PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID 19

HOTEL PRÍNCIPE

Teniendo en cuenta la reciente situación que atraviesa el mundo por la pandemia COVID 19, hemos tomado medidas para garantizar la higiene y seguridad dentro de nuestras instalaciones para la tranquilidad de huéspedes y de nuestro personal.

MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES.

- Lavado de manos y distanciamiento social y el uso permanente de tapabocas.
- El lavado de manos está estipulado cada 50 minutos para el personal, con productos antibacteriales, para evitar cualquier tipo de contagio de virus y/o baterías.
- Se tiene a disposición de empleados, clientes, visitantes y proveedores, un punto de desinfección dotados con alcohol glicerinado en cada piso en lugares visibles para generar facilidad y viabilidad de desinfección en todo momento par así evitar la trasmisión del virus llamado covid 19.

- Se lleva un registro de todas las personas que ingresan al hotel (empleados, huéspedes, visitantes, proveedores), realizando un cuestionario que permite conocer su estado de salud y temperatura actual. (Si la persona tienen una temperatura mayor a 37.9 no puede ingresar a las instalaciones).

- En la entrada tenemos dispuesto un tapete con liquido desinfectante para los zapatos (amonio cuaternario) y también gel antibacterial (alcohol glicerinado)para manos, todas las personas que ingresen deben hacer uso de los mismos.

- Para recibir las reservas tenemos un formulario donde se explican las condiciones de ingreso, se realizan ciertas preguntas a los interesados y se admiten o no dichas reservas.

-

- Contamos con puntos de ingreso diferentes para empleados y huéspedes, los empleados deben llegar en ropa de calle y cambiarse al uniforme para poder desarrollar sus labores.

- Se ha agregado el valor de $6.000 pesos por persona a nuestra tarifa por costos de higiene y mantenimiento del protocolo de bioseguridad.

- Se aumenta la frecuencia de limpieza de las áreas comunes a tres veces en el día. (lobby, escaleras, pasamanos)

- Los desayunos serán llevados a cada habitación, aplica para las tarifas con desayuno incluido. En caso de que el huésped desee ingresar al restaurante, tenemos las mesas ubicadas según las disposiciones de ley, es decir 2mts de distancia entre las mesas y no más de 4 personas en ellas. También el aforo del restaurante será solamente hasta el 30% de su capacidad.

- Por medio de cotelvalle estamos en proceso de certificación para obtener el sello Clean & safe (Limpio y seguro) que certifica las mejores prácticas para evitar el contagio y contenerlo dentro del sector de hotelería y turismo.
  - Cada cliente debe subir su equipaje, para respetar el distanciamiento social.
  - El room service es llevado los alimentos con papel celofán para su seguridad.

Buscamos garantizar su seguridad y la de los nuestros, este protocolo es de estricto cumplimento dentro de las instalaciones, agradecemos escogernos para su estadía y esperamos su colaboración en el cumplimiento de el mismo también estamos atentos a sus sugerencias.

MEDIDAS ESPECÍFICAS

Lavado de manos y técnica de lavado

• El lavado de manos debe realizarse cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas, o antes de tocarse la cara y cada 45 minutos según el protocolo establecido.

- Siempre al ingreso se debe realizar aplicación de gel antibacterial (alcohol glicerinado).

- Todo el personal se encuentra capacitado en cuento a la técnica de lavado de manos correctamente.

DISTANCIAMIENTO FÍSICO

• Los empleados deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas, para evitar aglomeraciones se modificaron los horarios de trabajo y las actividades, para trabajar en turnos de máximo 5 personas.
• Las mesas dentro del Restaurante están separadas por lo menos por 2mts de distancia.

- Se están promoviendo campañas internar que invitan al autocuidado, dentro y fuera del lugar de trabajo, ya que la responsabilidad es de todos, de cuidarnos a nosotros mismos y a nuestros huéspedes.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

TAPABOCAS: Toda persona que ingrese al establecimiento sea empleado, visitante, huésped o proveedor debe usar obligatoriamente el tapabocas, siendo este factor de decisión para permitir o no el ingreso.

GUANTES: en las actividades de camarería, desinfección y manipulación de alimentos.

GAFAS DE BIOSEGURIDAD: necesarias en el proceso de camarería y desinfección de áreas comunes, pasamanos, escaleras.

CARETA: esta puede reemplazar el uso de las gafas, pero debe siempre existir el uso de una o otra.

TRAJE COMPLETO BIOSEGURIDAD: este traje es de uso obligatorio para ingreso a las habitaciones para la realización de procesos de lavandería y desinfección.

Estos elementos serán obligatorios entregados como dotación, para la entrega de los nuevos se deben entregar los usados en el sitio dispuesto para residuos altamente peligrosos.

LIMPIEZA BAJO PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

Las actividades de limpieza y desinfección establecidas por el manual de funciones del cargo **CAMARERA** serán reforzadas con el protocolo de bioseguridad, donde se aumenta la frecuencia de lavado, de lencería incluyendo sabanas, cubrelechos y toallas, haciéndolo diariamente y no a voluntad del huésped, se deja en cada habitación un alcohol glicerinado de uso personal para la protección del huésped durante su estadía.
Todas las superficies aplicables dentro de la habitación serán desinfectadas con elementos certificados que eviten la propagación de coronavirus-COVID19 u otro tipo de enfermedades de contacto.

- Obligatorio uso de elementos de bioseguridad, traje completo, gafas o careta, guantes y tapabocas.
- Lavado de manos antes y después del proceso.
- Se debe desechar al terminar elementos como guantes y otros desechables.
- Se utilizará alcohol desinfectante al 90% para desinfección de superficies, baños, duchas, pisos.

- Se cuenta con plan calendario de Control de Plagas donde están establecidos los controles y mantenimientos para garantizar la efectividad de los procedimientos.

PROTOCOLOS DE RECEPCIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS QUE INGRESAN AL ESTABLECIMIENTO

- Los productos e insumos que deban ingresar al hotel, serán inspeccionados y desinfectados en el punto establecido para ingreso de proveedores.
- Los domicilios que se reciban para los huéspedes, igualmente serán inspeccionados y desinfectados, y solo se ofrecerá la carta de restaurantes que previamente hallan enviado su protocolo de bioseguridad frente al nuevo coronavirus y se halla aprobado, para así conocer el manejo y procedencia de los mismos.

MEDIDAS EN CASO DE QUE UN HUESPED, EMPLEADO, OTRO PRESENTE SINTOMAS DE COVID 19

- Si una persona presenta síntomas de Covid-19 será aislada inmediatamente y reportaremos la situación en la Aplicación Móvil CoronApp, también comunicaremos la situación a la Secretaría de Salud del Valle mediante la línea 316 7779452 donde le realizaran una serie de preguntas para constatar si es un caso potencial de coronavirus y orientarlo sobre los pasos a seguir.

• Informar sobre cualquier novedad de salud que se presente dentro de la empresa o de personas que evidencien síntomas que representen un decaimiento en su estado de salud.

Realizado por:
Julián Andrés Salamanca.
Líder SST

Revisado por:
Lia Marcela Guevara
Gerente **Hotel Príncipe**