



**PROTOCOLLO
POST COVID - 19
HOTEL SILVOTA**

25/05/2020

1. OBJETIVO

2. MEDIDAS GENERALES PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIOS DEL COVID-19

- ANTES DE IR AL TRABAJO
- DESPLAZAMIENTOS AL TRABAJO
- RECOMENDACIONES A LOS TRABAJADORES
- MEDIDAS DE HIGIENE EN EL CENTRO DE TRABAJO
- GESTIÓN DE RESIDUOS EN LOS CENTROS DE TRABAJO
- DESPUÉS DE IR AL TRABAJO
- RECOMENDACIONES AL VIAJERO
- MEDIDAS DE CARÁCTER ORGANIZATIVO
- MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LA EMPRESA

- DIRECCIÓN / GERENCIA
- RECEPCIÓN
- SERVICIOS TÉCNICOS Y DE MANTENIMIENTO
- COMEDORES, BARES Y COCINA
- PERSONAL DE LIMPIEZA Y CAMARERAS DE PISOS

4. ACTUACIONES ANTE LA DETECCIÓN DE CASOS EN EL HOTEL

- MEDIDAS DE ACTUACIÓN
- PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNA HABITACIÓN EN LA QUE HAYA ESTADO O ESTÁ ALOJADA UNA PERSONA INFECTADA DE COVID - 19

5. REFERENCIAS

1. OBJETIVO

Esta guía pretende dar a conocer las pautas de buenas prácticas en la reincorporación a la actividad tras el estado de alarma, para la prevención y minimización del contagio del COVID-19 tanto de los trabajadores como de los clientes.

Para la elaboración de este documento se han tenido en cuenta las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad.

Se trata de un documento “abierto” al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad.

2. MEDIDAS GENERALES PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIOS DEL COVID-19.

ANTES DE IR AL TRABAJO

Si presentas cualquier sintomatología (tos, fiebre, dificultar al respirar, anosmia, etc.) que pudiera estar asociada con el COVID-19 no debes acudir al trabajo y tienes que conectar con el teléfono de atención al COVID-19 (984 100 400) o con tu centro de atención primaria y seguir sus instrucciones. No debes acudir a tu puesto de trabajo hasta que te confirmen que no hay riesgo para ti o para los demás.

Si has estado en contacto estrecho (convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia inferior a 2 metros durante un tiempo de la menos 15 minutos) o si has compartido espacio sin guardar la distancia interpersonal con una persona afectada por el COVID-19, tampoco debes acudir a tu puesto de trabajo, incluso en ausencia de síntomas, por un espacio de la menos 14 días. Durante ese periodo debes realizar un seguimiento por si aparecen signos de la enfermedad.

Si eres vulnerable por edad, por estar embarazada o por padecer afecciones médicas anteriores (como, por ejemplo, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión) y no puedas realizar tus tareas a distancia, deberás contactar con tu médico para que acredite que efectivamente deber permanecer en una situación de aislamiento a efectos laborales.

DESPLAZAMIENTOS AL TRABAJO

Siempre que puedas, prioriza las opciones de movilidad que mejor garanticen la distancia interpersonal de aproximadamente 2 metros.

Si tienes que desplazarte en turismo, extrema las medidas de limpieza del vehículo y evita que viaje más de una persona por cada fila de asientos manteniendo la mayor distancia posible entre los ocupantes.

Si coges un taxi o un VTC, solo debe viajar una persona por cada fila de asientos manteniendo la mayor distancia posible entre los ocupantes.

Si vas andando, además del uso de la mascarilla es necesario guardar la distancia interpersonal.

RECOMENDACIONES A LOS TRABAJADORES

Cumple con todas las medidas de prevención que te indique la empresa.

Mantén la distancia interpersonal (aproximadamente 2 metros)

Evita el saludo con contacto físico, incluido dar la mano.

Evita, en la medida de lo posible, utilizar equipos y dispositivos de otros trabajadores. En caso de que sea necesario, aumenta las medidas de precaución y, si puedes, desinfectalos antes de usarlo. Si no es posible, lávate las manos inmediatamente después de haberlos usado.

Es importante evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.

Realizar una higiene de manos frecuente (lavado con agua y jabón, si no es posible utilizar una solución hidroalcohólica). Es especialmente importante lavarse después de toser o estornudar o después de tocar superficies potencialmente contaminadas.

¿Cómo lavarse las manos?

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

 <p>0 Mójese las manos con agua;</p>	 <p>1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;</p>	 <p>2 Frótese las palmas de las manos entre sí;</p>
 <p>3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;</p>	 <p>4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;</p>	 <p>5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;</p>
 <p>6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;</p>	 <p>7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;</p>	 <p>8 Enjuáguese las manos con agua;</p>
 <p>9 Séquese con una toalla desechable;</p>	 <p>10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;</p>	 <p>11 Sus manos son seguras.</p>



Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o al estornudar y lavarse las manos.

Tira cualquier desecho de higiene personal, especialmente los pañuelos desechables, de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados.

MEDIDAS DE HIGIENE EN EL CENTRO DE TRABAJO

Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones.

Es recomendable reforzar las tareas de limpieza y desinfección en todas las estancias y equipos de trabajo, con especial incidencia en superficies, especialmente aquellas que se tocan con más frecuencia como ventanas, pomos de puertas, manillas, ascensores y botones de llamada, pantallas táctiles, pasamanos de las escaleras, así como todos los aparatos de uso habitual por los empleados, desde mandos de maquinaria a mesas y ordenadores.

Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes y mascarilla, es necesario que el personal de limpieza realice una completa higiene de manos con agua y jabón, al menos 40 segundos.

En caso de los uniformes de trabajo o similares, serán embolsados y cerrados, y se trasladarán hasta el punto donde se haga su lavado habitual, recomendándose un lavado con un ciclo completo a una temperatura de entre 60 y 90 grados.

Informar a los trabajadores de que deben mantener el distanciamiento social de 2 metros y reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Se fomentará el uso de carteles y señalización que fomente las medidas de higiene.

GESTIÓN DE RESIDUOS EN LOS CENTROS DE TRABAJO

La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.

En caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo será preciso aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura, con cierre, para su depósito.

DESPUES DE IR AL TRABAJO

Los trabajadores deberán cuidar las distancias y las medidas de prevención de contagios e higiene en el hogar.

RECOMENDACIONES AL VIAJERO

Según la OMS las autoridades de salud pública deberán proporcionar a los viajeros información para reducir el riesgo general de infecciones respiratorias agudas, a través de profesionales sanitarios, las consultas de atención al viajero, agencias de viajes, operadores de transporte y en puntos de entrada en fronteras.

Para obtener información actualizada se recomienda visitar el siguiente enlace:

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov/ciudadania.htm>

Respecto a la llegada al establecimiento hotelero, se recomienda informar mediante documentos oficiales a aquellos viajeros procedentes de zonas de riesgo declaradas por las autoridades sanitarias en cada momento, o a todos en general si se ha declarado zona de riesgo en la localidad donde se ubique el establecimiento.

Las zonas de riesgo cambian según la situación epidemiológica. Consultar siempre información oficial y actualizada.



MEDIDAS DE CARÁCTER ORGANIZATIVO

Será necesario informar al personal de forma fehaciente, actualizada y habitual de las recomendaciones sanitarias que deben seguir de forma individual.

Es preciso proveer al personal de los productos de higiene necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta.

Hay que mantener un aprovisionamiento suficiente de material de protección, especialmente guantes y mascarillas para el personal, principalmente al más expuesto (personal de limpieza y personal de cara al público).

Se deberán adoptar medidas específicas para minimizar el riesgo de transmisión a las personas trabajadoras especialmente sensibles cuando hayan tenido que acudir al centro de trabajo.

Es aconsejable realizar un plan de contingencia, identificando el riesgo de exposición al virus de las diferentes actividades que se desarrollan en el centro de trabajo, adoptando medidas de protección en cada caso de acuerdo con la normativa aplicable en cada momento.

Es preciso establecer protocolos en caso de que una persona trabajadora manifieste síntomas en su puesto de trabajo, para protegerla y proteger al resto de la plantilla.

Implementar las medidas necesarias para minimizar el contacto entre personas trabajadoras y entre estas últimas y los potenciales clientes o público que puedan ocurrir en su lugar de trabajo. En este sentido, la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de las personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.) en el centro de trabajo debe modificarse, en la medida de lo posible, con el objetivo de garantizar el mantenimiento de las distancias de seguridad de 2 metros, tanto en la entrada y la salida al centro de trabajo como durante la permanencia en el mismo.

Hay que asegurar que la distancia interpersonal está garantizada en las zonas comunes y, en cualquier caso, deben evitarse de aglomeraciones de personal en estos puntos.

Establecer planes de continuidad de la actividad ante un aumento de las bajas laborales del personal.

Se implementarán medidas para minimizar el contacto entre los trabajadores y los clientes.

La empresa debe escalonar los horarios lo máximo si el espacio de trabajo no permite garantizar la distancia interpersonal en los turnos ordinarios, contemplando posibilidades de redistribución de tareas y/ o teletrabajo.

Se recomienda evitar desplazamientos de trabajo que no sean esenciales y que puedan solventarse mediante llamada o videoconferencia.

En los vestuarios: si los vestuarios deben permanecer en uso para toda o parte de la plantilla, se debe disponer de las medidas pertinentes para mantener la distancia de 2 metros dentro de los vestuarios y reforzar las medidas de limpieza.

Reforzar la limpieza en estas zonas, en particular: bancos, sillas, percheros, tapas, manillas, duchas, baños, etc. con soluciones desinfectantes.

Guardar la ropa de calle dentro de la taquilla en bolsas de plástico para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

La forma óptima de prevenir la transmisión es usar la combinación de todas las medidas preventivas, no solo Equipos de Protección Individual (EPI).

3. MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA LA RECUPERACIÓN DE LA ACTIVIDAD EN EL HOTEL

DIRECCIÓN/ GERENCIA

A la dirección y / o gerencia le corresponde cualquier incidencia que ocurra en el establecimiento y, entre otras, deberá tener presente las siguientes cuestiones:

- La dirección del hotel es el responsable de la implementación, control y seguimiento del cumplimiento de este protocolo.
- En el hipotético caso de que, de forma aislada, un empleado estuviera en situación de ser un caso confirmado o en investigación de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso, ya que se encontrará en situación de baja.
- Disponibilidad de recursos: se debe disponer de los medios económicos, materiales y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención indicadas en este protocolo.
- Coordinación del control del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en investigación (sospechosos) o confirmados en el establecimiento se organizará un comité con los responsables departamentales implicados para posteriormente comunicarlo a las autoridades sanitarias.
- Registros de acciones: Se llevará a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc. y se guardará toda la documentación que pueda generarse.

RECEPCIÓN

- Información a los clientes en el check- in. De forma general deberán establecerse los mecanismos de información que las autoridades sanitarias establezcan en caso de detección de casos en la zona o en el propio establecimiento, así como las medidas preventivas específicas que deben establecerse en caso de detectar síntomas compatibles.
- Consultas médicas. Se debe disponer del número de teléfono habilitado por el Principado de Asturias para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier cliente que pueda estar enfermo. Si se tiene sospecha fundada de que un cliente pueda estar afectado de COVID-19, es conveniente, en primer lugar, instar al cliente a que realice una consulta médica. Y en el caso de negarse, el establecimiento, a través de la gerencia/ dirección, ha de comunicarlo al servicio sanitario para que puedan adoptar las medidas preventivas que eviten el contagio.
- En la recepción se dispondrá de gel o solución desinfectante, pañuelos desechables y cubos de basura con tapa accionada con pedal.
- El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes.
- Se procurará establecer una separación física entre el recepcionista y el cliente mediante la colocación de una mampara protectora.

- Para evitar contagios del personal de recepción se recomienda evitar abrazos, besos, 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 tarjeta de pago, documento de identidad o bolígrafo se realizará un desinfectado de manos.
- Las llaves de las habitaciones que sean devueltas a recepción se desinfectarán.
- Disponer de termómetros para temperatura corporal sin contacto.
- Evitar en la medida de lo posible, la recogida de toda paquetería de clientes por parte del personal de recepción, procurando que sea el cliente el que lo recoja.

SERVICIOS TÉCNICOS Y DE MANTENIMIENTO

Se ampliará la periodicidad de los mantenimientos preventivos y las revisiones de todos aquellos elementos que sean sensibles con las condiciones de higiene, para garantizar su correcto funcionamiento y limpieza. Teniendo especial cuidado con:

- Lavavajillas. Se debe comprobar su funcionamiento a fin de asegurar que sean correctas las temperaturas (superior a 60º en el aclarado) y la dosificación de productos químicos.
- Dispensadores. Se debe revisar al menos diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc. procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten avería.
- Aire acondicionado. Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23-25º, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- Reparaciones en habitaciones con clientes potencialmente enfermos. Para acceder a las habitaciones que precisen de reparaciones con clientes con síntomas compatibles con el COVID-19 que deban permanecer en el interior, el personal de mantenimiento deberá protegerse con un EPI. El cliente deberá llevar puesta la mascarilla mientras el trabajador permanezca en la habitación.
- Para acceder a habitaciones ocupadas que precisen reparaciones, se utilizarán guantes y mascarilla. En el caso que el cliente esté presente, se recomienda mantener el distanciamiento social indicado de 2 metros además será obligatorio el uso de mascarilla.
- Se debe comprobar diariamente el correcto funcionamiento y limpieza de sanitarios y grifos de aseos en zonas comunitarias, así como los dispensadores de jabón.

COMEDORES, BARES Y COCINA

- Desinfección de manos de clientes. El personal de comedor deberá recomendar a los clientes que desinfecten sus manos con gel desinfectante a la entrada y la salida del comedor. En los accesos al bar y salones, también se debe recomendar su uso a la entrada y salida.
- Manipulación de alimentos. Se debe evitar la manipulación directa por parte de los clientes facilitando el servicio a los clientes para minimizar el autoservicio.

- Se analizará en detalle el tipo de servicio a realizar desde el punto de vista higiénico. Por ejemplo, en los desayunos suplir por porciones individuales en lugar del buffet tradicional.
- Conductas del personal. El personal de servicio no deberá usar guantes desechables de forma habitual, salvo los indicados para prevenir los riesgos laborales. Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos. Para evitar contagios del personal se deberá 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. Si es posible, se aconseja mantener una distancia mínima de un metro ante cualquier cliente o persona.
- Limpieza y desinfección de vajilla y salones. Hay que lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes. Los manteles y servilletas deben ser lavados de forma industrial, evitando el uso de la misma mantelería o salvamantel con distintos clientes. En la medida de lo posible se usarán elementos de un solo uso. Hay que ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas. Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, etc.
- Disposición de los clientes. Se debe respetar al máximo las capacidades de cada sala. La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a 2 metros.
- El haber utilizado guantes no exime de realizar la correcta higiene de manos tras su retirada
- Se aconseja llevar las uñas cortas y cuidadas, evitar el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.
- Es aconsejable llevar recoger el cabello largo en una coleta o moño bajo.
- Se colocarán señales en el suelo con cinta adhesiva o similar para asegurar que se respetan los 2 metros en lugares donde es previsible que pueda haber colas.
- En caso de servicios a la carta se utilizarán, en la medida de lo posible, cartas QR. Si no es posible, las cartas o material informativo deberán desinfectarse entre un servicio y otro.
- Reducir o eliminar de las mesas cualquier elemento decorativo que no pueda ser desinfectado entre clientes. Eliminar los cestos de azúcar, edulcorantes, etc.
- Se dispondrán de guantes desechables en la zona de trabajo.
- Las superficies de mesas, sillas, zonas de barras, etc. se desinfectarán convenientemente tras cada servicio.
- Se desinfectarán frecuentemente los equipos de trabajo (TPV's, bandejas, etc.)
- En la cocina se utilizarán mascarillas y en la medida de lo posible se mantendrá la distancia de seguridad de 2 metros. Se utilizarán guantes para el uso de menaje. Se extremarán las medidas de lavado y desinfección de manos.
- Lavar con frecuencia los utensilios que empleamos para manipular los alimentos. Para ello basta con utilizar agua y jabón adecuado para ese uso. Si en lugar de lavar a mano utilizamos lavavajillas, la seguridad será aún mayor porque al efecto limpiador del jabón

se le suma la elevada temperatura del agua (normalmente de 60°C) que contribuye a destruir microorganismos patógenos.

- Limpieza y desinfección de las superficies. Se deberán eliminar restos de alimentos por métodos físicos, papel de cocina, bayeta específica, etc. Lavar a continuación con agua y detergente. Si fuera necesario aplicar posteriormente un desinfectante para eliminar los posibles restos de microorganismos.
- Limpieza y desinfección de alimentos crudos. Todos los alimentos que se van a consumir en crudo se deben lavar y desinfectar antes de su consumo.
- Se separarán los alimentos crudos o sin descontaminar de los alimentos descontaminados y listos para consumo.
- Organización de cámaras, almacenes, estanterías o zonas de almacenamiento de alimentos.
- Utilización de contenedores, envases y embalajes limpios que protejan los alimentos.
- Control de utensilios para evitar contaminaciones cruzadas: tablas de corte, cuchillos, palas, cazos, etc.
- Las altas temperaturas reducen o eliminan las cargas microbiológicas.
- Solo está permitido utilizar ropa de uso exclusivo para el trabajo, incluido gorro protector o cualquier sistema que evite caída de sudor o pelo a la comida.
- En la zona del office será obligatorio el uso de guantes así como para la manipulación de basuras.
- Es obligatorio el cumplimiento estricto de medidas higiénico sanitarias establecidas en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).
- Se desinfectarán las asas de los equipos de trabajo de manera periódica (cubos de basura, carros, etc.)
- Durante y al finalizar la jornada se realizará la limpieza y desinfección de superficies, herramientas y equipos de trabajo.

PERSONAL DE LIMPIEZA Y CAMARERAS DE PISOS

Hay que extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección, especialmente en las áreas comunes (hall de entrada, entrada desde aparcamiento, escaleras de acceso a plantas, hall de ascensores en plantas, habitaciones, aseos, salones, etc.) manteniendo siempre una frecuencia adecuada en los servicios de limpieza.

Se hará mayor hincapié en los objetos que se manipulen frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, ascensores, interruptores, etc.

Hay que ventilar todas las habitaciones y áreas comunes a diario.

En los carros de limpieza se dispondrán de gel o solución desinfectante de manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.

La papelera del baño debe contar con tapa, bolsa y accionamiento con pedal.

Se debe asegurar la correcta limpieza y desinfección, dejando registro de esta actuación.

El material que se retire de las habitaciones deberá colocarse en bolsas. Esta manipulación se realizará con guantes.

Se establecerán procedimientos de limpieza que eviten la contaminación cruzada. Poner ropa limpia solo tras la limpieza y desinfección de la habitación y baño.

En las zonas comunes se limpiará y desinfectará con mayor frecuencia.

4. ACTUACIONES ANTE LA DETECCIÓN DE CASOS EN EL HOTEL

Los protocolos de actuación ante la detección de una persona diagnosticada de COVID-19 en el establecimiento y las posibles medidas de salud pública subsecuentes serán determinadas por las autoridades sanitarias, y lógicamente deberá mostrarse la máxima colaboración por parte de la dirección en parte de los protocolos establecidos.

En el escenario epidemiológico actual, la situación más probable es que, ante la detección de un caso confirmado de un cliente o un empleado en el establecimiento, se realoje al afectado en un centro sanitario (o domiciliario, para empleados, según criterio de las autoridades sanitarias). Las autoridades de salud pública realizarán un análisis de la situación para la toma de decisiones sobre las actuaciones necesarias para el control de la transmisión de la infección. En este caso, se establecerán los protocolos específicos para tal situación que las autoridades sanitarias determinen.

MEDIDAS DE ACTUACIÓN

Cada trabajador debe observar su propio estado de salud ante la posible aparición de alguno de los siguientes síntomas: fiebre, tos, sensación de fiebre alta, dificultad respiratoria, sensación de falta de aire. En caso de que presente alguno de estos síntomas, comunicarlo a su inmediato superior y si es posible no acudirá al trabajo.

Cuando aparezcan síntomas sospechosos de posible infección, tales como fiebre (superior a 37.9), tos, dificultad respiratoria o anosmia, principalmente, las medidas a aplicar serán las siguientes:

- **Aislamiento del caso posible.** A la persona afectada se le pondrá una mascarilla quirúrgica y se le pondrá en un área separada del resto de personas.
- **Medidas de actuación, evacuación y aislamiento.** Una vez adoptadas las medidas anteriores, se procederá a contactar en primer lugar con el Servicio Público de Salud.
- **Medidas de limpieza.** Una vez evacuada la persona sospechosa de estar infectada, se procederá a la limpieza de la zona de trabajo en la que estuviera trabajando, especialmente las superficies de trabajo y las herramientas, utensilios o dispositivos con los que estuviera trabajando en ese momento. Dicha limpieza se realizará con los productos químicos de desinfección homologados o con una solución de agua con lejía o con solución hidroalcohólica según los casos y tipo de dispositivo.
- **Identificación de contactos.** Por “contacto estrecho” de casos posibles, probables o confirmados se entiende, cualquier persona que haya proporcionado cuidados mientras

el caso presentaba síntomas o convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos.

- **Medidas de seguimiento y control.** La autoridad sanitaria, una vez analizada la información sobre la incidencia, determinará las medidas de actuación, en cada caso, siendo la primera de ellas una medida de aislamiento que, según las características de la situación, se acompañará o no de otras acciones específicas que determinarán.

PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNA HABITACIÓN EN LA QUE HAYA ESTADO O ESTÁ ALOJADA UNA PERSONA INFECTADA DE COVID-19

Se deberá restringir al máximo el personal no sanitario que entra en la habitación de un cliente aislado.

Basándose en las recomendaciones de la OMS, y siempre y cuando no se establezcan otras normas por parte de las autoridades sanitarias, se pueden tener en cuenta las siguientes consideraciones:

Todo el personal del hotel que tenga que acceder a las habitaciones cuando esté presente el cliente enfermo deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener una distancia de 2 metros del cliente.

La camarera se pondrá un delantal o bata protectora, mejor desechable, y guantes antes de entrar en la habitación. No se debe entrar con el carro de limpieza en la habitación.

Retirar la ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa separada del resto hasta el momento de lavarlas, advirtiendo de ellos al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo con la piel). Y lavar a máquina a 60º - 90º con detergente ordinario.

El material desechable utilizado por la persona enferma (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminará mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará junto a la basura normal.

Cuando el cliente enfermo abandone definitivamente la habitación, hay que retirar y sustituir todas las facilidades de aseo (amenities, rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.) y desecharlas.

Hacer una limpieza adecuada y una desinfección posterior con solución recién preparada de lejía o cualquier otro producto químico válido para esta tarea.

Tener un esmero especial en la limpieza de sanitarios y de superficies de contacto como manivelas, interruptores, teléfonos, mando de control de televisión o del aire acondicionado, mesillas, etc.

5. REFERENCIAS

Para la creación de este Protocolo se han tenido en cuenta las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.