NUEVA CONVIVENCIA Lineamientos



22 SEPTIEMBRE 2020

CRITERIOS SANITARIOS PARA TRABAJO EN EQUIPO Y AFRONTAR COVID-19



Preparación Operativa Plan de contingencia COVID-19

MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN HOTEL PLAZA MORELIA

- A. Adecuar la distribución física de todos los elementos del establecimiento, respetando los 1.5 metros de distancia de seguridad entre cada persona.
- B. Controlar el aforo máximo de cada área del establecimiento.
- C. Organizar la circulación de los empleados y clientes evitando aglomeraciones.
- D. Evitar el saludo con contacto físico.
- E. Filtro de supervisión Instalar un control de temperatura para los empleados al iniciar y terminar cada turno.
- F. No permitir la entrada a los empleados con fiebre ligera (37.3ºC o más) y dirigirlos hacia la atención médica adecuada.
- G. Disponer de un directorio con los datos de contacto de los centros salud, hospitales, bomberos y policía en la zona, en lugares de fácil acceso ante una urgencia.

RECEPCIÓN

En el área de recepción tomamos las siguientes medidas:

- 1- Puerta de acceso al establecimiento automática libre de contacto.
- 2- Solución desinfectante en el área para el uso del personal, clientes y proveedores.
- 3- Evitar compartir lápices o plumas, en caso contrario desinfectarlos en cuanto sean devueltos.
- 4- Fomentamos el pago electrónico con tarjeta.
- 5- Desinfectamos la Terminal Punto de Venta tras cada uso.
- 6- Contamos con un recipiente especial con desinfectante para depositar las llaves de habitaciones al finalizar la estancia de cada cliente.
- 7- Limpiar y desinfectar, al iniciar y al finalizar el turno de trabajo, todo equipo informático y cualquier otro elemento utilizado.

8- Utilizar guantes desechables y/o toallitas desinfectantes para limpiar asas, manijas, etc., del equipaje del cliente siempre que se preste el servicio de transporte de equipaje.

COCINA Y RESTAURANTE

En el área de manipulación de alimentos y bebidas, como lo son cocina, restaurante, cafetería y room service, tomamos siempre en cuenta como lineamiento oficial la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, en la liga

https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/ salud.htm.

Adicionalmente implementamos las medidas siguientes:

En el área de cocina:

- 1- Normas de trabajo con los empleados para una correcta distribución del espacio, que permita mantener la medida de seguridad interpersonal.
- 2- Marcamos los flujos de circulación, apoyándose de señalizaciones en el piso, indicando los lugares de trabajo de cada empleado.

En el área de restaurante y cafetería:

- 1- Reducir al máximo la manipulación del cliente.
- 2- Evitar todos los elementos y equipamientos de uso común o decorativos (p.e. vinagreras, saleros, azúcar, etc.) e incluir paquetes con dosis individuales.
- 3- Considerar, siempre que sea posible, un itinerario de circulación que evite aglomeraciones y prevenga el contacto entre clientes.
- 4- Promover el servicio de alimentos a la habitación.

HABITACIONES

Nuestras habitaciones cumplen con los siguientes requisitos:

Retiramos objetos de decoración.

2- Eliminamos cualquier bote de basura de la habitación, dejando únicamente el del baño.

Para la limpieza y desinfección de las habitaciones:

- 1- Contemplar entre 24 a 72 horas de descanso cada habitación después de la salida del huésped.
- 2- Ventilar la habitación de manera diaria.
- 3- Reemplazamos al final de la estancia del cliente, cubrecamas, cobijas, etc. Limpiamos toda superficie, muebles y equipos dentro de la habitación.
- 4- Evitamos la contaminación cruzada, entre la ropa sucia y limpia.
- 5- Introducir la ropa o textiles sucios en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza.
- 6- Colocar la ropa limpia, únicamente después de que la habitación se haya limpiado y desinfectado.
- 7- Limpiar de manera minuciosa los elementos utilizados por el huésped, como plancha, ganchos, apagadores, chapas, pasadores, una vez que termine su estancia en el hotel.
- 8- Cambiar los guantes utilizados por los empleados, tras la limpieza de cada habitación.
- 9- Lavado de manos del empleado, tras terminar cada limpieza.

ÁREAS DE USO COMÚN

Incrementamos la limpieza en áreas de uso intensivo de los clientes:

- 1- Disponer de solución desinfectante en lugares de paso.
- 2- Realizar la recolección de basura procurando que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas inmediatamente al área de desecho de basura.
- 3- Evitar las toallas de tela en los baños comunes.
- 4- Asegurar la constante reposición de consumibles en baños (jabón, toallas de papel, etc.).

MEDIDAS DE MANTENIMIENTO

El personal de mantenimiento debe evitar prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el huésped en su interior, excepto por causa justificada. Para esto es importante crear un protocolo específico:

- 1- Invitar al huésped a que utilice cubre bocas, hasta que el personal de mantenimiento se retire.
- 2- Evitar cualquier contacto físico con los clientes.

OTRAS RECOMENDACIONES A CONSIDERAR PARA EL MANTENIMIENTO DE OTRAS ÁREAS DEL HOTEL.

- 1. Evitar sacudir los textiles al retirarlos y meterlos inmediatamente en una bolsa y cerrarla para llevarlos a lavandería.
- 2. Lavarse las manos tras la manipulación de textiles usados.
- 3. Lavar los textiles usados a una temperatura >60ºC.
- 4. Informar al proveedor del servicio la temperatura mínima exigida, en caso de que el servicio de lavandería sea externo.
- **5.** Desinfectar los carros de limpieza utilizados tras cada cambio de turno.

ANEXOS

- ANEXO 1. Solución de hipoclorito de sodio.
- ANEXO 2. Sectores vulnerables ante el COVID-19.
- ANEXO 3. Método del lavado de manos.
- ANEXO 4. Protocolo de respuesta ante un posible caso de COVID-19.

ANEXO 1. SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO

La solución de hipoclorito de sodio, es un desinfectante eficaz y se debe aplicar en pisos y superficies, después de la limpieza con jabón. Para su uso, se requiere agua y herramientas de limpieza. Se recomienda preparar la solución desinfectante bajo las siguientes indicaciones: Para un litro de solución desinfectante es necesario:

- 1. Llenar una botella con un litro de agua limpia
- 2. Agregar una cucharada cafetera de cloro comercial
- 3. Tapar la botella y agitar
- 4. Etiquetar la botella indicando que contiene agua clorada
- 5. Dejar reposar 30 minutos antes de utilizarla
- 6. Guardar el recipiente en un lugar oscuro y fuera del alcance de los niños
- 7. Esta solución podrá ser utilizada durante un mes para realizar la limpieza de superficies

ANEXO 2. SECTORES VULNERABLES ANTE EL COVID-19

SECTORES VULNERABLES

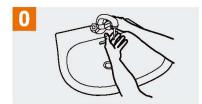
- 1. Mujeres embarazadas.
- 2. Adultos mayores a 65 años.
- 3. Personas con diabetes, obesidad, hipertensión o enfermedad pulmonar obstructiva crónica.
- 4. Personas con VIH.
- **5.** Personas con cáncer.

ANEXO 3. MÉTODO DEL LAVADO DE MANOS.

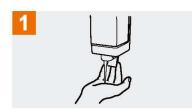
¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

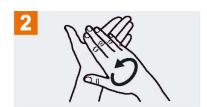
Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



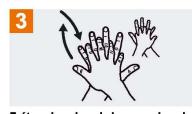
Mójese las manos con agua;



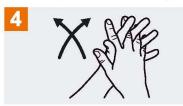
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



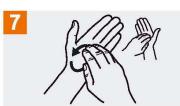
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



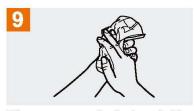
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



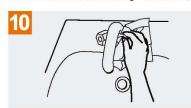
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCION MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implicita. Compate al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los defice que pudiere ocasionar su utilización.

ANEXO 4. PROTOCOLO DE RESPUESTA ANTE UN POSIBLE CASO DE COVID-19

Para la buena gestión del riesgo es imprescindible un documento escrito que refleje las medidas preventivas, en ese plan debe contemplar:

En caso de detectar alguna persona con los siguientes síntomas: Dos de los siguientes síntomas:

- A. Tos
- B. Fiebre
- C. Dolor de cabeza

Acompañado de al menos uno de los siguientes síntomas:

- A. Dolor o ardor de garganta
- B. Dolores musculares
- C. Dolores de las articulaciones
- D. Escurrimiento nasal
- E. Ojos rojos
- F. Dolor de pecho
- G. Dificultad para respirar (casos graves)

Se deberá de avisar al personal responsable designado por la empresa de dar seguimiento a los posibles casos de contagio.

- 1. La persona con posible contagio deberá ser aislada del resto de la gente.
- 2. El personal responsable deberá llamar a los teléfonos 800 123 2890 o al 911 para comunicar el posible contagio.
- 3. Se deberá desinfectar el área donde estuvo la persona con posible contagio, de acuerdo a los lineamientos establecidos en la presente guía.
- 4. El personal que tuvo contacto con la persona con posible contagio deberá de quedarse en casa, hasta que se confirme el contagio, de ser positivo, deberá hacerlo por 15 días.