



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD HOTEL DEL PARQUE



Recomendaciones visuales

- Se exhibirá información sobre medidas de distanciamiento social, la adecuada higiene de manos, adecuada higiene respiratoria, recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19, prevención y números de contacto.
- Las recomendaciones se exhibirán en lugares fácilmente visibles de las áreas de uso común, como la puerta de ingreso, recepción, sanitarios de uso común, desayunador y pasillos del hotel.

Distanciamiento Social

- Se habilitarán las dos puertas de hoja doble para entrada y salida del hotel, tanto para huéspedes como para el personal. En la misma se indicará que las exigencias para el ingreso son el correcto uso de barbijo y correcta desinfección de manos.
- En recepción, se delimitará el espacio a respetar para cumplir con el distanciamiento social exigido entre el huésped y el personal del área.
- En los casos que requieran un acercamiento mayor a los huéspedes, se procederá al uso de máscara facial de acrílico además del barbijo por parte del personal del hotel.

Higiene de manos

- Se dispondrá de alcohol en gel o diluido en agua al 70% en el ingreso al hotel y áreas comunes (puerta de ingreso, recepción, salón desayunador, pasillos del hotel).
- En los sanitarios de uso común se exhibirá información acerca de la adecuada higiene de manos y se dispondrá de jabón líquido y toallas de papel.



Higiene respiratoria

- El personal del hotel utilizará estrictamente barbijo de la manera correcta en los espacios laborales y en las áreas de uso común, y además se colocará una máscara facial de acrílico al momento del contacto con huéspedes (en recepción, durante el horario de desayuno, y en los pisos).
- Se exhibirá información de manera recomendatoria en las áreas de uso común acerca de este ítem.

Desinfección de superficies y ventilación de ambientes

- Se establecerá un cronograma de limpieza y desinfección diario, coincidentes con los cambios de turno y de acuerdo a la circulación de personas.
- Se proporcionará al personal de limpieza los materiales necesarios para llevar adelante ambas tareas (para la limpieza un balde, trapeador, paño, agua y detergente; y para la desinfección de las superficies se proporcionará otro equipo de balde, trapeador, paño, agua e hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55gr/litro).
- Todo el personal del hotel procederá a la desinfección del espacio de trabajo y los utensilios necesarios antes de comenzar su turno y una vez finalizado el mismo
- Se rociará con solución desinfectante el equipaje de cada huésped antes de ingresar al hotel.
- La ventilación de los espacios se produce de manera constante gracias a la presencia de numerosas ventanas corredizas en el desayunador, escaleras y pisos; las cuales se mantendrán abiertas siempre y cuando sea posible.

“Se rociará con solución desinfectante el equipaje de cada huésped antes de ingresar al hotel.”

MEDIDAS ESPECÍFICAS ADOPTADAS PARA EL ÁREA DE RECEPCIÓN

- Se permitirá el ingreso de una sola persona por vez, a fin de evitar las aglomeraciones durante los procesos de consulta, check in y checkout.
- Se delimitará un espacio específico para el control de temperatura del huésped y la desinfección del equipaje.
- El personal tiene la responsabilidad de desinfectar los elementos informáticos y de telefonía antes y después de cada turno, como así también el espacio laboral y las superficies que lo comprenden.
- Se debe desinfectar la caja registradora y el posnet luego de cada uso.
- Se estimulará el uso de formas de pago digitales para evitar el intercambio de elementos físicos.
- Se ofrecerá el envío de la facturación de manera digital a través de correo electrónico y/o whatsapp.
- El personal del área debe mantener una estricta conducta de higienización de manos luego de cada check in y check out.
- Se incorporará un recipiente destinado a la recepción de las llaves y controles de las habitaciones durante el check out.
- Se descartará el servicio de bellboy. En caso que sea necesario, se procederá utilizando guantes de látex desechables, que deberán ser retirados correctamente y descartados con los demás residuos biosanitarios.

MEDIDAS ADOPTADAS PARA EL ÁREA DE COCINA

- Se establecerá un protocolo de recepción de mercadería (desinfección del embalaje antes de ingresar al establecimiento y una vez abierto, como así también de las frutas que se sirven en el desayuno).
- Se establecer un cronograma diario de limpieza y desinfección de superficies y mesadas (antes de iniciar el desayuno, durante el horario que se sirve el mismo y una vez finalizado. Asimismo, antes de iniciar las actividades de la cocina, durante y después de finalizadas las mismas).

Medidas específicas adoptadas para el servicio de desayuno

- Se exigirá el uso de barbijo en el salón, permitiendo que sea retirado únicamente durante la ingesta de los alimentos.
- Se dispondrá de un dispensador de alcohol en gel o alcohol diluido en agua al 70% en el área de desayuno.
- Las mesas serán distribuidas respetando el distanciamiento social recomendado.
- No se dispondrá vajilla en las mesas, éstas se colocarán de acuerdo a las necesidades requeridas.
- Se utilizarán individuales que luego de su uso serán desinfectados correctamente, al igual que las mesas y demás superficies utilizadas.
- Como el servicio de desayuno es del tipo buffet, se pondrá a disposición del huésped una pinza que será utilizada únicamente por ese pasajero para la selección de los alimentos que desea consumir.
- Se exigirá que la selección de los alimentos a consumir durante el desayuno se realice utilizando barbijo.
- Se establecerá un protocolo de recolección y limpieza de vajilla.

Protocolo de limpieza y desinfección de vajilla

- El personal encargado utilizará guantes de látex para levantar la vajilla y cubiertos de las mesas, como así también para lavarlos.
- El procedimiento de lavado se realizará con agua y detergente, luego la vajilla y los cubiertos serán sumergidos en solución desinfectante con hipoclorito de sodio por un periodo de 10 a 15 minutos.
- La vajilla y cubiertos serán resguardados fuera de alcance de las personas, a fin de evitar el contacto innecesario con los mismos.
- Antes de llevarlos a la mesa del comensal para su uso serán fajinados como corresponde.
- Una vez finalizado el turno, el personal se retirará los EPP para su desecho o correcta limpieza y desinfección.

MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HABITACIONES

- El personal del área ejercerá sus funciones utilizando correctamente todos los EPP, que incluye uniforme, barbijo, máscara facial de acrílico y guantes de látex.
- El procedimiento de limpieza y desinfección de las habitaciones se realizará en dos pasos. Primero se procederá a una limpieza con agua y detergente, seguida por la desinfección correspondiente de todas las superficies y elementos de la habitación.
- La desinfección de superficies se realizará rociando las mismas con solución desinfectante y dejándola actuar unos minutos para luego friccionar con un trapo limpio.
- La solución desinfectante será preparada exclusivamente para su uso en el momento, vertiendo 10 ml de hipoclorito de sodio a 55gr por cada litro de agua.
- El carro contenedor de materiales de limpieza no se ingresará a la habitación.
- Habitualmente tenemos incorporado el uso de protectores sobre colchones y almohadas, los cuales han sido reforzados a fin de optimizar su función.
- Las sábanas, fundas, mantas y toallas serán retiradas de la habitación sin ser sacudidas, a fin de evitar la dispersión de posibles virus por el aire.
- Se colocarán fundas de nylon en los controles para facilitar su limpieza y desinfección.
- El personal del área debe evitar apoyar la ropa sucia contra su cuerpo.
- Se destinarán elementos de uso exclusivo para éste sector.

MEDIDAS ADOPTADAS PARA EL ÁREA DE LAVANDERÍA

- El procedimiento específico de lavado se realizará a una temperatura superior a 60°, luego del lavado, los blancos se someterán a un proceso de secado en caliente.
- Los cestos de ropa y carros de limpieza utilizados se limpiarán y desinfectarán con hipoclorito de sodio una vez finalizadas las tareas.
- Al finalizar su turno, el personal encargado del área deberá retirarse los EPP de la forma correcta indicada, descartando los mismos junto con los demás residuos biosanitarios, excepto su uniforme, el cual deberá lavarlos con agua y jabón, antes de retirarse del establecimiento.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS COMUNES

- El procedimiento se realizará en dos partes, primero con agua y detergente seguido de solución desinfectante.
- Se procederá a la limpieza y desinfección de todas las superficies verticales y horizontales que compongan el espacio de uso común (picaportes, canillas, sillones, mesas, barandas, pisos) comenzando desde arriba hacia abajo.
- La solución desinfectante se rociará sobre las superficies y se dejará actuar durante 10 o 15 minutos, luego se debe repasar con un trapo limpio.

LINEAS DE ACCION PARA CASOS DETECTADOS

- Si un huésped presenta síntomas compatibles con COVID-19 se deberá aislarlo y llamar a uno de los números de teléfono de emergencia de salud pública.
- Se le proporcionará al caso sospechoso un barbijo quirúrgico y se lo mantendrá aislado en una habitación.
- Se evitará el ingreso a la habitación, en caso de ser imposible, se ingresará manteniendo extremada precaución y utilizando los EPP que serán desechados correctamente al abandonar la habitación, seguido de la correcta higienización de manos y brazos.
- Luego se seguirá las instrucciones del personal de Salud.

