

# PROTOCOLO COVID-19 PARA PERSONAL:

## El Molino

### ALOJAMIENTO TURÍSTICO

Ante el nuevo escenario que dispone esta emergencia sanitaria global y su impacto económico y social en la actividad turística, el alojamiento turístico: **El Molino**, elaboró el “Protocolo COVID-19 para sus instalaciones”.

Las pautas contenidas en el presente protocolo, que siguen las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación, así como el Protocolo COVID-19 para Alojamientos turísticos, ofrecen diversas medidas y acciones específicas sobre las cuales se maneja el establecimiento para hacer frente a la situación actual sin dejar de ofrecer el servicio de la actividad.

En función de la normativa vigente se espera que el presente protocolo establezca los criterios, las recomendaciones y pautas comunes, para cualquier persona que desarrolle algún tipo de tarea en el establecimiento, contribuyendo a una “nueva normalidad” en la forma de hacer turismo.

Por tanto, se establece:

1. Respetar las medidas establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación, que determinan una distancia mínima entre personas de 2 metros como ideal y de 1,5 metros como aceptable. Esta medida aplica tanto para los trabajadores como para el público que asista al establecimiento (clientes, proveedores, etcétera).
2. Evitar el contacto físico al saludar; no debe hacerlo con besos, abrazos u apretones de manos con personas fuera de su contacto estrecho.
3. No compartir mate, vajilla ni otros utensilios.
4. Todas las personas que desarrollen tareas en el establecimiento, deberán realizar lavado de manos con frecuencia y obligatoriamente:
  - Al llegar al lugar de trabajo.
  - Antes y después de manipular basura o desperdicios.
  - Antes y después de comer, manipular alimentos.
  - Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
  - Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
  - Después de ir al baño o de cambiar pañales.
  - Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.

Recordar que debe emplearse “sólo” las soluciones a base de alcohol únicamente cuando la higiene de manos no sea posible también realizarla, y solamente cuando las manos se encuentren limpias, en caso contrario debe realizarse el lavado con agua y jabón).

5. Utilizar barbijo casero que cubra nariz, boca y mentón en espacios laborales y áreas comunes de trabajo. Su uso no reemplaza ninguna de las medidas de distanciamiento físico ni de higiene.
6. Debe respetarse en todo momento la normativa vigente sobre limpieza y desinfección según rubro y actividad. Realizar desinfección diaria de superficies. La frecuencia de desinfección debe ser adecuada al tránsito y la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes.
7. Realizar limpieza de las superficies con agua y detergente antes de la desinfección.
8. Las soluciones de lavandina deben utilizarse dentro de las 24 horas de preparadas para asegurar su eficacia.
9. Ventilar regularmente los ambientes cerrados (al menos una vez al día), sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas para permitir el recambio de aire.
10. Respetar la densidad de ocupación y el modo de circulación de espacios (recepción, sala de estar, comedor, pasillos, salón de juegos, vestuarios, etcétera)
11. Se recomienda evitar, en la medida de lo posible, llevar las manos a la cara.
12. No permitir el ingreso al establecimiento de personas con temperatura igual o mayor a 37,5°C o que presenten los síntomas propios del COVID-19.
13. Evitar la estigmatización y la discriminación de personas sintomáticas o afectadas por COVID-19 y sus contactos estrechos.
14. Medidas a adoptar en el establecimiento para aislar a una persona que manifieste síntomas de COVID-19:
  - Ante la presencia de fiebre en una persona alojada, se debe aislar por prevención durante 24hs. tanto a ella como a su grupo familiar.
  - Ante la presencia de dos o más síntomas, aislar a la persona y grupo familiar en la habitación/cabaña alojada.
  - Dar aviso a las autoridades sanitarias locales.
  - Solicitar al o los afectados que se comuniquen con su médico.
  - Realizar el chek out de las personas.

15. Ante la identificación de personal con síntomas respiratorios o fiebre, contactar inmediatamente al Sistema de Emergencias de salud local para su evaluación y eventual traslado a una institución de salud. Debe notificarse toda sospecha de COVID-19 a la autoridad sanitaria local.
16. El personal debe en todo momento utilizar los elementos de protección personal (EPP) para cada actividad
17. Informar las medidas preventivas que el alojamiento toma para preservar su seguridad y salud, como así también que es posible deba esperar a la hora de hacer su check-in o check-out en áreas destinadas para ello.
18. Adelantar por mail u otro medio electrónico la ficha de registro, junto con un cuestionario sobre Covid-19, y los protocolos del establecimiento.
19. Notificar y hacer firmar la DDJJ al momento del check-in.
20. Informar a los clientes las medidas adoptadas por el establecimiento y los recaudos a tener en cuenta en relación a COVID-19, brindar en formato digital.
21. Exhibir información oficial de prevención y números de teléfono que el Ministerio de Salud de la Nación y las autoridades locales hayan determinado para la atención de la problemática del coronavirus.
22. Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.
23. Asegurar la entrega de llaves, tarjetas magnéticas, controles remotos y/o cualquier otro elemento previamente desinfectados.
24. Destinar en la recepción, un buzón o urna para el depósito de las llaves o tarjetas magnéticas al finalizar la estadía, para su desinfección previo a su reutilización.
25. Priorizar la utilización de servilletas y mantelería de un solo uso. Se sugiere utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza, o bien cambiarlos tras la utilización de cada cliente.
26. Limpiar y desinfectar superficies y equipos a utilizar, al iniciar las tareas.
27. Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos y utensilios, como mesadas, alacenas, despensas, depósitos, heladera, electrodomésticos, etc.

28. Lavar la vajilla y utensilios con detergente y agua caliente. Luego desinfectar con alcohol al 70%.
29. Incorporar una mayor frecuencia en la limpieza y desinfección de pisos en las áreas de ingreso al establecimiento.
30. Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen.
31. En recepción, sala de estar, salones de uso común limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y la cristalería.
32. Ventilar de forma diaria y recurrente los espacios comunes y restringir el uso de aquellos espacios que no puedan cumplir con esta medida.
33. Efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.
34. Una vez realizado el check out, dejar liberada la habitación y ventilarla el mayor tiempo posible o el tiempo necesario para asegurar su correcta ventilación, limpieza profunda y desinfección.
35. El recambio de ropa blanca se realizará en estadías mayores a 3 días. Al tercer día, se procederá al intercambio, a cargo del huésped, de ropa usada por limpia siendo el mismo quien retire de su habitación lo que desee renovar.
36. Clasificar la ropa sucia fuera de las habitaciones. No sacudir la ropa para lavar.
37. Se recomienda para ropa que soporte altas temperaturas, que la ropa de cama y de aseo personal se lave de forma mecánica en ciclos de lavado completos con agua a 60-90°C. En caso de lavar con agua fría se debe asegurar que luego pase por la temperatura adecuada.
38. Lavar las mantas de lana en agua tibia y luego secar al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiar en seco.
39. Lavar las colchas con agua caliente y detergente, luego enjuagar y secar preferiblemente en una secadora o limpiar en seco.
40. Utilizar guantes para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal.
41. Colocar los objetos perdidos encontrados en habitaciones utilizadas por huéspedes identificados como caso sospechoso o confirmados de Covid-19, en bolsa plástica,

desinfectar y guardar en una segunda bolsa sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso que no lo reclame, deberá ser desechado.

42. Revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
43. Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 - 26°C, asegurando una suficiente renovación del aire.

El cumplimiento de las medidas preventivas, así como el reconocimiento precoz de signos y síntomas junto con el diagnóstico temprano, aislamiento, atención oportuna de casos sospechosos y confirmados, y cuidado de sus familias, convivientes y otros contactos estrechos, constituyen estrategias centrales para lograr el control de la pandemia.

**El presente protocolo se encuentra sujeto a posibles y eventuales modificaciones futuras, debido al contexto epidemiológico en el que se encuentra el país.**

### Documentos consultados para la elaboración del presente Protocolo:

- Ministerio de Turismo y Deporte de la Nación. Protocolos COVID-19 para Alojamientos Turísticos.
- Ministerio de Salud de la Nación. Covid-19 Recomendaciones para el desarrollo de protocolos en el marco de la pandemia. 26 de mayo de 2020.
- Secretaría de Turismo Gob. de Entre Ríos. Recomendaciones y buenas prácticas para piscinas de uso recreativo en el marco de la pandemia SARS-CoV-2 (COVID-19)
- AHT Swiss Medical. Buenas Prácticas para Hotelería Argentina.
- FEHGRA. Covid-19 Guía de Buenas Prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector hotelero y gastronómico Covid-19.
- FEHGRA /FUNCEI. Covid-19 Recomendaciones para la operación de Restaurants, servicios de take away y delivery.
- UTHGRA. Medidas preventivas para la actividad hotelera gastronómica COVID-19.