

**MEDIDAS PARA EVITAR O
REDUCIR EL CONTAGIO
POR COVID-19**

PATAGONIANGROUP

INTRODUCCIÓN

El turismo se configura como la principal industria en nuestro país. Sin embargo, el actual contexto COVID-19 obliga a establecer protocolos para que la reapertura de las instalaciones no aumente el riesgo de contagio comunitario, así como establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en este sector.

OBJETIVO

Este documento creado por Patagonian Group reúne recomendaciones a aplicar para minimizar los riesgos de contagio del virus COVID-19, tanto para el personal que trabaja en el alojamiento como para huéspedes.

QUE ES COVID-19? CUALES SON LOS SÍNTOMAS

El COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre de más de 37,5 °C, tos y sensación de falta de aire. Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarrea, vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto. En casos más graves, la infección puede causar neumonía o dificultades respiratorias. En raras ocasiones, la enfermedad puede ser mortal.

FORMAS DE CONTAGIO

El virus se transmite por el contacto directo con las gotas de la respiración que una persona infectada puede expulsar al toser o estornudar. Además, una persona puede contraer el virus al tocar superficies contaminadas y luego tocarse la cara (por ejemplo, los ojos, la nariz o la boca). El virus COVID-19 puede sobrevivir varias horas, pero puede eliminarse con desinfectantes sencillos.

REQUISITOS

La idea es asumir un compromiso con la gestión del riesgo, liderando la implementación de medidas dirigidas a minimizarlo.

La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos de la organización; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

SALUD Y GESTIÓN

Este plan de contingencia incluye:

- La asignación de recursos humanos y materiales, atendiendo a las necesidades derivadas de la evaluación de riesgos para la prevención de riesgos laborales.
- La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que se observen huéspedes o empleados con sintomatología compatible con COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices para la prevención de riesgos y considerando la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies.

- La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales por COVID-19, tanto por parte de empleados como de huéspedes..
- La habilitación de canales de consultas sobre como el establecimiento se encuentra preparado para recibir a los huéspedes, utilizando los medios que se consideren pertinentes, puede ser en redes sociales o whatsapp, de esta manera el cliente tendrá acceso a este protocolo y preguntas puntuales que quiera realizar antes de realizar una reserva.

MEDIDAS GENERALES

- Se planificarán las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia social establecida; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, pasillos, etc.), debiendo adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto.
- En caso de que existan turnos, éstos se planificarán siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos. Igualmente, el personal cuenta con un espacio para cambiarse de ropa y también permite asegurar dicha distancia.
- Se mantendrá el distanciamiento social en reuniones internas.
- Se evaluará la presencia en el entorno laboral de trabajadores vulnerables frente a la COVID-19 y se determinará las medidas específicas de seguridad para este personal.
- En el método de control horario se deberá desinfectar luego de cada uso con solución desinfectante.
- Se asegurará la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de solución desinfectante (Ej: alcohol en gel o alcohol etílico al 70%.)
- Se difundirán pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas para los huéspedes y para el personal en cada puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, ayudado con cartelera
- Se facilitará tiempo y medios para la correcta higiene de manos para los huéspedes.
- Se proporcionarán los EPP adecuados previa evaluación de riesgos laborales. En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, desde la hostería se deberá supervisar que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.
- Se establecerán normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (Ej: comedores, accesos, zonas comunes).
- Se procederá a la ventilación, diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas y habitaciones.
- Se formará a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de tapabocas, guantes y EPP que utilicen.
- En el caso que el tapabocas y barbijo no sean descartable deberá ser lavado diariamente. En caso de las máscaras faciales luego del uso diario se deben higienizar de ambos lados con alcohol al 70 % y luego de la higiene realizar lavado de manos.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA HUÉSPEDES

- Los huéspedes que se alojen en hosterías de Patagonian Group deberán cumplimentar con la figura de “Personas exentas del “Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio” artículo 6 del D.N.U. 297/2020 y concordantes con las resoluciones administrativas dictadas por Jefatura de Gabinete Nacional 429,450/2020”
- En la llegada al establecimiento deberán hacerlo con barbijos o tapabocas. En caso de no tener Patagonian Group les proporcionará uno.
- Al momento de realización de check in y check out los huéspedes deberá completar declaración jurada (Véase modelo en hoja n°15)
- Se les consultará en el momento del check-in, si presentan síntomas compatibles con casos sospechosos de Covid-19, conforme criterios del Ministerio de Salud de la Nación. Luego de utilizar algún dispositivo de uso común, el mismo será desinfectado y se procederá al lavado de manos luego de esta actividad.
- Los huéspedes deberá utilizar barbijo o tapabocas para transitar por las áreas permitidas del establecimiento.
- Cumplir con las medidas de este protocolo.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL

- El personal de Patagonian Group utilizará de forma obligatoria cubre bocas o barbijo, que cubrirá nariz, boca y mentón, se podrá complementar con el uso de máscaras, (según disponibilidad y siempre realizar lavado de manos antes de colocarse dichos elementos).
- Diariamente el personal interno deberá completar registro “Planilla Declaración Jurada Ausencia de síntomas COVID 19” (Véase modelo en hoja n° 17-18), en la que se consignará que no presenten síntomas al momento de ingreso y egreso de la jornada laboral.
- Contarán con información clara, legible, específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.
- Se evitará el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano y saludar con un beso, tanto al resto de personal como a huéspedes. Se deberá respetar la distancia social siempre que sea posible.
- No se podrá tomar mate en ninguna de las áreas de las hosterías.
- Se tirará cualquier desecho de higiene personal (los pañuelos desechables y los EPP) de forma inmediata a los basureros habilitados y con accionamiento no manual.
- Se lavarán minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, tarjetas de crédito, folletos, vouchers etc.). En ese caso, de no poder utilizar agua y jabón se asegurará el uso de solución desinfectante (alcohol en gel o alcohol etílico al 70%).
- Se desinfectarán frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (lentes, celulares, etc.) con una solución desinfectante o con agua y jabón cuando sea factible, y con el cambio de turno, los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, mouse, teléfono, etc.). Para la desinfección de equipos electrónicos se deberán utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.

- No se compartirán equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, Patagonian Group establecerá pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio
- El personal deberá cambiarse de ropa (con la que arribo del exterior) cuando ingresen al establecimiento, utilizando siempre su uniforme correspondiente.
- La ropa de trabajo permanecerá limpia.

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA EL PERSONAL DE LIMPIEZA

- El personal de limpieza deberá utilizar el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Como mínimo, el personal deberá utilizar tapabocas o barbijo y guantes.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, según corresponda con el plan de contingencia diseñado, procediendo posteriormente al lavado de manos.
- Los guantes y tapabocas o barbijos se desecharan en función de su vida útil y de las condiciones en las que se utilicen.

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA EL PERSONAL DE COCINA

- El personal de servicio del salón deberá utilizar tapabocas o barbijo.
- Se deberá respetar la distancia mínima de 1.5 m entre empleados.
- Se organizará el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas y el cumplimiento del distanciamiento establecido.
- Se lavaran las manos con agua y jabón o alcohol en gel o alcohol al 70%, cumpliendo con las determinaciones de lavado de manos según las pautas difundidas por la Organización Mundial de la Salud: al ingresar a la cocina, manipular basura, toser, recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o de realizar otras tareas.

MEDIDAS INFORMATIVAS

- Los huéspedes deberán ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (Ej: uso de tapabocas o barbijo, lavado de manos, distancias social, medidas de prevención e higiene, condiciones del servicio etc.) previamente a su llegada y a su vez también se lo informará en el ingreso por si la información no llegó antes de su check in.
- La información será expuesta utilizando cartelera, informando las medidas preventivas e higiénicas implementadas por Patagonian Group y para que el huésped sepa que deberán cumplir durante su estancia.
- Se podrá encontrar nuestro protocolo en nuestras páginas webs, redes sociales, etc y se enviará de ser necesario también por whatsapp
- Se marcará en el suelo de distancia social (Ej: en recepción, entrada al comedor, etc.).
- En la medida de lo posible, se evitará el uso de folletos u otros documentos de uso compartido, promoviendo en su caso la información a través de medios digitales.

REQUISITOS DE SERVICIO

Recepción

- En la zona de recepción, de cada una de las hosterías de Patagonian Group, se encontrarán con solución desinfectante para manos y pulverizador con solución sanitizante a base de alcohol al 70 % para valijas, bolsos, mochilas , etc.
- Si no es posible guardar la distancia entre el personal y los clientes en la zona de recepción se deberá instalar elementos físicos (pantalla protectora o similar) que aseguren la protección del personal de recepción, de fácil limpieza y desinfección, además de la utilización de máscara.
- Se asegurará la distancia mínima entre personas, fijándose de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones. Se establecerán aquellas medidas que eviten la formación de colas en la zona de recepción (Ej.: fomentando el check-in online, comunicación con la recepción vía telefónica).
- Se eliminarán en la medida de lo posible, elementos decorativos.
- Se fomentará el check in online, así como el pago con tarjeta u otros medios electrónicos. Esto es aplicable a todas las hosterías de Patagonian Group.
- Se desinfectaran el lapos o posnet tras cada uso en el que exista contacto.
- Se evitará el compartir bolígrafos si es posible. Si se comparten, se deben desinfectar tras cada uso.
- Los mostradores se limpiaran y desinfectaran de forma periódica diariamente, considerando en todo caso la mayor o menor afluencia de clientes.
- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (Ej: teléfono, computadora, etc.) se limpiaran y desinfectaran al inicio y al finalizar el turno de trabajo.
- El personal del alojamiento evitará la manipulación directa de las valijas, bolsos, mochilas y otras pertenencias de los huéspedes.
- Se colocaran alfombras desinfectantes a la entrada de los establecimientos con solución de cloro para sanitizar el calzado.
- En caso que algún huésped arribe sin barbijo o tapabocas el establecimiento le proporcionará uno.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Zona de desayunador/comedor

- Es obligatorio el uso de tapabocas tanto para personal como huéspedes. El huésped podrá quitárselo cuando comiencen a consumir los alimentos.
- Se servirá a la mesa lo que el huésped solicite teniendo como base el desayuno ofrecido por el establecimiento.
- La vajilla se colocara en la mesa cuando arribe el huésped y se entregará endulzantes en sobres individuales en las cantidades justas para cada uno para evitar la reutilización de los no utilizados.
- Se realizará un cronograma de horarios para el uso del servicio de desayuno limitando el uso a la mitad del desayunador para evitar que hubiera muchas personas dentro de esa área, dando oportunidad al huésped de realizar una reserva previa. El horario se extenderá para el cumplimiento de esta actividad.
- En la zona de desayunador/comedor se establecerá una distancia mínima 2 metros entre la mesas de forma que se respete la distancia social.
- En el desayunador/comedor se pondrá a disposición de los huéspedes solución desinfectante para que se desinfecten las manos al entrar.
- Se retiraran de las mesas cualquier elemento decorativo y productos de autoservicio (azucareras, servilleteros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando las monodosis desechables o su servicio en otros formatos.
- No se utilizara mantelería de tela.
- Se utilizará a modo de información de las opciones de desayuno y oferta gastronómica disponible junto a los precios, menús plastificados. Luego de cada uso serán desinfectados.
- Tras cada comida que se preste (desayuno y cena) se ventilara el espacio (siempre que se disponga de ventanas) y se llevará a cabo la limpieza y desinfección de las superficies de la mesa y sillas que entran en contacto con los clientes.
- Luego del servicio se lavara vajilla e individuales, con los jabones o detergentes habituales, se secara completamente y se desinfectara con solución a base de alcohol a 70%.
- El personal de sala se lavara periódicamente manos con agua y jabón y, cuando esto no sea posible, hará uso de solución desinfectante (alcohol en gel o solución a de alcohol a 70%).

Cocina

- Se controlará que el personal tenga libreta sanitaria actualizada
- Se mantendrá el control de plagas correspondiente.
- Se ventilara de forma diaria y recurrente.
- Se dispondrá de alcohol en gel o solución sanitizante a base de alcohol al 70%.
- Los alimentos expuestos en una habitación donde hubo caso de sospecha o positivo, se desecharan colocándolas en bolsas rojas de residuos patógenos. En el caso en que dicha comida hubiera sido servida con vajilla no descartable, se separará la misma y se realizará una desinfección profunda.
- Se lavara vajilla e individuales, con los jabones o detergentes habituales, se secara completamente y se desinfectara con solución a base de alcohol a 70%.
- Cada persona que trabaje en esta área firmará la hoja que estará allí mismo al finalizar cada turno, una vez terminada las tareas.

Requisitos de limpieza de servicios de alimentos y bebidas

- El equipamiento del comedor para uso del cliente se desinfectara después de cada uso.
- Se cumplirá con las disposiciones vigentes en materia de manipulación de alimentos en la elaboración, servicio y almacenamiento de productos.
- Se limpiara y desinfectara superficies y equipos a utilizar, al iniciar las tareas.
- Se limpiara y desinfectara varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar y almacenar alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos.
- Se cocinará los alimentos por encima de los 70oC y se mantendrá la cadena de frío, conservando la temperatura y humedad correspondiente, se revisará las fechas de vencimiento, se evitará contaminaciones cruzadas, entre otros.
- Se lavara la vajilla con detergente y agua caliente. Luego se desinfectara con alcohol al 70%.
- Se lavara las frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, se pueden se desinfectaran sumergiéndolas en agua con 1,5ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). La lavandina será de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Luego se volverá a lavar bien con abundante agua antes de ser consumidas.

HABITACIONES

- La carga máxima de pasajeros por habitación será de 2 (dos) personas, por lo que las habitaciones habilitadas para ocupar serán singles o dobles únicamente (Se considerará el alojamiento de menores junto con sus padres)
- No se alojarán en la misma habitación a personas que no formen parte de un grupo primario (familia, pareja, etc) de viaje.
- Se protegerán los controles remotos con papel film o similar para facilitar su desinfección.
- Se retiraran los productos de frigobares en las habitaciones
- Se colocaran las medidas de prevención de COVID19, números de teléfono de salud local en espacios estratégicos plastificados que permita la desinfección por parte del personal de limpieza.
- La limpieza de la habitación será solo a pedido del huésped dejando el correspondiente cartel colgado del picaporte del lado de afuera, esto generará el menor contacto entre los objetos de la habitación y el personal del establecimiento. Se ingresara a la habitación solo para sacar las bolsas de basura si las hubiera.
- El recambio de toallas será solo en caso de que el huésped lo solicite, debiendo él mismo dejar todo en la correspondiente bolsa cerrada dentro de la bañera. Esto permite el contacto entre las personas y evita la contaminación cruzada.
- Se dejará un kit de desinfección a disposición del huésped (paños descartables, solución sanitizante a base de alcohol al 70%)
- Los cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras se lavaran como procedimiento de lavado estándar.
- Se retiraran los artículos de decoración
- En cada hostería se organizara las habitaciones de forma que se permita un plazo de “reposo” del equipamiento entre un huésped y otro, siempre que fuera posible. Siempre se asegurará la limpieza y desinfección.

- Las mantas y almohadas extras deberán ser solicitadas a recepción.
- En los baños se colocarán los cestos de basura con bolsa en su interior.

Requisitos de limpieza en habitaciones

- La limpieza y desinfección de habitaciones se realizará en condiciones de seguridad, evitando la presencia de huéspedes.
- En cada hostería se determinará una franja horaria al día dedicada a la limpieza en profundidad de las habitaciones sin presencia de huéspedes.
- La limpieza de las habitaciones será de forma específica, aireando la habitación y el reemplazo de toallas y de ropa de cama será en el check out del huésped y solo se hará recambio de toallas en caso de que el huésped lo solicite siempre que haya cumplido con la forma específica indicada anteriormente.
- Se limpiarán paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales.
- Cada mucama chequeará haber cumplido con todos los pasos indicados en un check list (Véase modelo en hoja n°16) y firmará la hoja que estará en cada habitación una vez terminada las tareas.

ZONAS DE USO COMÚN

- En cada hostería de Patagonian Group se identificarán los espacios comunes y se establecerá el sistema para el control de dichos espacios, de forma que se garantice la distancia social.
- Cada hostería dispondrá de soluciones desinfectantes en los lugares de paso y en aquellas instalaciones de mayor uso por los huéspedes.
- Los basureros contarán con una bolsa interior.
- El alojamiento desechará los productos de higiene dejados por los huéspedes que hacen check out.
- Se retirarán libros, guías, revistas, folletos, etc que puedan ser manipulados por diferentes personas e informaran sobre la importancia de consultar en forma digital.
- El alojamiento velará porque los huéspedes respeten las distancias de seguridad y del uso de tapabocas.
- Se asegurará la reposición de jabón, toallas de papel, etc.
- Los dispensadores de papel, gel y jabón se limpiarán periódicamente, atendiendo al nivel de uso.

REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Plan de limpieza

- Se incrementará las frecuencias de limpieza y desinfección, y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, zonas comunes, lavabos, grifería, manivelas, mostrador de recepción, puertas, llaves de habitaciones, botón de descarga del inodoro, barreras de protección, control de climatización, secador, barandas, lavadoras, secadoras, electrodomésticos de la cocina, equipamiento de habitaciones, etc.) con una solución de hipoclorito de sodio (lavandina comercial) en partes de 1º ml/litro de agua, que se prepararan el mismo día de uso.
- Todos los artefactos utilizados para la limpieza como baldes, cepillos, paños deben se limpiaran y desinfectaran correctamente antes de su uso.
- Se desinfectara la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (Ej: mostrador de recepción, caja, etc.)
- Se limpiarán las superficies con productos desinfectantes.
- Se ventilara diariamente de las zonas de uso común.
- Se utilizarán productos que aseguren la desinfección. Éstos deben utilizarse de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos. Se chequearan la fecha de vencimiento de los productos de limpieza utilizados..
- No se mezclarán productos entre sí salvo indicación del fabricante.
- Los carros de limpieza (en caso de que se disponga de éstos) se limpiaran y desinfectaran tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.
- La recogida de bolsas de basura de zonas de uso común se realizará de forma que las bolsas queden selladas y trasladadas al punto de recogida.

LAVANDERÍA - LIMPIEZA DE TEXTILES

- Los textiles “sucios” se recogerán colocándolos en una bolsa que quede cerrada y se depositara en los carros de limpieza (si los hubiere) hasta su tratamiento en la lavandería.
- Se facilitará una bolsa en cada habitación para que el mismo huésped introduzca las toallas que desee lavar, debiendo él mismo dejar todo en la correspondiente bolsa cerrada dentro de la bañera.
- Se evitará sacudir los textiles sucios. En el caso de blancos, se evitará depositarlos en el suelo de la habitación o baño.
- Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal se lavará las manos.
- Los textiles “sucios” se lavaran a mas de 60°C.
- Se definirá un sistema para evitar la contaminación cruzada, colocando la ropa limpia únicamente luego la limpieza y desinfección de la habitación.
- Se dispondrá de alcohol en gel o solución sanitizante a base de alcohol al 70%
- Se ventilara diariamente la lavandería en las hosterías que hubiera.
- Se utilizara de forma obligatoria el tapabocas, complementándose con el uso de máscaras, (según disponibilidad) pero siempre se realizará el lavado de manos antes de colocarse dichos elementos.
- La ropa blanca que haya estado en contacto con casos sospechosos o confirmados se colocara en una bolsa con identificación para que el proceso de lavado sea de forma individual y más estricto.

Limpiadores y desinfectantes para COVID 19

- Alcohol Etilico (70%)
- Hipoclorito de Sodio (500 – 1000 ppm)
- Clorito de Sodio (0,23%)
- Dicloroisocinurato de sodio (Clorados orgánico)
- Compuestos de amonio cuaternario
- Peróxido de hidrogeno 0,5 %
- Monopersulfato de potasio

REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

Plan de mantenimiento preventivo

- Se dispondrá de un protocolo específico para que el personal de mantenimiento entre en las habitaciones mientras el huésped se encuentra en la habitación sólo en caso estrictamente necesario, caso contrario el huésped no deberá estar allí presente.
- El personal de mantenimiento se protegerá con los medios de protección personal (tapabocas o barbijo, guantes de ser necesario, lentes de ser necesario, etc)
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPP y se lavará posteriormente las manos.
- Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, se pedirá al mismo a ponerse el tapabocas mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación y asegurando la distancia mínima de seguridad. Se evitará cualquier contacto físico.
- Adicionalmente al resto de mantenimientos obligatorios del establecimiento se revisará de forma periódica el equipamiento utilizado para la prevención de COVID-19 (dispensadores de papel, gel desinfectante, mamparas etc.).
- Todas las tareas de mantenimiento deberán quedar registradas, con nombre y firma de quien lo realizó.

PROVEEDORES

- Los proveedores de alimentos y bebidas como los de control de plagas y demás deberán respetar los requisitos de salubridad ingresando por las entradas correspondientes con barbijo o tapabocas y guantes.
- Se comunicará a cada proveedor que deberán respetar las medidas preventivas de seguridad.
- El personal que recepcionara la mercadería desinfectara todo lo que ingrese antes de guardar en depósitos o alacenas, descartando las cajas, cajones y bolsas.
- Luego de que se retire el proveedor se realizará una desinfección de las áreas donde concurrió.
- Se informará a proveedores, los servicios de traslado a aeropuertos, excursiones, etc., sobre este protocolo de Patagonian Group.

CASOS SOSPECHOSOS

Criterios

El Ministerio de Salud de la Nación establece los siguientes criterios para la definición de caso sospechoso:

Criterio 1: Toda persona que presente

a) fiebre de 37.5°C o

b) uno o más, de los siguientes síntomas: tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, falta de olfato o gusto (anosmia/disgeusia) sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica.

c) En los últimos 14 días: Tenga un historial de viaje fuera del país

Tenga un historial de viaje o residencia en zonas de transmisión local (ya sea comunitaria o por conglomerados) de COVID-19 en Argentina

Criterio 2: Todo personal de salud, residentes y personal que trabaja en instituciones cerradas ó de internación prolongada*, personal esencial**, y habitantes de barrios populares*** y pueblos originarios que presente dos o más de los siguientes síntomas: fiebre (37.5°C o más), tos, odinofagia, dificultad respiratoria, anosmia, disgeusia (*penitenciarias, residencias de adultos mayores, instituciones neuropsiquiátricas, hogares de niñas y niños; **se considera personal esencial:

Fuerzas de seguridad y Fuerzas Armadas y Personas que brinden asistencia a personas mayores.

Criterio 3: Toda persona que sea contacto estrecho de caso confirmado de COVID-19 ante la presencia de 1 o más de estos síntomas: fiebre (37.5°C o más), tos, odinofagia, dificultad respiratoria, anosmia, disgeusia.

Criterio 4: Todo paciente que presente anosmia/disgeusia, de reciente aparición y sin otra etiología definida y sin otros signos o síntomas.

Nota: Ante la presencia de este como único síntoma, se indicará aislamiento durante 72 horas, indicando toma de muestra para diagnóstico por PCR, al tercer día de iniciado síntomas.

Criterio 5:

a-Jurisdicciones definidas con transmisión local*: Todo paciente con diagnóstico clínico y radiológico de neumonía y sin otra etiología que explique el cuadro clínico.

b-Jurisdicciones definidas sin transmisión local: Pacientes con infección respiratoria aguda grave (IRAG) (fiebre y síntomas respiratorios, con requerimiento de internación)

Una vez detectado un caso sospechoso Se dará aviso de inmediato al hospital local llamando al 107.

El Hospital local irá al establecimiento hotelero a realizar el hisopado, mientras tanto se tratará al mismo como caso positivo aislando al huésped en la habitación, el mismo no podrá hacer uso de otras instalaciones del hotel. El personal que tome contacto con el servicio sanitario y lo lleve a la habitación deberá tener EPP especial (Camisolín, guantes, barbijo, protección ocular, cofia)

Una vez confirmado por entidad sanitaria caso positivo, el mismo será el que dispondrá de su hospitalización o derivación a centro de aislamiento.

Extremar limpieza desinfección áreas donde el huésped recorrió (trazabilidad) antes de dar cuenta de síntomas.

Chequear información con “Lista de pasajeros” datos como destino anterior grupo de viaje y entre otros. Dicha información deberá ser compartida con el servicio sanitario local como así también con las instituciones gubernamentales que lo requieran con el propósito de realizar un abordaje de trazabilidad del huésped para contactar a otros posibles contagiados. Se adjunta un modelo en Anexo.

La limpieza de la habitación en un caso sospechoso o confirmado estará a cargo del huésped. Cuando el mismo desee realizar una limpieza y desinfección, se contactara con recepción mediante teléfono solicitando cambio de ropa blanca, el establecimiento hotelero le proveerá una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de lavandina con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente.

Todos los productos dados deberán ser acompañados por guantes, barbijo y bolsas de residuos. Además de darle un pequeño instructivo verbalmente de cómo realizar la actividad.

Se dispondrá de alcohol en gel o solución sanitizante a base de alcohol al 70% en dicha habitación.

El personal que retire dicha bolsa deberá extremar las medidas con EPP adecuadas para tal fin.

La habitación donde haya estado un caso sospechoso o confirmado no podrá utilizarse dentro de las 48 hrs para realizar una limpieza profunda y de desinfección.

El material desechable empleado por la persona afectada se elimina en una bolsa de plásticos dentro de un cubo de basura, preferiblemente con tapa y pedal de apertura. Se aconseja que los residuos generados por la persona afectada sean dispuestos en una bolsa aparte, luego deberá introducirse bien cerrada dentro de la bolsa de residuos comunes para su recolección.

Finalmente, se propone sacar la basura para su recolección después de 72 horas, así los recolectores no corren ningún riesgo.

ANEXOS

- Declaración Jurada huésped
- Check list limpieza habitación
- Declaración Jurada Personal
- Registro de Declaraciones juradas Personal

Declaración jurada en ausencia de síntomas de Coronavirus y Asunción de Responsabilidad

Comprometidos en proteger la seguridad de nuestros huéspedes y dando cumplimiento a las medidas preventivas oportunas en relación al riesgo de contagio por Coronavirus, hemos establecido como medida obligatoria de quienes se alojen, que deban completar el siguiente cuestionario como requisito previo a alojarse en nuestro establecimiento.

Esperamos que esta medida le aporte seguridad y confianza en nuestras instalaciones y agradecemos su colaboración en el cumplimiento de la misma, que nos permite velar por la salud de huéspedes y personal del hotel.

Nombre y Apellido Fecha de Nacimiento / /

DNI/Pasaporte Nacionalidad

Procedencia antes de arribar al hotel (en caso de ser varios lugares en los últimos 14 días incluir todos en orden)

.....
.....
.....

DECLARACION JURADA

Por la presente, declaro bajo juramento (marcar con la cruz la opción que proceda)

	SI	NO
a) Que he estado en alguna de las zonas de riesgo del Coronavirus en los últimos 14 días		
b) Que en los últimos 14 días he tenido síntomas que podrían estar asociados al Coronavirus tales como fiebre, tos o dificultad para respirar		
c) Que soy consciente de que durante los últimos 14 días he estado en contacto (a menos de metro y medio) con personas en las que se ha confirmado estar infectadas por Coronavirus		

En caso de que alguna de las afirmaciones anteriores sean positivas responder

	SI	NO
d) Que durante los últimos 14 días he acudido a un centro médico u hospitalario como consecuencias de síntomas que podrían estar asociados al Coronavirus y se ha descartado por los facultativos el contagio		
e) Que tengo motivos para sospechar que podría estar infectado por Coronavirus		

Que declaro bajo juramento que las afirmaciones anteriores son ciertas y asumo expresamente la responsabilidad de lo aquí manifestado. Que asimismo soy consciente y acepto que el Hotel está tomando todas las medidas preventivas que están a su alcance para evitar que personas que puedan estar afectadas por Coronavirus se adecuen al protocolo de salud vigente.

Modelo Check List Habitaciones

HABITACIÓN NRO	Fecha/hora:
Detalle: (cambio o arreglo)	Responsable
Observaciones generales:	

	N/A	OK	No OK	Observaciones
PREPARACIÓN				
¿Se ha colocado su equipo de protección personal?				
Retire los blancos de la cama y baño sin sacudirlos y coloque en bolsa cerrada				
De ser posible coloque al sol almohadas y acolchados. Luego rocíe con solución de alcohol				
Rocíe con solución de alcohol y rote la posición de los colchones				
INGRESO A LA HABITACIÓN				
Ventile habitación				
Retire los blancos de la cama y baño sin sacudirlos y coloque en bolsa cerrada				
De ser posible coloque al sol almohadas y acolchados. Luego rocíe con solución de alcohol				
Rocíe con solución de alcohol y rote la posición de los colchones				
Baño				
1. Limpieza: con paño o cepillo utilizando detergente en bachas y sanitarios. Bañera y azulejos puede reemplazarse por desengrasante				
2. Desinfección: con paño diferente aplique o rocíe producto para desinfección de Baño (solución de agua lavandina 250 cm3 por 5 litros de agua)				
3. Retire y descarte la totalidad de amenities. Reponga.				
Dormitorio				
Use paño con solución de lavandina				
¿Desinfectó todos los muebles, TV, controles, teléfonos, perillas, llaves de luz, teléfono, respaldares, picaportes, manijas, valijeros,				
Muebles de madera barnizada: desinfecte con paño semi húmedo con la solución de alcohol				
Muebles de superficies blandas (respaldares o sillones entelados): rocíe con solución de alcohol				
Muebles de cuero y maderas enceradas: aplique un paño <u>semi seco rociado</u> con solución de agua lavandina *				
Ingrese las sábanas y toallas limpias y proceda al armado de camas				
Proceda a la limpieza y desinfección de pisos o si corresponde a aspirar alfombras				
No olvide desinfectar las llaves de luz de a la salida				
Coloque las sábanas y toallas usadas en su bolsa individual y cerrada en el carro.				
Desinfecte picaportes y cierre la habitación				

Observaciones:

Fórmulas:

Solución de alcohol: 70 % de alcohol y 30 % de agua

Solución de agua lavandina: 250 cm3 (1 taza) por 5 litros de agua

Solución de agua lavandina para rociador de 1 litro: 50 cm3 (3 cucharadas) por 1 litro de agua

Paño semi seco: menos del 25% de humedad

Nota: siga las instrucciones de la Gerencia de su establecimiento para aplicar los desinfectantes en las superficies especiales, para evitar daño en las mismas y cumplir con la desinfección

Planilla de Declaración Jurada en relación a la ausencia de síntomas de coronavirus y asunción de responsabilidad.

Dejo constancia que durante las pasadas 24 hs NO HE REGISTRADO los siguientes síntomas que se corresponden a un cuadro gripal similar al COVID 19:

- Fiebre mayor a 38°
- Tos seca con dolor de garganta
- Dificultad en la respiración

Nombre:

Lugar:

Fecha:



Planilla de Declaración Jurada en relación a la ausencia de síntomas de coronavirus y asunción de responsabilidad

Registro de personas que declaran bajo juramento al ingreso laboral DIARIO la presencia o ausencia de síntomas correspondientes al COVID durante las últimas 24 hs

LUGAR:

Fecha	Nombre y Apellido	Síntomas (SI - NO)			FIRMA
		Fiebre > 38º	Tos seca / dolor de garganta	Dificultad respiratoria	



Secretaría de Estado de Turismo +54 2966 437447 - Av. Pte. N. C. Kirchner 863 infotur@santacruzpatagonia.gov.ar
Delegación El Calafate, 1 de Mayo +54 2902 492353 -Casa de Santa Cruz Buenos Aires, 25 de Mayo 279 - 11 4343 8478
santacruzpatagonia.gov.ar