, cafeteras, secador de cabello, controles de luz y aire acondicionado, entre otros.
5. El colaborador se lave las manos por lo menos una vez cada 60 minutos, por aproximadamente 40 segundos como mínimo, o según se considere necesario.
6. Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo.
7. Toda reunión de colaboradores deberá cumplir con el distanciamiento social aprobado por el Ministerio de Salud de 1.8 metros.
8. Si la reunión supera los 60 minutos, se deberá realizar una pausa, para que el personal se lave las manos por 40 segundos como mínimo.
9. El lugar donde se realiza la reunión, deberá estar desinfectado y sanitizado antes y después de la reunión.
10. El establecimiento velará por el uso indicado del EPP y sancionará en caso de incumplimiento, de conformidad de la normativa aplicable.

11. El establecimiento colocará en el área de registro de los visitantes y proveedores, los afiches sobre los lineamientos que el Ministerio de Salud ha indicado, tales como: lavado de manos, distanciamiento social, procedimiento para estornudo, tos, saludo, entre otros.
12. El establecimiento coordinará con sus colaboradores los tiempos y áreas de descanso de cada turno, para que el distanciamiento social recomendado, sea cumplido.

Hábitos de higiene del colaborador en el lugar de trabajo.

1. El establecimiento deberá colocar los afiches del Ministerio de Salud o similares en las áreas donde los colaboradores los vean. Ejemplo: lugar de marcas al ingresar y salir, comedor, zonas de descanso, oficinas, entre otros.
2. El establecimiento realizará sesiones de refrescamiento al menos una vez cada quince días, para promover el lavado de manos, higiene en general y los protocolos del Ministerio de Salud y otras entidades gubernamentales.
3. El establecimiento promoverá por medio de charlas, conversatorios, mensajes por medios electrónicos, afiches internos, entre otros, el lavado frecuente de los uniformes.

PROVEEDORES

1. Los proveedores deberán cumplir con las medidas de limpieza y desinfección determinadas por el establecimiento.
2. Se sugiere el uso de EPP para la atención de los proveedores.
3. El establecimiento deberá llevar un registro de los proveedores que indique fecha, hora y datos de la persona atendida, en caso de ser requerido por el Ministerio de Salud, para que en un eventual estudio epidemiológico, se brinde la información.
4. Permanecer en el establecimiento, únicamente el tiempo necesario de la gestión.
5. Los proveedores deben acatar los lineamientos sanitarios definidos por el establecimiento.
6. El personal del establecimiento debe limpiar y desinfectar la zona de recepción de productos y mercadería con frecuencia.

CLIENTES

1. Se recomienda informar al cliente, las condiciones de servicio y medidas de prevención, al momento de confirmar la reservación.
2. Se recomienda divulgar a través de la página web de cada establecimiento, los protocolos que se están llevando a cabo, para garantizar la salud tanto de los huéspedes como de los que lo atienden.
3. Como protocolo de bienvenida, se debe hacer un proceso de información al huésped de los procedimientos y normas que se están llevando a cabo y que, si durante su estancia presenta síntomas relacionadas al COVID 19, comunicarlo de forma inmediata, para que se garantice un tratamiento pronto y oportuno según los lineamientos del Ministerio de Salud.
4. Los documentos que se emitan, deben estar en el idioma oficial y al menos una lengua extranjera (inglés), para acato y entendimiento de todos. Utilizar los afiches informativos donde se especifican los pasos para la correcta desinfección de manos, la forma correcta de toser o estornudar, las otras formas de saludar, de acuerdo a los lineamientos del Ministerio de Salud.
5. Deben estar ubicados en áreas públicas, baños públicos, comedor de colaboradores, baños de colaboradores y cualquier otro lugar que el establecimiento considere oportuno.
6. Velar porque el personal cumpla con las responsabilidades asignadas, entre ellas, informando a su superior inmediato si presenta síntomas de gripe o resfrío previo al ingreso a sus labores, de tal manera que se tomen las decisiones correspondientes de acuerdo a los lineamientos del Ministerio de Salud.

Procedimiento de limpieza y desinfección

- a) Actividades para el lavado de manos

- Mójese las manos y el antebrazo con agua.
 - Coloque el jabón antibacterial en las palmas de las manos.
 - Limpie y desinfecte las palmas de sus manos.
 - Frote el dorso de la mano.
 - Limpie y desinfecte entre los dedos.
 - Limpie y desinfecte la parte posterior de los dedos.
 - Limpie y desinfecte los pulgares y yemas de los dedos.
 - Lávese minuciosamente las manos después de estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, documentos, mostrador, etc.).
 - La frecuencia de lavado de manos será antes de tocarse la cara, antes de preparar y comer alimentos, después de ir al baño, después de tocar pasamanos y manijas de puertas, antes y después de un tiempo de descanso, después de la interacción con un cliente, después de tocar objetivos que han sido manipulados por los clientes, entre otros.
- b) Actividades para el enjuague y secado de manos
- Enjuague las manos y los antebrazos con agua
 - Seque las manos y el antebrazo utilizando toalla de papel o cualquier otro implemento autorizado para el secado de manos y luego disponerlo en un basurero.
 - Coloque alcohol en gel.

ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS DE LAS PERSONAS COLABORADORAS

1. Todo colaborador o cliente, que presente síntomas de resfrío del COVID-19 y que ha estado en contacto con personas que fueron diagnosticadas como casos sospechosos, probables o confirmados, deben ser sometidos a una valoración médica por medio del servicio médico de empresa, en caso que exista el servicio en el establecimiento, o bien acudir al centro médico que corresponda.
2. En el caso que existan casos sospechosos, la empresa deberá seguir las siguientes recomendaciones:
 - Brindar a la persona EPP y coordinar el traslado de acuerdo con los lineamientos del Ministerio de Salud.
 - En caso de exposición de otras personas trabajadoras o clientes, se esperará las instrucciones del Ministerio de Salud.
 - Si la persona trabajadora ha sido diagnosticada como “caso sospechoso” de Coronavirus (COVID-19) por un médico debe:
 - Cumplir con las indicaciones de la CCSS o el Ministerio de Salud.
3. Si un colaborador califica como caso “probable” o “confirmado”, se debe seguir las instrucciones suministradas por el establecimiento de salud o el protocolo definido por el Ministerio de Salud para cada caso y comunicarlo de manera inmediata a los encargados del establecimiento.
4. El establecimiento debe asegurar la confidencialidad de la información y proteger la identidad de las personas.
5. El reintegro del colaborador afectado se realizará mediante alta médica expedida por el médico de la CCSS. Asimismo, en caso de existir, el Departamento de Salud Ocupacional, le dará la vigilancia correspondiente.

ANEXOS

Anexo 1. Protocolo de lavado de manos

¿Cómo lavarse las manos?

DURACIÓN DEL PROCESO: 30 SEGUNDOS

PARA RESTREGARSE LAS MANOS CANTE "CUMPLEAÑOS FELIZ" DOS VECES



¿Cuándo hay que lavarse las manos?



Prevenga el coronavirus en 6 pasos



1 Lavado de manos



2 No se toque la cara si no se ha lavado las manos



3 Limpiar las superficies de alto contacto



4 Protocolo de estornudo y tos



5 Distanciamiento social



6 Quedate en casa



INFORMATE PRIMERO
POR MEDIOS OFICIALES
DEL MINISTERIO DE SALUD
www.ministeriosalud.gob.cr

Forma correcta de toser y estornudar



CUBRA SU BOCA Y NARIZ CON LA PARTE SUPERIOR DEL BRAZO, HACIENDO UN SELLO PARA EVITAR SALIDA DE GOTTITAS DE SALIVA



O CÚBRASE CON UN PAÑUELO DESECHABLE



DEPOSITE EL PAÑUELO EN EL BASURERO, NO LO LANCE AL MEDIO AMBIENTE



NUNCA SE TOQUE LA CARA SI NO SE HA LAVADO LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN

¡DETENGA EL CONTAGIO!

Hay otras formas de saludar no lo hagas de mano, beso o abrazo

CON EL PIE

JUNTANDO LAS MANOS

AGITANDO LAS MANOS

CON EL PUÑO DE LEJOS

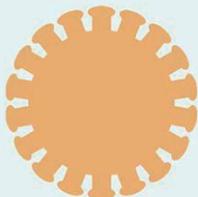
CON ELCODO



Ministerio de Salud
Costa Rica

Las personas con factores de riesgo pueden desarrollar complicaciones de salud en caso de adquirir el **COVID-19**

Si sos:



- Diabético.
- Cardiópata.
- Hipertenso.
- Persona mayor.
- Tienes padecimientos pulmonares, cáncer o alguna enfermedad que comprometa tu sistema inmune.

Necesitamos cuidarte más:



Lavado de manos frecuente.



Nada de besos o abrazos.



Lejitos de personas con síntomas respiratorios.

Ministerio
de **Salud**
Costa Rica

