

# PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD EN HOTELES Y OTROS ALOJAMIENTOS



## 1. ACCIONES PREVIAS A LA ACTIVACIÓN DE OPERACIONES

1.1 Antes de que el establecimiento inicie operaciones, es importante que designe un coordinador o persona encargada, para que, sin excepción, actúe como enlace entre los trabajadores, huéspedes y visitantes, y canalice toda la información y gestiones relacionadas con la COVID-19.

1.2 Suministrar a los trabajadores los Elementos de Protección Personal (EPP), antes del inicio de las labores.

## 2. MEDIDAS FRENTE A HUÉSPEDES Y TRABAJADORES

2.1 Realizar toma rutinaria de temperatura, a través de mecanismos electrónicos tales como termómetros digitales y demás, al inicio de la jornada laboral y al finalizar la misma.

2.2 Realizar la toma de temperatura a los huéspedes y diligenciar la encuesta de condiciones de salud, previo al registro en el alojamiento. En caso de que el huésped presente temperatura superior a 38°, deberá aislarse de manera preventiva.

2.3 Disponer en lugares visibles, información respecto las buenas prácticas y acciones adelantadas por el establecimiento para reducir el riesgo de contagio de COVID-19.

2.4 Definir el perfil de las personas que van a iniciar labores, asignando turnos de trabajo escalonados, con el fin de garantizar el distanciamiento físico.



2.5 Garantizar la limpieza y desinfección de todas las áreas que conforman el establecimiento, ***acatando los tiempos y recomendaciones de los fabricantes de los desinfectantes.***

### **3. ADECUACIONES NECESARIAS**

3.1 Adecuar un espacio de transición para el recibo de los huéspedes en donde se pueda realizar el proceso de desinfección de equipaje, previo al registro.

3.2 Disponer, a la entrada del establecimiento, alcohol glicerinado mínimo al 60% para realizar higienización de manos de todos los huéspedes.

3.3 Disponer a la entrada del restaurante, cafetería o lugar donde se suministren alimentos y bebidas, de un espacio para el suministro de alcohol glicerinado mínimo al 60% y de toallas desechables.

3.4 Tratándose de restaurantes, bares y similares, garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas, la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes, deberá señalizarse y modificarse donde corresponda, para garantizar la separación mínima indicada y el control de flujo de personas.

3.5 Tratándose del servicio de alimentos y bebidas a la habitación, garantizar que los productos estén protegidos y tapados completamente. El personal que preste dicho servicio debe estar dotado de todos los EPP y dejar el carrito en la puerta de la habitación para que sea el huésped quien lo ingrese, en cuya interacción en todo caso deben mantenerse los dos (2) metros de distancia física.

3.6 Priorizar y garantizar el mantenimiento y desinfección de manera periódica del aire acondicionado.

3.7 Tener a disposición como misceláneos tapabocas, guantes (látex o nitrilo) y alcohol glicerinado mínimo al 60%, para adquisición del huésped.



- 3.8 Utilizar protectores anti-fluidos para colchones y almohadas.
- 3.9 Definir la capacidad máxima por habitación, de acuerdo con el tipo de acomodación, para garantizar el distanciamiento físico.
- 3.10 Realizar los procedimientos de recolección de residuos con mayor frecuencia a la que se venía efectuando.
- 3.11 Informar en el área de ascensores el número de personas permitidas para su uso, asegurando la distancia física de dos (2) metros entre personas. Cuando ello no sea posible, el uso deberá hacerse de manera individual, priorizando a las personas mayores de 60 años, mujeres en estado de embarazo, o personas con movilidad reducida.
- 3.12 Realizar la limpieza de la botonera del ascensor entre cada uso. Por su parte, el ascensor deberá limpiarse y desinfectarse de manera permanente.
- 3.13 Disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60%, en las zonas comunes de entretenimiento y garantizar que se cumpla con el distanciamiento físico de dos (2) metros, entre personas, de acuerdo con la capacidad del lugar.
- 3.14 Disponer en los espacios al aire libre, independientemente de que estén o no dotados de mobiliario, de alcohol glicerinado mínimo al 60%, y de señalización recordando las medidas preventivas.
- 3.15 Disponer de canecas de pedal, para evitar la manipulación de tapas.

## 4. MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

- 4.1 Brindar la información necesaria al personal del alojamiento, acerca del uso adecuado de los productos de limpieza y su forma de aplicación, así como del uso de los EPP.



- 4.2 Manejar una mayor concentración de los productos utilizados en el aseo de baños y dejar actuar por un mayor tiempo del acostumbrado.
- 4.3 Realizar diariamente el proceso de limpieza y desinfección del área de lavandería (piso, máquinas, canecas o depósitos de ropas).
- 4.4 Limpiar con productos a base de alcohol antiséptico al 70% o con un desinfectante que tenga actividad contra virus de capa lipídica los elementos electrónicos (televisores, controles remotos, teléfonos, pantallas, teclados, entre otros), atendiendo las recomendaciones del fabricante en materia de desinfección.
- 4.5 Garantizar que el aire acondicionado cuente con el mantenimiento adecuado y que se realice su limpieza y desinfección de manera frecuente.
- 4.6 Realizar las labores de limpieza, desinfección y alistamiento de las habitaciones a puerta cerrada y con las ventanas abiertas, para permitir una buena ventilación.
- 4.7 Barrer con mopa (estilo hospitalario), más no con escoba, para evitar esparcir cualquier partícula.
- 4.8 Realizar limpieza y desinfección de paredes, cortinas y ambiente en general, cuando se realice el check out.
- 4.9 Durante el proceso de arreglo de la habitación, limpiar y desinfectar con agua y jabón o con un paño limpio, según corresponda, todos los elementos de manipulación diaria como teléfonos fijos, controles remotos, mobiliario, interruptores de lámparas y de luz, manijas de puertas y nevera, caja fuerte y ganchos de closet, entre otros.
- 4.10 Aumentar la frecuencia de lavado y desinfección de colchones, protectores de colchón, almohadas y tapetes y ventilar los colchones antes de volver a usarlos.



- 4.11 Lavar la ropa de cama, de acuerdo con las características definidas en cuanto a temperatura de agua y detergente utilizado.
- 4.12 Limpiar inicialmente las superficies que sean más altas y de ahí, hacia abajo, dejando para el final el piso, utilizando un paño de limpieza diferente para cada una de las superficies frecuentemente tocadas.
- 4.13 Realizar la limpieza y desinfección de los elementos de aseo, una vez culminado el mantenimiento entre habitación y habitación.
- 4.14 Asignar para uso exclusivo de las habitaciones, los elementos de limpieza de los clientes positivos o sospechosos para COVID-19.
- 4.15 Implementar mínimo tres veces al día procesos de limpieza y desinfección en áreas y elementos tales como recepción, lobby, zonas comunes, ascensores, baños, manijas, pasamanos, interruptores, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo y mobiliario, entre otras.
- 4.16 Limpiar todos los equipos del gimnasio antes y después de ser usados, con solución jabonosa o desinfectante.
- 4.17 Ventilar las áreas del gimnasio y zonas húmedas, acudiendo idealmente a la ventilación natural para que haya intercambio de aire.

## **5. HERRAMIENTAS DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE DOTACIÓN.**

- 5.1 Asignar los elementos de protección personal al trabajador, con base en el riesgo de infección, según la labor realizada y verificar la disposición final de los mismos.
- 5.2 Limpiar y desinfectar todos los equipos de trabajo, después de su uso.



5.3 Evitar el uso por más de un trabajador de elementos tales como teléfonos, esferos, computadores y herramientas de trabajo como cuchillos, tijeras, martillos, radioteléfonos, entre otros.

5.4 Todos los trabajadores deben usar tapabocas de manera permanente durante su jornada laboral. El uso de los EPP no exime al personal del deber del lavado de manos, antes y después del uso de estos.

5.5 Capacitar a los trabajadores que requieran usar vestimenta y equipo de protección, sobre la forma de colocarlos, utilizarlos y retirarlos, incluyendo el contexto de sus deberes frente al tema.

## **6. MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS**

6.1 Establecer lineamientos y mecanismos de limpieza y desinfección para el recibo de los productos por parte de los proveedores, al igual que para la entrega de la producción a los clientes, garantizando condiciones de calidad e higiene durante el almacenamiento de dichos productos.

6.2 Destinar un área única y exclusiva para el almacenamiento de elementos de higiene y sustancias químicas, utilizadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios.

6.3 No reenvasar insumos o productos en envases que puedan confundir al personal de servicios generales u a otros trabajadores. Rotular las diluciones preparadas.

## **7. MANIPULACIÓN DE RESIDUOS**

7.1 Ubicar en las áreas de almacenamiento de residuos, separadamente, los generados por las unidades habitacionales, de cualquier otro residuo, para efectos de su debido manejo.

7.2 Identificar los residuos generados en áreas comunes y de hospedaje e informar de ello a la población para la correcta separación de los mismos.



7.3 Efectuar la limpieza y desinfección de los contenedores, permanentemente.

7.4 Efectuar el procedimiento de higiene de manos al terminar las labores de limpieza y desinfección por parte del personal que desarrolla esta actividad.

7.5 Garantizar la disponibilidad de los EPP para el personal que realiza esta actividad.

## **8. PLAN DE COMUNICACIONES**

8.1 Realizar campañas para el adecuado lavado de manos, mediante la disposición de piezas informativas tanto en los baños de las habitaciones, como en los públicos.

8.2 Realizar campañas para que los huéspedes eviten asistir a las áreas comunes si presentan algún síntoma respiratorio.

8.3 Definir y divulgar los canales de comunicación para que los huéspedes informen inconvenientes y así, adoptar medidas de control.

8.4 Realizar charlas informativas periódicas a los trabajadores y al personal que preste sus servicios en el establecimiento, respecto de la implementación de medidas de prevención, uso adecuado de EPP e identificación de síntomas.

8.5 Capacitar a los empleados del establecimiento en medidas de cuidado de la salud en el hogar, para replicar estrategias de prevención en sus propias familias.

## **9. ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS POR HORAS**

9.1 Cumplir con lo establecido en este protocolo cuando corresponda.



9.2 Ejecutar, entre cada uso de las habitaciones, las medidas de limpieza y desinfección, con el fin de mantener adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

9.3 Garantizar entre cada uso de las habitaciones, el cambio total de saba-nas, almohadas, tendidos, toallas y demás elementos dispuestos allí para el uso de los clientes.

9.4 Asegurar la disponibilidad permanente de jabón, toallas desechables y canecas de pedal con bolsas de un único uso para disposición de residuos.

## **10. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - A&B**

Las medidas que se relacionan a continuación serán aplicables cuando esté autorizado para operar en el establecimiento el servicio de A&B:

10.1 Disponer a la entrada del restaurante, cafetería o lugar donde se suministren A&B, de un espacio para el suministro de alcohol glicerinado mínimo al 60% y de toallas desechables.

10.2 Tratándose de restaurantes, bares y similares, garantizar el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas, en el área de las barras o entre las mesas o agrupaciones de mesas, de forma tal que el aforo del correspondiente establecimiento se ajuste a dicha medida. Conforme con ello, la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes, deberá señalizarse y modificarse donde corresponda, para garantizar la separación mínima indicada y el control de flujo de personas.

10.3 Prestar servicio a la mesa o a la habitación (estilo hospitalario). En el caso de prestar el servicio de buffet, se debe asegurar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad como poner un separador entre la comida y las personas e implementar servicio asistido por un único trabajador.

10.4 Organizar horarios para el acceso al restaurante, con miras a evitar la concentración de personas en esos ambientes.





10.5 Tratándose del servicio de alimentos y bebidas a la habitación, garantizar que los productos estén protegidos y tapados completamente y que su temperatura esté controlada, cuando aplique. El personal que preste dicho servicio debe estar dotado de todos los EPP y dejar el carrito de A&B en la puerta de la habitación para que sea el huésped quien lo ingrese, en cuya interacción en todo caso deben mantenerse los dos (2) metros de distancia física.

10.6 Desinfectar todos los activos de operación fijos y removibles del área de cocina, antes y después de cada operación.

10.7 Realizar diariamente el proceso de limpieza y desinfección de los pisos, paredes, unidades de frío y todas las áreas de la cocina, para prevenir la contaminación de la materia prima, utilizando para tal fin desinfectantes con actividad virucida.

10.8 Lavar mínimo una vez al día las esponjas utilizadas para el lavado del menaje, preferiblemente con agua caliente o desinfectante.

10.9 Mantener el distanciamiento mínimo de dos (2) metros por parte del personal de vigilancia, respecto de las demás personas.

10.10 Tratándose de restaurantes, cuando su actividad esté autorizada para operar, se implementará el protocolo específico en materia de servicio de comidas y bebidas (ver protocolo de restaurantes).

Fuente de información:

Organización Mundial de la Salud. Orientaciones técnicas sobre el nuevo coronavirus (2019-nCoV). Disponible en: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-corona-virus-2019/technical-guidanceOccupational>

Lineamientos de bioseguridad para adaptar en los sectores diferentes a salud frente al covid-19-MinsaludColombia - 2020.

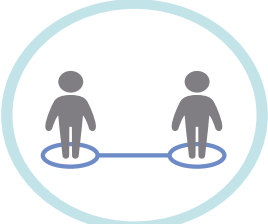
# COVID-19 PREVENCIÓN



LAVESE LAS MANOS CON  
AGUA Y JABON



DESINFECTE LAS SUPERFICIES



MANTENGA LA DISTANCIA 2M



UTILICE TAPABOCAS



PERMANEZCA EN CASA



CUBRASE CON EL  
ANTEBRAZO



EVITE LAS AGLOMERACIONES