



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL MANEJO Y CONTROL DEL RIESGO DEL CORONAVIRUS COVID-19



INTRODUCCION

El Hotel Palmeras de Luz es un oasis de descanso y tranquilidad ubicado en el municipio de Moniquirá en el corazón del departamento de Boyacá, cuenta con 42 amplias y cómodas habitaciones con excelente vista a las montañas, todas con baño privado, agua caliente y TV satelital, es un sitio ideal para el descanso en donde los niños se divierten en la piscina infantil y los juegos al aire libre, mientras los padres disfrutan un merecido descanso en la piscina, jacuzzis, baño turco, sauna, masajes corporales y SPA con diferentes rituales.

Además, HOTEL PALMERAS DE LUZ, tiene la más amplia variedad de comida local y tradicional de Moniquirá, la cual se encuentra en el **Restaurante Bizmarckia**, dentro de las instalaciones del hotel, en donde sorprenderemos el paladar de nuestra clientela con los sabores auténticos de HOTEL PALMERAS DE LUZ.

El **Hotel Palmeras De Luz**, Ofrece a sus clientes

1. Servicio de Alojamiento
2. Servicio de lavandería a domicilio
3. Servicio de Room Service
4. Servicio restaurante a domicilio.

GENERALIDADES SARS CoV 2 – COVID 19



Es la enfermedad infecciosa respiratoria causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto este nuevo virus como la enfermedad que provoca eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019. Actualmente la COVID-19 es una pandemia que afecta a muchos países de todo el mundo



CRONOLOGÍA DE LOS SÍNTOMAS DEL COVID-19

La sintomatología característica suele aparecer alrededor del tercer día tras la exposición, con un rango de 2 a 7 días. Cuanto mayor es el inóculo más corto es el periodo de incubación. Los síntomas clínicos se presentan con fiebre, tos seca, cefalea, mialgias y, característicamente, alteraciones del gusto y del olfato.

Los niños y jóvenes apenas tienen síntomas o son leves. Se resuelven en menos de una semana. Recuerdan a un cuadro gripal más fuerte de lo habitual. En adultos sanos de menos de 60 años los síntomas son más intensos y pueden sumarse dolor torácico, por los estornudos repetidos y sensación disneica.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

Periodos de incubación

Intervalo de tiempo entre la infección de un virus y la manifestación de síntomas

COVID-2019

Infección



Los investigadores estiman que el periodo de incubación medio es de 5 días



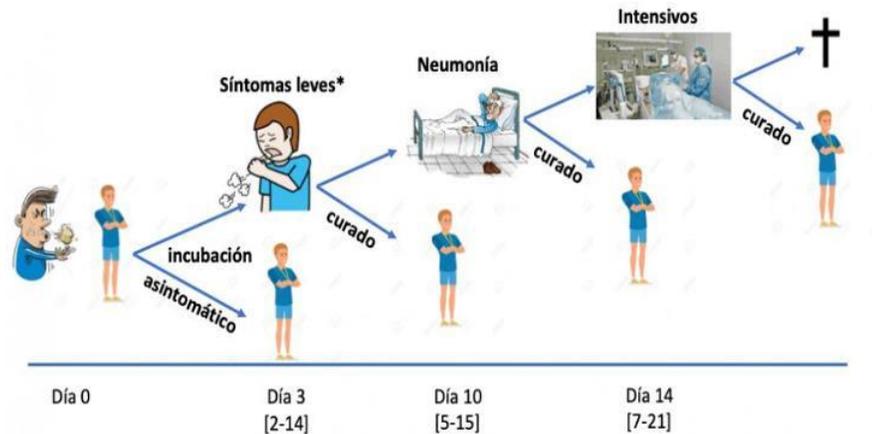
Puede ser necesaria una cuarentena superior al periodo recomendado de 14 días

En los mayores de 60 años y en personas con otras patologías, incluyendo diabetes, obesidad, hipertensión, cardiopatía isquémica, cirrosis, cáncer, bronquitis crónica, etc. la infección por SARS-CoV-2 puede progresar a neumonía, con infiltrados pulmonares bilaterales. Es el resultado de una tormenta de citoquinas, más que de una sobreinfección bacteriana. Ocurre como si la respuesta inflamatoria a la replicación viral masiva en el pulmón, inundara los alveolos. El paciente se ahoga por su propio exudado inflamatorio pulmonar.

En Italia se ha estimado que hasta un 5% de los pacientes que acuden al médico con síntomas de COVID-19 desarrollarán insuficiencia respiratoria e hipoxemia (distrés respiratorio) y acabarán en una unidad de cuidados intensivos.

El siguiente gráfico muestra la cronología más frecuente de acontecimientos en pacientes con COVID-19.

Curso evolutivo de COVID-19



*Fiebre, tos, cefalea, anosmia, disgeusia, mialgias, etc.

SINTOMAS

Muchos de los pacientes con síntomas iniciales permanecen sin cambios durante 5-7 días. A partir de ese momento, la clínica remite o bien se exagera. Ocurre como si el inicio de la respuesta inmune frente al coronavirus en la segunda semana fuera beneficiosa para muchos, pero reagudizará el cuadro respiratorio en otros enfermos.



• Síntomas

https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PE/Paginas/Covid-19_copia.aspx

La progresión a neumonía por coronavirus pocas veces es muy rápida – como característicamente ocurre con el neumococo-, sino casi siempre diferida una semana. Por eso es conveniente demorar las decisiones de alta hospitalaria más allá de una semana. En cuidados intensivos, la ventilación mecánica es requerida por más de la mitad de los pacientes y la mortalidad supera un tercio de los casos. Los pacientes con COVID-19 que se recuperan tras un ingreso en intensivos pueden desarrollar fibrosis pulmonar residual.

Como ocurrió en 2002 con la epidemia de otro coronavirus (SARS), el riesgo de contagio de COVID-19 para el personal sanitario (médicos, enfermeras, auxiliares de enfermería, etc.) es muy alto por el contacto estrecho con los pacientes hospitalizados. Los aerosoles que se producen llevan una alta concentración de gotitas de Flugge (>5 micras) que vehiculizan el virus. Es fundamental disponer de equipos protectores en todo momento y asegurar que no hay carencia de stocks.

La protección inmune frente al SARS-Co-2 parece depender en gran medida de la inmunidad innata. La respuesta adaptativa sólo aparece tardíamente, tras 2-4 semanas en forma de anticuerpos específicos. De este modo, exposiciones masivas o repetidas al virus -como puede ocurrir en personal sanitario o si no se toman medidas de distanciamiento social- pueden desembocar más a menudo en formas graves de COVID-19, con neumonía bilateral e hipoxemia.

CÓMO SE TRANSMITE EL VIRUS

Este virus puede propagarse por 3 vías:

- Por gotas de más de 5 micras producidas de la persona fuente (hablar, toser)
- Vía aérea
- Contacto físico

CÓMO EVITAR CONTAGIOS

Se recomienda tomar las siguientes medidas para prevenir el contagio de la enfermedad:

- Lavarse las manos de manera frecuente, en especial, cuando se esté en espacios públicos
- Evitar tocarse ojos, boca y nariz sin antes haberse lavado las manos
- En caso de presentar síntomas de alguna enfermedad respiratoria, se recomienda realizar el estornudo de etiqueta (utilizar el ángulo del antebrazo para cubrir la nariz y boca)
- Mantenerse a un metro de distancia entre las personas que presenten síntomas similares a un resfriado común.
- Evitar el contacto cercano con personas que se sospeche pudieran estar infectadas.
- Evitar auto medicarse

QUÉ HACER EN CASO DE SOSPECHA

Para evitar la propagación de cualquier virus, se recomienda acercarse cualquier institución del sector salud, en donde el personal se encargará de realizar el estudio para descartar o confirmar el contagio.

Al momento del traslado se recomienda.

- Usar tapabocas.
- Si es posible, evitar el transporte público al centro de atención médica. Abrir las ventanas del vehículo (si es posible).
- Desinfectar cualquier superficie que se ensucie con secreciones respiratorias o líquidos corporales durante el transporte

CÓMO ATENDER EN CASA UN CASO SOSPECHOSO DE COVID-19

De acuerdo con el Proceso de Prevención de Infecciones para las personas con Covid-19, elaborado por el Gobierno de Colombia, las personas que presentan síntomas deberán acudir al médico para descartar cualquier sospecha.

En caso de que los médicos decidan enviar al paciente a casa, los cuidados que recomienda la dependencia son:

- Ubicar al paciente en una habitación bien ventilada y de ser posible solo. Los miembros del hogar deben permanecer en una habitación diferente o, de no ser posible, mantener una distancia de al menos un metro de la persona enferma.
- Ventilar los espacios compartidos
- Abstenerse de tocar ojos, boca y la nariz.
- Evitar el contacto directo con líquidos corporales como secreciones respiratorias o de boca, materia fecal, orina u otros desechos generados por personas enfermas.
- Lavar cubiertos, vasos y platos con agua, jabón y cloro distintos a los del resto de la familia.
- Limpiar y desinfectar una vez al día los muebles del dormitorio como mesas de noche, cabecera de la cama y otros muebles.
- Evitar el contacto directo de la piel con ropa contaminada del enfermo, y colocarla en una bolsa (usar guantes).
- Lavar la ropa de cama, toallas de baño, con detergente regular y agua.
- Las personas con síntomas deben permanecer en casa hasta que desaparezcan éstos, señal de que se ha curado.



OBJETIVO DEL PROTOCOLO

Orientar a los trabajadores, contratistas, colaboradores, huéspedes, clientes y toda clase de personas que tengan contacto con el **Hotel Palmeras De Luz**, sobre las normas de bioseguridad que se están implementando, frente a la pandemia del nuevo coronavirus (nCoV-2019), con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de persona a persona durante la atención y de transmisión con áreas contaminadas, evitando la prestación del servicio de trabajadores contaminados, y demás personal que labore en el ámbito de atención, y en otras áreas que se encuentren dentro de las instalaciones del hotel.

ALCANCE

Establecer las recomendaciones relacionadas con normas de bioseguridad para la totalidad del personal que tengan contacto con el **Hotel Palmeras De Luz**, brindando un servicio seguro y en prevención de ante un posible caso del nuevo coronavirus (nCoV-2019).

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este manual aplica para los siguientes procesos y servicios que se realizarán dentro de las instalaciones de **Hotel Palmeras De Luz**.

1. Servicio de alojamiento
2. Servicio de lavandería a domicilio
3. Room service
4. Servicio de restaurante a domicilio



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

MARCO NORMATIVO

Decreto 457 de 2020: Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19 y el mantenimiento del orden público.

<https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/DECRETO%20457%20DEL%2022%20DE%20MARZO%20DE%202020.pdf>

Decreto 593 de 2020: Prórroga aislamiento obligatorio 11 de mayo

<https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/DECRETO%20593%20DEL%2024%20DE%20ABRIL%20DE%202020.pdf>

Decreto 500 de 2020: Por el cual se adoptan medidas de orden laboral, relativas a la destinación de los recursos de las cotizaciones a las Administradoras de Riesgos Laborales de carácter público, en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica

<https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/DECRETO%20500%20DEL%2031%20DE%20MARZO%202020.pdf>

Decreto 539 de 2020: Por el cual se adoptan medidas de bioseguridad para mitigar, evitar la propagación y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica

<https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/DECRETO%20539%20DEL%2013%20DE%20ABRIL%20DE%202020.pdf>

Resolución 666 de 2020: Protocolo general de Bioseguridad

<https://id.presidencia.gov.co/Documents/200424-Resolucion-666-MinSalud.pdf>

DEFINICIONES

- **Aislamiento:** separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.
- **Aislamiento respiratorio:** se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

- **Aislamiento por gotas:** se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.
- **Aislamiento por contacto:** se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.
- **Asepsia:** ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.
- **Bioseguridad:** conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.
- **Cohorte de pacientes:** agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.
- **Contacto estrecho:** es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.



- **COVID-19:** es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.
- **Desinfección:** es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.
- **Desinfectante:** es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.
- **Hipoclorito:** es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.
- **Mascarilla Quirúrgica:** elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.
- **Material Contaminado:** es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.
- **NIOSH:** Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica.
- **Prestadores de servicios de salud:** hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud - IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.
- **Residuo Biosanitario:** son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.
- **Residuos Peligrosos:** es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la

actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.



- **SARS:** síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).
- **SARS-CoV-2:** versión acortada del nombre del nuevo coronavirus “Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave” (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

RESPONSABILIDADES

Los destinatarios de este protocolo tienen las siguientes responsabilidades

A cargo del Empleador

- Adoptar y adaptar las normas contenidas con las resoluciones 450 del 17 de Marzo de 2020 y resolución 666 del 24 de Abril de 2020 ambas del Ministerio de salud y protección social, concernientes a los protocolos generales de bioseguridad.
- Replicar a los trabajadores, contratistas y todo personal vinculado con la prestación de servicios indicados, la información del presente protocolo.
- Implementar las acciones que permitan garantizar la continuidad de las actividades y la protección integral de los trabajadores, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios y demás personas que estén presentes en las instalaciones del hotel.
- Adoptar medidas de control administrativo para la reducción de la exposición, tales como la flexibilización de turnos y horarios de trabajo, así como propiciar el trabajo remoto o trabajo en casa cuando sea necesario.
- Reportar a las autoridades de salud del orden nacional EPS, ARL, departamental y municipal cualquier caso de contagio que se llegase a presentar, de casos sospechosos y confirmados de covid-19.
- Incorporar en los canales oficiales de comunicación y puntos de atención establecidos la información relacionada con la prevención, propagación y atención del COVID-19 con el fin de darla a conocer a los trabajadores, contratistas y comunidad en general.
- Apoyarse en la ARL en materia de identificación, valoración del riesgo y en conjunto con las EPS en lo relacionado con las actividades de promoción y prevención de la salud.
- Solicitar la asistencia y asesoría técnica de la ARL para verificar medidas y acciones adoptadas a sus diferentes actividades.
- Apoyar en el suministro de elementos y equipos que impliquen las acciones de intervención directa relacionadas con la contención



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

A cargo del trabajador, y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios.

- Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por el empleador contratante durante el tiempo que permanezca en las instalaciones del hotel y continuarlas en su sitio de residencia.
- Reportar al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en el hotel, con su familia, o lugar de residencia para que se adopten las medidas correspondientes.
- Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al empleador las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- Uso de tapabocas.

LAVADO DE MANOS

- Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).
- Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.
- Disponer de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de los empleados, contratista, huéspedes y clientes.
- Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Se garantizará el lavado frecuente de manos por los menos cada 3 horas o antes si lo requiere.
- Se organizarán turnos para realizar el lavado de manos, con el fin de garantizar el distanciamiento social con una distancia mínima de 2 metros al interior del baño.
- Los responsables de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo deberán establecerán mecanismos de seguimiento y monitoreo y autocontrol de esta actividad en todos los sitios de trabajo.
- Se intensificarán las acciones de información, educación y comunicación para el desarrollo de todas las actividades que eviten el contagio para esto disponer de recordatorios de la técnica del lavado de manos en las zonas donde se desarrolle la actividad

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrápando con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



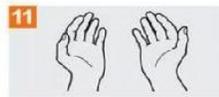
Enjuéguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

Esta práctica debe realizarse mínimo cada 3 horas, a no ser que nos hayamos ensuciado las manos, después de estornudar, después de tocar superficies que eventualmente pueden estar contaminadas.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UN ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos

Esta práctica no exime el lavado de manos constante, y eventualmente se realiza cuando las manos están visiblemente limpias, pero hemos tocado superficies contaminadas



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



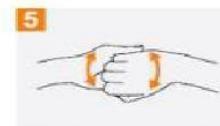
Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrápando con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Una vez secas, sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UN ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

DISTANCIAMIENTO FÍSICO



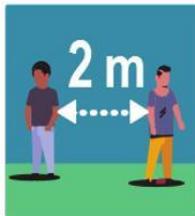
Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de su casa. Para practicar el distanciamiento físico se requiere:

- Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. Para establecer estas medidas en espacios áreas o recintos amplios, podrán pedir asistencia técnica a la ARL POSITIVA en la cual se encuentra afiliada el **Hotel Palmeras De Luz** (áreas de ergonomía, densidad y seguridad industrial) con el fin de organizar y optimizar la ubicación de los puestos de trabajo, para poder disminuir el riesgo de transmisión. Para estos efectos, las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.
- Se debe controlar el aforo de los trabajadores el área o recinto de trabajo.
- Estas mismas recomendaciones se deben aplicar en los sitios donde consumen los alimentos, tales como restaurante o punto de trabajo de los empleados
- No se deben permitir reuniones en grupos en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.
- Aprovechar las ayudas tecnológicas con el fin de evitar aglomeraciones y evite el intercambio físico de documentos de trabajo, como son reuniones virtuales y comunicación mediante mensajes de WhatsApp o correo electrónico.
- Se realizarán las capacitaciones de prevención y promoción de COVID-19 C por vía virtual o aplicaciones como WhatsApp o aplicaciones grupales, vía internet, con el fin de evitar aglomeraciones y evite el intercambio físico de documentos de trabajo.
- Además de las medidas cotidianas para prevenir el COVID-19, se deben hacer recomendaciones permanentes para mantener el distanciamiento físico tanto en el puesto de trabajo como en todos los lugares en donde pueda tener encuentro con otras personas, es una de las mejores medidas para evitar la propagación.

Distanciamiento físico

El distanciamiento se refiere a que debes evitar el contacto estrecho con otras personas. Si estás afectado puedes ayudar a parar la epidemia a través del distanciamiento. Si estás sano puedes prevenir contagiarte. Las medidas de distanciamiento social están recomendadas si hay transmisión comunitaria del COVID-19 (Coronavirus) en tu territorio. Los medios de comunicación y las autoridades sanitarias informarán del alcance de la epidemia en el ámbito local.



Mantén una distancia 2 metros con las personas, la largura aproximada de dos brazos extendidos.

» No des la mano, ni abracés, ni beses durante esta epidemia

Evita las aglomeraciones siempre que puedas

- » A veces no será posible
- » Si tienes que estar en una fila o grupo de gente, trata de mantener la distancia de 2 metros con el resto de personas.



Encuentra la forma de mantenerte conectado con tus amistades y familiares, aunque estéis en lugares diferentes.

USO DE TAPABOCAS



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

- Uso del tapabocas durante todo el proceso de elaboración y producción de las comidas, áreas con afluencia masiva de personas, donde no sea posible mantener dos metros de distancia de otras personas.
- El uso correcto de los EPP es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso.
- Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Siempre debe hacer el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas.
- Evite en lo posible tocarse la cara, ojos durante su jornada de trabajo
- Entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.
- Informar las recomendaciones de uso eficiente de Elementos de Protección Personal.
- El uso de guantes se recomienda si se van a manipular elementos como residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.
- Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca.
- Instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.
- Designe un espacio donde los trabajadores puedan cambiarse de manera individual y donde puedan dejar sus implementos de protección personal debidamente limpios.

Adicional a estas medidas de uso adecuado de tapabocas, lavado de manos y distanciamiento físico y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), el presente protocolo determina que se deben fortalecer los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos producto de la actividad, adecuado uso de elementos de Protección Personal-EPP y optimizar la ventilación de las habitaciones, zonas comunes, restaurante, cocina, recepción, y cualquier otro lugar, para el cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias.

El uso de guantes es recomendado si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos. Para las demás actividades, los lineamientos establecidos por Minsalud determinan el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.

Adicional a estos temas, el protocolo establece lineamientos para el manejo de residuos, interacción en los momentos de alimentación, trabajo en casa, interacción

con terceros, desinfección, desplazamientos, entre otros. Todos de cumplimiento inmediato y por el tiempo que dure la emergencia sanitaria en el país.



CLASIFICACIÓN

Teniendo en cuenta el uso previsto del tapabocas, estos se pueden clasificar como de:

- Uso hospitalario
- Mascarilla quirúrgica (convencional)
- Mascarilla de alta eficiencia
- Uso no hospitalario
- Desechables
- Reutilizables

MANEJO DE TAPABOCAS DE USO NO HOSPITALARIO PARA LA POBLACIÓN EN GENERAL

Para el uso de tapabocas de tela u otros materiales no existe evidencia suficiente, que permita su recomendación. Las recomendaciones que en este momento se encuentran están dadas por los Centros para el Control de Enfermedades-CDC,

- Los tapabocas de tela recomendadas no son mascarillas quirúrgicas ni respiradores N95. Esos son suministros esenciales que se deben seguir reservando para los trabajadores de la salud y otros miembros del personal médico de respuesta a emergencias.
- Así mismo aconsejan el uso de tapabocas de tela para la cara, sencillas para desacelerar la propagación del virus y ayudar a evitar que las personas que podrían tenerlo y no saberlo transmitan el virus a los demás.
- No se deben poner tapabocas de tela para la cara a niños pequeños menores de 2 años, ni a personas con problemas para respirar, o que estén inconscientes o incapacitadas, o que de otra forma no puedan quitárselas sin ayuda.
- Los tapabocas de tela deben ser lavadas de manera habitual de acuerdo con la frecuencia del uso, posterior a su retiro.
- Se pueden usar durante un día o hasta que se humedezca.
- Los tapabocas de tela se deben lavar con agua y jabón con guantes a mano o en máquina.

Como usar los tapabocas de uso no hospitalario para la población en general.

- Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas de tela.
- Ajustarse bien, pero de manera cómoda contra el costado de la cara.
- Sujetarse con cintas o cordones que se enganchan en las orejas.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

- Incluir múltiples capas de tela.
- Permitir respirar sin restricciones.
- Poder lavarse y secarse sin que se dañen ni cambie su forma.
- Para retirarse los tapabocas de tela las personas deben tener cuidado de no tocarse los ojos, la nariz ni la boca.
- Lavarse las manos inmediatamente después de quitarse el tapabocas.
- Debe lavarse después de un uso continuo de 8 horas. Usar jabón /detergente que no dañe la tela del que está hecho el tapabocas.
- El tapabocas de tela después de usarlo se debe mantener en una bolsa cerrada hasta el momento de lavarlo
- No se recomienda guardar el tapabocas de tela sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección por que se pueden contaminar, romper o dañar.
- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, entre otros) por el riesgo de contaminarse.



Observaciones Generales de tapabocas convencionales:

1. No reutilice el tapabocas.
2. Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
3. El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.
4. Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.

¿CÓMO PONERSE ADECUADAMENTE SUS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EPP?



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

Es importante el uso correcto de las mascarillas de protección, visor, careta, mono gafas, bata manga larga anti fluido, diferentes texturas en guantes, entre los cuales se encuentran limpios y estériles, y gorro.

- Al usar el gorro debe asegurarse que se proteja el pabellón auricular, y en el caso de tener el cabello largo asegúrese que le lo tenga totalmente recogido y dentro del gorro.
- Para el personal que tiene contacto directo con el paciente se recomienda usar el tapabocas N95 este, se debe manipular con la mano no dominante pasando la tira inferior a nivel de la coronilla y tomando las precauciones para que sea fácil de retirar, para mayor protección se debe colocar otro tapabocas convencional encima del tapabocas N95.
- Las gafas de protección personal son indispensables, estas también deben quedar al nivel de la coronilla.
- Al utilizar los guantes debe asegurarse tener las manos limpias, los cuales deben quedar sobre la manga de la bata y al ponerse las polainas, para mayor comodidad y seguridad realizar este procedimiento sentado.
- Ponerse la bata anti fluido, la cual debe cubrir sus piernas y su puño debe quedar sobre los guantes, se recomienda que el amarre inferior sea lateral para un correcto retiro individual.
- Por último, póngase la careta de protección personal asegurándose que quede bien ajustada



¿CÓMO RETIRAR ADECUADAMENTE SUS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL?

- Asegúrese que tenga los recipientes necesarios para el depósito de los desechos como guantes, tapabocas, batas, gorros, etc., así mismo deben



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirí - Boyacá

- contar con recipientes para el depósito de las gafas, caretas e insumos que requieran ser lavados y esterilizados.
- Cada que se retire un elemento desinfecte los guantes con alcohol, recuerde que todos estos elementos se deben depositar en bolsa roja.
- No olvide lavarse bien las manos y evite tocarse la cara con las manos.

Cómo utilizar un tapabocas correctamente

Son una barrera protectora para el aislamiento de las gotas que se despiden al hablar, estornudar o toser

- 1**
Higienizar las manos previo a manipular el tapabocas.

- 2**
Revisar que el tapabocas se encuentre en un estado óptimo para ser utilizado. Chequear que la mascarilla se encuentre del lado correcto.

- 3**
Ponerse el tapabocas adentro de la casa. Sujetar la mascarilla alrededor de las orejas. Cubrir completamente el rostro desde el puente de la nariz hasta debajo del mentón.

- 4**
Reemplazar el tapabocas en caso de que se humedezca.

- 5**
No tocar el tapabocas mientras está en uso. Si se hace, hay que lavarse las manos de manera inmediata.

- 6**
Para sacarse la mascarilla hay que ir de atrás hacia adelante desatándolo con las manos limpias.

- 7**
Luego de usarlo, lavarlo inmediatamente a mano o en el lavarropas.

- 8**
Al finalizar, lavar las manos con agua y jabón.


“Si tenés que salir de tu casa te recomendamos usar barbijos caseros así priorizamos los reglamentarios para el personal de salud”

GOBIERNO NACIONAL



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

- Realizar el procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior del cierre del establecimiento, incluyendo sus zonas comunes y mobiliario, con productos de desinfección de uso doméstico o industrial. Así mismo, garantizar jornadas de limpieza y desinfección periódicas durante el día.
- El proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo. (indicadas anteriormente)
- Las áreas que corresponden a la cocina se deben lavar con hipoclorito de sodio con agua, para desinfectar las áreas de trabajo diluyéndolo de acuerdo con lo recomendado por el fabricante, entre otros. Por cada litro de agua se agrega 5 ml de cloro, para desinfección de pisos.
- Realizar las actividades de seguimiento y monitoreo a través de registros e inspecciones.
- Realizar capacitación al personal de servicios generales

Cómo se realiza la desinfección y limpieza de los establecimientos y espacios de trabajo.

- El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección debe utilizar los elementos de protección personal (usar guantes, delantal o bata y tapabocas).
- Realizar la limpieza de áreas y superficies retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva.
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben estar limpios.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, así mismo se deben utilizar guantes y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo con varios productos de limpieza y desinfectantes vendidos en supermercados pueden eliminar el coronavirus en las superficies. Revise las recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de limpieza. Consulte el listado de desinfectantes en el siguiente enlace:

https://www.epa.gov/sites/production/files/2020-03/documents/sars-cov-2-list_03-03-2020.pdf.

- Elimine los guantes y paños en una papelería después de usarlos, en la caneca de pedal de biológicos (caneco rojo).



“Un **protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia de covid-19** fue emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia a través de la **Resolución 666** para que sea adaptado por cada sector a fin de proteger a sus trabajadores durante esta contingencia.

Este protocolo está orientado a minimizar los factores que pueden generar la transmisión de la enfermedad y deberá ser implementado por los empleadores y trabajadores del sector público y privado que requieran desarrollar sus actividades durante el periodo de la emergencia sanitaria.

La vigilancia y cumplimiento estará a cargo de la secretaría municipal o distrital, esto teniendo en cuenta que cada sector, empresa o entidad deberán realizar, con el apoyo de sus administradoras de riesgos laborales, las adaptaciones correspondientes a su actividad. Definiendo además las diferentes estrategias que garanticen un distanciamiento social y adecuados procesos de higiene y protección en el trabajo.”

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN AL INGRESO DEL ESTABLECIMIENTO PARA EMPLEADOS Y CLIENTES

De acuerdo a las necesidades de cada industria, su tamaño, el número de empleados, número de procesos, horarios de trabajo, entre otros; es necesario en primera instancia evaluar cómo era la operación normal de la misma previo a la pandemia del COVID-19 y que aspectos se deben modificar y/o reforzar en sus rutinas y procesos, con el fin de prevenir el riesgo de contagio por la enfermedad.

Dentro de esa evaluación, es necesario contemplar la identificación de áreas y puntos críticos, aspectos técnicos y sanitarios de las instalaciones, flujo de personas y materiales, elementos de protección personal (EPP), requeridos de acuerdo con las actividades a ejecutar y los riesgos identificados, horarios de trabajo, productos químicos a utilizar para la limpieza y desinfección, entre otros.

Para ello, se han elaborado las presentes recomendaciones que son para el fortalecimiento del programa de higiene y desinfección al interior de las empresas como mecanismo de prevención en la contaminación por SARS COV-2, que en

primera instancia proteja y evite el contagio del COVID-19 entre trabajadores, apoyando de esta manera la reactivación económica en el país.



IDENTIFICACION PUNTOS Y AREAS CRITICAS EN HIGIENES Y DESINFECCION

OBJETIVO La siguiente recomendación tiene por objeto establecer los criterios para el flujo de personal en las áreas de proceso, con el fin de eliminar o disminuir los riesgos de contagio a las personas y contaminación de superficies y productos por el SARS COV-2.

A raíz de la identificación de los vectores o puntos críticos y el establecimiento del flujo del personal, se espera implementar acciones concernientes a la implementación de buenas prácticas en los lugares de trabajo, una correcta manipulación de los vectores, así como modificaciones puntuales en el mobiliario, planes de limpieza, campañas de toma de conciencia y nuevos hábitos de comportamiento al interior de las empresas.

ALCANCE

El alcance de esta recomendación es presentar un esquema para la identificación de puntos y áreas críticas de contaminación y la construcción de un flujo efectivo de personal y materiales, con el fin de mitigar riesgos de contaminación por SARS COV-2 en las empresas.

DESARROLLO

Vector: es cualquier agente (persona, superficie, animal o microorganismo) que posee capacidad de transportar y transmitir un patógeno a otro organismo vivo.

Para identificar los puntos y áreas críticas en el flujo de personal se requiere:

1. Establecer cuáles son los vectores presentes en las dos grandes áreas que componen la empresa: área administrativa y área productiva (de esta última se incluye manufactura, I&D, calidad, mantenimiento, servicios Industriales, PTAR y gestión de residuos).

Área Administrativa



Área Productiva



2. Eliminar para los dos tipos de áreas los vectores que se consideran innecesarios.

ÁREA ADMINISTRATIVA



ANTES



DESPUÉS

ÁREA PRODUCTIVA



ANTES



DESPUES

3. Luego de tener las áreas despejadas con los elementos mínimos necesarios para realizar las actividades de cada área **señalizar** los vectores requeridos siguiendo el flujo del personal desde el ingreso a la empresa.

Tabla 1 
No.

Ejemplo de vectores críticos identificados en áreas administrativas y productivas

ÁREA ADMINISTRATIVA PUNTOS CRÍTICOS (VECTORES)	ÁREA PRODUCTIVA PUNTOS CRÍTICOS (VECTORES)
1. Talanquera (Palanca, sensor digital de huella)	1. Talanquera (Palanca, sensor digital de huella)
2. Sensor digital de huella y puerta, llaves, ropa de personal, maletas.	2. Sensor digital de huella y puerta, llaves, ropa de personal, maletas.
3. Ascensor (botones), barandas de escaleras.	3. Lockera, puertas, manijas, barandas de escaleras, sillas.

ÁREA ADMINISTRATIVA PUNTOS CRÍTICOS (VECTORES)	ÁREA PRODUCTIVA PUNTOS CRÍTICOS (VECTORES)
4. Baño: puerta, manijas, interruptor de luces, botón inodoro, tapa inodoro, grifo, caneca y tapa, papel higiénico dispensador o envase jabón, toallas de papel, secador manos.	4. Baño: puerta, manijas, grifo, interruptor de luces botón inodoro, tapa inodoro, caneca y tapa, papel higiénico dispensador o envase jabón, toallas de papel, secador manos.
5. Barandas de escaleras, pasamanos, interruptores de luz.	5. Esclusa: puertas, manijas, lavabotas, barandas de escalera, pasamanos pediluvio, toalla de papel. Lavamanos dispensadores e interruptores.
6. Puertas y manijas.	6. Puertas y manijas.
7. Aire acondicionado y control remoto.	7. Sistema de ventilación y extracción.
8. Escritorio, computador mouse, esferos, celular, sillas, mesas. Centros de archivo, papelería, fotocopiadora, impresora, gafas, alfombras materas.	8. Equipos, botones, impresora, papelería, tijeras, archivo físico. Tableros de control y seguimiento, bandas transportadoras.
9. Implementos de aseo.	9. Implementos de aseo.
10. Personas: área administrativa: manos, saliva, moco, ojos.	10. Personas área productiva: manos, saliva, moco, ojos.
11. Comedores y zonas de alimentación: microondas, recipientes de comida, máquinas dispensadoras de alimentos.	11. Comedores y zonas de alimentación: microondas, recipientes de comida, máquinas dispensadoras de alimentos



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

4. Cuando se tengan identificadas las áreas y puntos críticos (los vectores), se da un orden lógico a los equipos, materiales y/u objetos con el objetivo de no tener personal y actividades en contraflujo.

¿Para qué realizar esta identificación?

Cuando el flujo de personas es en un solo sentido, se evita turbulencia en el ambiente y se facilita mantener la distancia establecida entre personas de dos metros de separación en tiempos de COVID-19.

- a) Incrementa la productividad.
- b) Mejora la utilización del espacio.
- c) Permite identificar y clasificar los vectores por etapa de recorrido y establecer los puntos críticos (vector) en cada área.
- d) Reduce los accidentes.

Tipos de Flujo del personal

a) Flujos simples - Van en un solo sentido. - Siguen un orden lógico y consecutivo de las etapas.

b) Complejos - El flujo de personal se da en varios sentidos, inclusive contraflujo. - En tiempos de COVID-19 se recomienda orientar el flujo a un solo sentido, para garantizar el distanciamiento y las medidas de control requeridas.

¿Cómo se determina el tipo de flujo?

La caracterización del flujo de personal se determina a través de la observación de las operaciones que tienen lugar en la empresa.

Es suficiente recorrer el establecimiento sin prisa siguiendo el proceso, sea este administrativo o productivo, en el mismo orden en el que se llevan a cabo las actividades y/o el producto es elaborado. En el caso de áreas de producción inicia desde que empieza (zona de recepción) hasta que se termina (zona de despacho o servicio)

5. Crear las barreras de acuerdo con lo puntos críticos y vectores identificados y de acuerdo a los flujos de personal. Disponer de agentes desinfectantes en las áreas de mayor afluencia y en los objetos de uso común (tabla 2), promover su aplicación antes del uso de los objetos, así mismo, garantizar la limpieza de los mismos por parte del usuario cada vez que se utilicen.

6. Gestionar el adecuado manejo de los residuos y las plantas de tratamiento de aguas residuales, estableciendo medidas y fronteras de bioseguridad requeridas para evitar contaminación flujos no adecuados y no controlados de personal durante la operación, siguiendo los lineamientos establecidos por el Gobierno Nacional.

Tabla No. 2  Identificación de puntos críticos, barreras y recomendaciones de mitigación		
PUNTO CRÍTICO (VECTOR)	BARRERA	RECOMENDACIONES DE MITIGACIÓN
<p>1</p> <p>Talanquera (Palanca, sensor digital de huella)</p>	<p>Gel Antibacterial</p>  <p>Tapete con sanificante</p>  <p>Lavamanos portátil</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Inhabilitar en entrada uso de sensor digital de huella y lectores biométricos (recomendación). • Evitar uso de manos para paso por talanquera. • Colocar habladores que refuercen mensaje. • Lavado de manos después de paso. • Uso de gel antibacterial. • Tapete con desinfectante. • Cargar frecuentemente el tapete con desinfectante. Al menos una vez cada tres (3) horas³ dependiendo del flujo de personal por el punto de control. • Establecer turnos para entrada y salida por talanqueras. • Desinfectar frecuente de las astas de la talanquera. • En el caso de talanqueras vehiculares, según el caso desinfectar mecanismos manuales, en el caso de uso de carne, desinfectarlo posterior a su presentación.
<p>2</p> <p>Sensor digital de huella y puerta</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Uso de gel con alcohol (concentración mín. 65% en alcohol etílico) justo posterior al paso por sensor de huella. • Limpieza y desinfección regular del sensor digital de huella (cada vez que realice paso de persona, es importante seguir las recomendaciones del fabricante y utilizar desinfectantes con evaporación rápida que no generen residuo, como el Isopropanol /alcohol etílico al 70%). <p><small>Nota: estas medidas se establecen en caso de que no exista la posibilidad de inhabilitar el mecanismo, son mitigantes, pero no son tan efectivas como eliminación de paso de dedo por sensor digital de huella.</small></p>

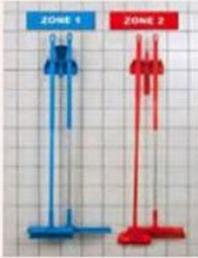
PUNTO CRÍTICO (VECTOR)	BARRERA	RECOMENDACIONES DE MITIGACIÓN
<p>3</p> <p>Ascensor (botones)</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda el uso de escaleras, en vez de la utilización del ascensor. • El ascensor debe restringirse a personal con algún tipo de discapacidad y en caso de ser el único punto de ingreso al área, se debe garantizar el distanciamiento requerido de personas dos metros, manteniendo el tapabocas colocado durante su uso. • Gel antibacterial: antes y después de uso ascensor. • Limpieza y desinfección regular de los botones de ascensor. (La limpieza, al menos el mismo período recomendado para manos, cada tres horas y la desinfección de los botones y barandas del ascensor cada vez que haya manipulación de superficie, se recomienda que en el ascensor se cuente con un desinfectante de bajo residual como el isopropanol al 65% aplicado a través de uso aspersores). Esta medida depende de flujo de personal. <p><i>Nota:</i> los momentos de no uso del ascensor, se recomienda su ventilación natural. En el caso de que utilice un sistema de ventilación forzada, adoptar las orientaciones establecidas en la recomendación 6 de la presente guía. • Desinfección periódica de barandas de escaleras (al menos una vez cada tres horas, con agentes de desinfección tales como los recomendados en la recomendación 8 del presente documento).</p>
<p>4</p> <p>Lockers, puertas, manijas, uniformes, sillas, butacos</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Gel antibacterial. • Desinfección de superficies. • En espacios confinados que no garantizan la separación del personal durante el cambio de ropa, el ingreso se debe realizar por tandas evitando el contraflujo en caso de presentar un solo punto de ingreso y salida.
<p>5</p> <p>Baño: puerta, manijas, interruptor de luz, botón de inodoro, tapa inodoro, caneca, tapa, papel higiénico, dispensador o envase de jabón, toallas de papel y secador manos.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Colocación de habladores en punto de lavado de manos y baños, hechos en un material fácilmente lavable. • Eliminación de secador de manos. • Colocación de toallas de papel de un solo uso. • Gel antibacterial. • Desinfección de superficies. • Descargas inodoro con tapa cerrada. • Canecas de residuos con bolsa.

PUNTO CRÍTICO (VECTOR)	BARRERA	RECOMENDACIONES DE MITIGACIÓN
<p>6</p> <p>Esclusa: puertas, manijas, lava botas pediluvio, toalla de papel, lavamanos y dispensadores.</p>	  <p>Tapete con sanitizante</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Debe estar dotada de pediluvio o tapete con desinfectante. • Habilitar lavabotas, lavamanos y dispensadores. • En aquellas empresas que no presentan esclusas se recomienda colocación de lavamanos portátil, gel antibacterial y tapete con desinfectante en polvo, previo ingreso a las áreas productivas. • El tapete se debe cargar con desinfectante en polvo dependiendo del flujo de personal y/o materiales, al menos una vez cada tres horas.
<p>7</p> <p>Puertas y manijas</p>	  <p>Tapete con sanitizante</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gel antibacterial/alcohol glicerinado mínimo 65% en alcohol antes y después de la puerta. • Desinfección de superficies • Tapetes impregnados con desinfectante en polvo antes de ingreso a áreas productivas y de oficina. • En puestos de trabajo en áreas de servicio al cliente y contacto con personas externas: seguir las recomendaciones establecidas para el área administrativa de la presente recomendación (uso de tapabocas, distanciamiento entre otros), además de los lineamientos establecidos en resoluciones relacionadas a protocolo de bioseguridad, resoluciones 666 de y 675 de 2020. Punto crítico se recomienda instalar desinfectante de manos (por ejemplo, alcohol glicerinado al 65% como mín.) en caso de no contar acceso a punto de lavado de manos, se recomienda colocar lavamanos portátiles.
<p>8</p> <p>Aire acondicionado</p>	 	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminar el uso de los aires acondicionados, siempre que sea posible y según concepto técnico de área de salud y seguridad en el trabajo, de que no se afecten las condiciones requeridas de seguridad para la protección del empleado. • En el caso de requerir un sistema de ventilación forzado, se debe realizar mantenimiento periódico y limpieza exhaustiva a equipos y colocación de sistemas de filtración con filtros HEPA. <p>FILTROS HEPA</p> <p>Nota: la eficiencia mínima es del 99,97% para partículas de 0,3 micras.</p>

PUNTO CRÍTICO (VECTOR)	BARRERA	RECOMENDACIONES DE MITIGACIÓN
		<p>Los filtros HEPA permanentes no son lavables con agua y jabón, requieren paso de aspiradora, siguiendo las instrucciones del proveedor del insumo.</p> <p>En la mayoría de los casos, se recomienda es el cambio de filtros.</p>
<p>9</p> <p>Sistema de ventilación y extracción</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpieza. ▪ Aspersión de áreas. ▪ Filtros HEPA.
<p>10</p> <p>Escritorio: computador mouse, esferos, celular, documentos físicos, fotocopiadora, gafas</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eliminar vectores que no se usan. ▪ Limpieza. ▪ Gel antibacterial. ▪ Desinfección de superficies equipos (por ejemplo, mouse, teclado y pantalla, audífonos, impresora, fotocopiadora). ▪ No compartir implementos de oficina como esferos, lápices, tijeras. En caso de ser necesario realizar previa desinfección. ▪ Evitar en lo posible la manipulación de documentación física. En caso de requerirse utilizar guantes y tapabocas. ▪ Lavarse las manos antes y después de utilizar la documentación. ▪ En los centros de manejo de documentación por la carga de polvo generado, se recomienda el uso de gafas. ▪ El celular se ha convertido en una extensión corporal y un vector crítico potencial de contaminación la regularidad de su limpieza debería corresponder a la misma que presentan las manos. ▪ Limpiar periódicamente el equipo celular con alcohol al 70%, con una tela limpia. Evitar su contacto durante la manipulación de puertas, interruptores botones, de otros equipos, en el baño, etc. ▪ Evitar la manipulación de celular en el transporte público.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirí - Boyacá

PUNTO CRÍTICO (VECTOR)	BARRERA	RECOMENDACIONES DE MITIGACIÓN
<p>11</p> <p>Equipos, botones, pasamanos de escaleras, bandas transportadoras</p>		<ul style="list-style-type: none">* Nebulizar áreas de trabajo con agente desinfectante, según las orientaciones establecidas en la recomendación 7 de la presente guía.
<p>12</p> <p>Implementos de aseo</p>		<ul style="list-style-type: none">* Implementos de aseo por tipo de área (código de colores).* Limpieza y desinfección de utensilios.* Almacenamiento de Implementos limpios y secos.* Lugar de almacenamiento separado de otras dependencias (baños, oficinas, cafetería).* Uso de wipes y papel absorbente desechable para la limpieza de superficies.* Uso de elementos de protección personal durante la limpieza.
<p>13</p> <p>Personas área administrativa: manos, saliva, moco y ojos.</p>		<ul style="list-style-type: none">* Siempre que sea posible para la organización permitir el teletrabajo y reducir las reuniones físicas en oficina.* Evitar el contacto físico con otras personas (besos, abrazos, saludos de mano).* Evitar la aglomeración de personas en áreas confinadas para el desarrollo de actividades grupales, tales como las pausas activas.* Mantener el cabello recogido.* Usar Tapabocas.* Usar gafas.* Gel antibacterial.* Distanciamiento dos metros.* Uso de áreas para ubicación de paraguas, sacos y chaquetas.* Desinfección superficial maletines, carteras y maletas.* Establecer horarios para actividades requeridas de almuerzo, refrigerios, toma de café, etc., garantizando el distanciamiento mínimo requerido en la zona definida para estas actividades.



PUNTO CRÍTICO (VECTOR)	BARRERA	RECOMENDACIONES DE MITIGACIÓN
<p>14</p> <p>Personas área productiva: manos, saliva, moco, ojos</p>		<ul style="list-style-type: none">• Overol: pantalón y blusa manga larga en material anti fluidos.• Cofia.• Tapabocas que ajuste y cubra perfectamente área de boca y nariz.• Gafas con protección frontal lateral y ajuste cara.• Cascos, caretas, máscaras deben ser de uso personal, correctamente almacenados, siguiendo recomendaciones de fabricantes y desinfectados antes y posterior a su uso según recomendación de manejo de dotación dada en la presente recomendación.• Gel antibacterial.• Guantes de acuerdo a la operación del empleado.• Los guantes deben estar en buen estado (no rotos), ser no porosos y las medidas de asepsia debe ser igual a las que presentan las manos descubiertas.• Distanciamiento.• Establecer horarios para actividades requeridas de almuerzo, refrigerios, toma de café, etc., garantizando el distanciamiento mínimo requerido en la zona definida para estas actividades.
<p>15</p> <p>Áreas comunes</p>		<ul style="list-style-type: none">• Instalación agente desinfectante de manos.• En caso de no tener acceso a un lavamanos cercano, se recomienda instalación de lavamanos portátil.• Hablador de como lavarse las manos, al equipo de lavado de manos.• Distanciamiento de personal, toma de refrigerios y almuerzos por turnos, garantizando la distancia mínima requerida en la distribución de comensales.• En caso de no existir previo un tapete de desinfección, colocación a ingreso de área.• Limpieza y desinfección periódica de superficies (por ejemplo, mesas, sillas).• No compartir cubiertos vasos y recipientes de uso personal que no hayan sido lavados previamente.

Así mismo se recomienda conformar un equipo multidisciplinario de personas al interior de la empresa que evalúe la eficiencia y eficacia de las medidas propuestas y realice seguimiento a los planes de acción requeridos, se recomienda en este equipo contar con la participación directa de la alta dirección de la empresa, quien avalará y apoyará los planes de acción propuestos de acuerdo a su nivel de pertinencia en la atención al SARS COV-2 dentro de su organización.

PROTOCOLO DE DEZPLAZAMIENTO Y LLEGADA DESDE CASA AL LUGAR DE TRABAJO Y VICEVERSA



Lineamiento de Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

- Capacitar en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso de transporte público, establecidos por las autoridades competentes.
- Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo, se deberá hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes de látex, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de dos metros (2 m) entre las personas.
- Cuando el transporte sea suministrado por la empresa, se debe garantizar que el vehículo se encuentre limpio y desinfectado sobre todo en las superficies con las cuales los pasajeros van a tener contacto, tales como manijas de puertas y ventanas, cinturones de seguridad y asientos, entre otras. El procedimiento de limpieza y desinfección debe realizarse nuevamente una vez haya terminado la ruta de los trabajadores hacia el trabajo o al lugar de residencia. Se debe evitar realizar paradas no autorizadas o innecesarias.
- Se recomienda guardar una silla de distancia entre trabajador y trabajador.

Recomendaciones en la Vivienda Al salir de la vivienda

- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio. • No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano y mantener el aislamiento.
- Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, y demás sitios.
- En casa debe usar tapabocas en caso de presentar síntomas respiratorios o si convive con personas que perteneces al grupo de riesgo de contagio.

Al regresar a la vivienda

- Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

- Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
- La ropa debe lavarse en la lavadora a más de 60 grados centígrados o a mano con agua caliente que no queme las manos y jabón y secar por completo. No reutilizar ropa sin antes lavarla. No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire. Dejar que se sequen completamente
- Bañarse con abundante agua y jabón.
- Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS EXHAUSTIVO PARA TRABAJADORES, CLIENTES Y VISITANTES



OBJETIVO

Esta recomendación tiene por objeto establecer las instrucciones específicas para un adecuado lavado, desinfección y secado de manos en las áreas de proceso, con el fin de evitar contaminaciones entre las personas.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirí - Boyacá

ALCANCE

El documento establece orientaciones para el correcto lavado y desinfección de manos para todo el personal administrativo, operativo, visitantes, contratistas, personal de mantenimiento y personas que ingresan a las áreas para efectuar alguna labor de manipulación de materias primas, equipos, utensilios, productos en proceso y terminado.

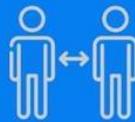
DESARROLLO

a) Criterios fundamentales

- Los jabones a utilizar en las estaciones de lavado y baños de las áreas administrativas y plantas deberían ser aquellos que han sido validados por algún método avalado.
- Siempre que se ingrese y salga de áreas de proceso o administrativas. Antes y después de hacer uso del sanitario. Además del lavado requerido previo a ingreso a las áreas. -
- Cuando existan dudas sobre materiales y superficies tocadas, o por descuido haber tenido contacto de mano con otras personas. Por ejemplo, manipulación de canecas y otros utensilios, así mismo cuando se tocan interruptores, botones, pasamanos, manijas, datafonos, entre otras y superficies de contacto comunitario frecuente.
- Antes y después de colocarse guantes estériles o guantes no estériles.
- Cuando se recoge algo del suelo.
- Antes y después de colocarse el tapabocas.
- En caso de tocar la zona externa de exposición del tapabocas.
- Cada tres horas. Cuando se toca alguna parte de la cara o el cuerpo. Antes de salir del trabajo.
- Si la actividad requiere el uso de guantes, éstos colocados en las manos deben ser lavados, desinfectados y secados de la misma forma que las manos posteriores a su retiro
- Antes y después de ingerir alimentos.
-

Establezca una periodicidad en la revisión de los resultados obtenidos con la implementación de las orientaciones propuestas en la presente recomendación, identifique las oportunidades de mejora y los ajustes requeridos al interior de la organización para el fortalecimiento de los procesos de higiene y desinfección como mecanismo de prevención del COVID-19, dentro de su empresa.

ADOPTÁ NUEVOS HÁBITOS COMO PERMANENTES



Distancia Social
de 2 metros

Lavado de manos
frecuentemente



Uso de mascarilla
fuera de la casa

b) Elementos que no se recomienda utilizar en el lavado de manos

Existen elementos que no se recomienda utilizar, debido a que son potenciales vectores de contaminación con COVID-19, a continuación, se enlistan dos de ellos:



NO SE DEBE UTILIZAR

TOALLAS DE TELA REUTILIZABLES

NO SE DEBE UTILIZAR

SECADORES DE MANOS

No se recomienda su uso.

Se recomienda reemplazarlos por el uso de otros tipos de métodos de secado de manos como secado con toallas de papel no reutilizables.

En caso de utilizarlos, se recomienda que estos cuenten con filtros HEPA de aire y realizar los mantenimientos periódicos requeridos para el cambio de filtros.

Los secadores son vectores importantes de contaminación ya que a través de sus filtros pasa aire con presencia de partículas y microorganismos, estos filtros con el tiempo se convierten, a su vez, en focos de contaminación del aire que pasa por ellos.

Nota:

1. El gel antibacterial/ alcohol glicerinado mín. al 55% en alcohol, no sustituye el lavado correcto de manos.
2. Las manos deben estar secas antes de aplicar el desinfectante de manos, con el fin de no reducir la concentración del componente activo del gel. Evite secarse las manos con la ropa.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

HIGIENES Y DESINFECCION DE UTILES Y EQUIPOS DE TRABAJO



OBJETIVO

Definir directrices y criterios a tener en cuenta en el proceso de limpieza y desinfección de equipos y utensilios.

ALCANCE

El presente documento, establece lineamientos y consideraciones que se deben tener en cuenta para la limpieza y desinfección de equipos básicos a nivel de áreas productivas y administrativas. Incluye limpieza y desinfección de bandas transportadoras y equipos de trabajo, para evitar que estos se conviertan en vectores de contaminación de SARS COV-2. DESARROLLO

En las empresas existen muchos vectores que deben ser limpiados y desinfectados con el fin de proteger a los trabajadores. Dentro de los vectores están los equipos de trabajo, los cuales se destacan por ser críticos en la transmisión del virus, al ser estos regularmente operados y manipulados por el personal



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

Equipos representativos de las áreas productivas y administrativas			
COMPUTADOR	IMPRESORAS	ACCESORIOS Y OTROS UTENSILIOS	CELULARES
		 <small>Telefonos, papelería, bolígrafos, lapiceros, borradores, tijeras, entre otros</small>	
MESAS	CARROS	BANDAS TRANSPORTADORAS	TINAS
			
BALANZAS	PINZAS	TANQUE	ESTANTERÍA
			

Todos los equipos que tienen contacto directo con las personas deben ser tratados de la siguiente manera, previo a su limpieza y desinfección.

ACTIVIDADES DE ALISTAMIENTO

1. Apagar, desconectar, desenergizar o eliminar alimentación eléctrica de los equipos cuando corresponda. En el caso de área administrativa: computadores, fotocopiadoras e impresoras, por ejemplo.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

2. En el caso de equipos de áreas productivas, retirar del área el producto en proceso, producto terminado y material de empaque.

3. En el caso de equipos áreas administrativas, retirar los suministros que presenten los equipos de trabajo (por ejemplo, papel en impresora).

4. Proteger con bolsas plásticas las partes eléctricas como motores, moto reductores, armarios y cajas eléctricas, etc., previa desinfección superficial.

En términos generales, se puede plantear la limpieza y desinfección de los equipos de la siguiente manera:

- **PRE-ENJUAGUE** Aplica a equipos de área productiva

Aplicar agua sobre la superficie del equipo para eliminar la mayor cantidad de residuos.

- **PREPARAR UNA SOLUCIÓN ALCALINA Y RESTREGAR**

Con ayuda de un cepillo, escoba o esponja plástica restregar las superficies del equipo para ayudar a remover la suciedad mientras se permite el tiempo de contacto establecido.

- **ENJUAGAR:** Hasta eliminar todo residuo de la solución jabonosa.
- **DESINFECTAR** Con alguno de los desinfectantes recomendados en secciones previas.

Nota: En el caso de los equipos de las áreas administrativas, seguir para las limpiezas de estos equipos las recomendaciones establecidas por el fabricante del mismo, incluyendo la desinfección con desinfectantes que no generen residual como el Isopropanol mín. al 65%, alcohol etílico mín. 70%.

En la siguiente tabla se presenta algunos ejemplos de agentes de desinfección utilizados para equipos con su rango de concentración de uso.

Esta tabla se presenta a modo referencial y priman las consideraciones que del tema establezca las autoridades de salud y de vigilancia y control, así mismo es importante cruzar esta información con la brindada por proveedores.

En el caso de amonios cuaternarios, cuando los equipos presentan un potencial contacto con productos que se utilizan para consumo humano o animal, la concentración máxima de amonio cuaternario sin enjuague es de 150 ppm (recomendación CFR21).

Concentraciones mayores requieren enjuague posterior con agua, después de al menos dos minutos de contacto del desinfectante con la superficie.

En este último caso, al no quedar del agente desinfectante remanente en la superficie, se pierde la función de protección por residualidad de superficie, por lo que se requiere reforzar la desinfección en el tiempo.



RECOMENDACIONES GENERALES AL PERSONAL DE PLANTA, CONTRATISTAS, HUESPEDES, CLIENTES.

- Lavarse las manos con agua y jabón al menos por 20 segundos; para tal fin, HOTEL PALMERAS DE LUZ proveerá de los insumos necesarios para el desarrollo constante de la actividad que como mínimo debe ser cada 3 horas, en lo posible se realizará lavado de manos al ingresar al hotel, se dispondrá de lavados de manos distribuidos en el hotel de acuerdo a su capacidad.
- Aumentar la frecuencia de aseo en las instalaciones de la organización, para lo cual, se debe disponer de personal que responda con dicha necesidad, así como realizar un protocolo de limpieza y desinfección exhaustivo.
- Saludar evitando el contacto físico (sin saludo de manos, abrazos o besos) y mantenga una distancia prudente de cualquier persona con la que interactúe. La distancia mínima debe ser de 2m. Por ningún motivo se puede permitir aglomeraciones en áreas húmedas como baños, zona de comida, entradas, salidas.
- Al toser o estornudar, debe cubrirse la boca con el codo flexionado o pañuelo, así se encuentre solo, para evitar contaminar elementos a su alrededor, si presenta algún síntoma de resfriado o eventualmente desarrolla gripa, utilice tapabocas, quédese en casa y notifique a su jefe inmediato
- El personal debe ingresar con ropa diferente al uniforme empresarial, la cual será debidamente desinfectada al ingresar y una vez adentro de las instalaciones se dispondrá de un lugar cercano a la portería para cambiarse y guardar la ropa en bolsas cerradas. Igualmente se procederá para la salida.
- Si la persona presenta síntomas similares a los divulgados por el covid-19, debe comunicarlos a la administradora antes de presentarse al hotel a trabajar para que se le den las indicaciones del caso. Si alguno de estos síntomas (fiebre alta, tos seca o dificultad respiratoria) se llegara a presentar durante su jornada de trabajo, repórtelo inmediatamente a su Jefe Inmediato y dé la alerta a los organismos de salud competentes en su ciudad de residencia para instrucciones.
- Utilizar en todo momento desde el ingreso hasta la salida de la planta, los elementos de protección personal suministrados por la empresa, estos son, tapabocas, guantes de ser necesario según el tipo de actividad y utensilios de aseo dispuestos en los baños, en las frecuencias antes mencionadas. Los elementos de protección personal no pueden ser de ninguna manera compartidos.
- Los elementos de las oficinas no pueden ser compartidos, tales como, bolígrafos, cosedoras, computadores y demás.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

- Para evitar aglomeraciones en los puestos de trabajo, el hotel establece las medidas de distanciamiento de mínimo de 2mt, podrán pedir asistencia técnica a la ARL a la cual se encuentra afiliada la empresa (áreas de ergonomía, densidad y seguridad industrial) con el fin de organizar y optimizar la ubicación de los puestos de trabajo, para poder disminuir el riesgo de transmisión. Para estos efectos, las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección. De igual forma se realizará una delimitación entre áreas de trabajo, denominada cierre de fronteras, para limitar la circulación del personal en zonas que no le correspondan.
- La alimentación se debe hacer por separado, ajustando la jornada para cada área de trabajo y cumpliendo con la distancia mínima establecida de 2 metros, adicional a esto si el trabajador debe traer los alimentos para el consumo dentro de las instalaciones de la empresa, lo hará de forma individual cumpliendo con la distancia de 2 metros entre cada mesa del restaurante. (Queda prohibido el consumo de domicilios o alimentos que traigan personas por fuera de la empresa).
- Tomar agua frecuentemente y sea cuidadoso de utilizar sus propios recipientes y utensilios para comer (vasos, platos y cubiertos).
- Desinfectaremos los elementos asignados a su puesto de trabajo al iniciar y finalizar su turno de trabajo con el desinfectante suministrado por la organización.
- Realizaremos tomas de muestra de temperatura con termómetro infrarrojo o digital de no contacto al ingreso y tomas periódicas durante el día.
- Se verificarán el funcionamiento y estado de los recursos físicos como: botiquines, camillas y extintores.
- En cuanto a insumos se garantizará el abastecimiento de jabón líquido, toallas desechables, gel antibacterial, alcohol o solución desinfectante y elementos de aseo en general.
- Se hará la entrega oportuna de los EPP, necesarios para garantizar la seguridad del personal.
- Con la periodicidad adecuada se realizarán las capacitaciones al personal para asegurar el buen uso de equipos, insumos y protocolos.
- Realizaremos el seguimiento epidemiológico del personal, identificando si ha tenido contacto con casos sospechosos o confirmados de COVID - 19 en los últimos días, o contacto con personas que hayan estado fuera del país en los últimos días. Nota: En caso de contar con personal que realice trabajo en casa, debe registrar esta información de manera digital y reportar con una frecuencia diaria al personal administrativo encargado. además, deberá reportar por medio de la Corona App su estado de salud.
- Al llegar a su vivienda, el colaborador, si hace uso de vehículos propios para movilizarse, al finalizar su labor diaria, debe realizar un proceso de desinfección de su vehículo haciendo especial énfasis en las áreas de mayor contacto que considere de riesgo. Desinfectar la suela de sus zapatos. Desinfectar los elementos de uso común como llaves y celular. Retirarse el



tapabocas y desecharlo si no es reutilizable. Antes de tener algún tipo de contacto físico con sus familiares deberá disponer sus prendas de vestir tanto de calle como dotación que uso durante el día, para su posterior lavado, procurando evitar mezclarla con las prendas de la demás familia. Tomar una ducha con bastante agua y jabón.

- Realizar seguimiento al cumplimiento de las medidas establecidas en el protocolo de bioseguridad para la prevención de contagio y seguimiento a casos positivos
- Llevar registro de las actividades implementadas para la disminución del contagio por COVID-19

EPP UTILIZADOS EN LAS AREAS DE ADMINISTRACION Y RECEPCION

CARGO	EPP	USO
Administradora	<ul style="list-style-type: none">• Tapabocas desechables• Gel antibacterial• Careta protectora	Toda la jornada
Asistente Administrativa		
Recepcionista		

PROTOCOLO DEL ÁREA DE RECEPCIÓN



- Hacer uso del tapabocas (tapando boca y nariz), careta de acetato y guantes de nitrilo durante todo el turno.
- Exigir a toda persona que se encuentre en las instalaciones del hotel el uso del tapabocas.
- Desinfectar el mostrador de la recepción frecuentemente, debido a que es un “punto caliente”, es decir que frecuentemente se están apoyando allí y debe limpiarse y desinfectarse varias veces al día.
- Desinfectar todos los controles y llaves cada vez que sean entregados por un huésped o por las camareras.
- Las recepcionistas deben realizar lavado de manos con agua o con el gel antibacterial cada vez que se reciba un pago en efectivo o con tarjeta adicionalmente, deben Desinfectar el dinero cuando el pago sea en efectivo o realizar la limpieza y desinfección el datafono cada vez que se reciba un pago con tarjeta, posteriormente de que el huésped se haya ido.
- Los recepcionistas deben realizar lavado de manos con agua y jabón cada dos (2) horas y con el gel antibacterial en el transcurso de estas horas.
- Solicitar la información necesaria para hacer el check in anticipadamente a la llegada del huésped, vía WhatsApp o por mensaje por las OTAS (Booking, Expedia).
- Limitar el contacto de los huéspedes, en los casos que se tengan varios huéspedes para hacer check in o check out direccionarlos al lobby o solicitarle que por favor esperen en algún lugar donde se garantice la distancia mínima de 2 metros.
- Desinfectar con la pistola desinfectante las llantas de los carros o motos posterior a su entrada y el equipaje de los huéspedes.
- Solicitar a los huéspedes y público en general que ingrese al hotel desinfectar la suela de sus zapatos en el lugar designado para esto y cuando estén en el mostrador de recepción solicitarle que se lave las manos con agua y jabón o que haga la desinfección con gel antibacterial (los dos tienen la misma efectividad).
- Asignar preferentemente habitación con ventana a la calle a aquellos huéspedes que lleguen al hotel a realizar el aislamiento preventivo, debido a que es importante la ventilación en estas habitaciones, si le damos una ventana interna que da a pasillos la recomendación del instituto es que no podrán abrir las ventanas si estas no dan a la calle.
- Velar por el cumplimiento de las recomendaciones del instituto de salud y la secretaria de salud que refieren a: prohibir el ingreso de visitantes a las habitaciones donde se encuentre una persona en aislamiento, evitar que tenga contacto con otros huéspedes, si debe salir de la habitación exigirle el



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

uso de tapabocas quirúrgico, así como en caso de recepción de domicilios o atención al personal del hotel en general.

- Las recepcionistas deben informar al gerente general o coordinador administrativo si se presenta algún síntoma respiratorio, fiebre, tos, dolor de garganta para quedarse en casa mientras estos síntomas desaparecen.
- En el caso de alguna solicitud del huésped como Room service el instituto nacional de salud y el ministerio de salud recomiendan avisar con antelación al huésped que vamos a subir y disponer de un lugar (una mesa) donde el salga y los tome haciendo uso del tapabocas.
- Atender las solicitudes de los huéspedes de manera que evitemos el mayor contacto posible con ellos, pero garanticemos un excelente servicio al cliente.
- Informarles a los huéspedes que vía WhatsApp o por el citofono de la habitación puede comunicar cualquier requerimiento o si tienen los siguientes síntomas (fiebre mayor a 38°, desaliento o fatiga, falta de respiración, malestar general, tos o dolor de garganta).

PROTOCOLO PARA EL RESTAURANTE BISMARCKIA

Bismarckia

RESTAURANTE



Nos encontramos sumidos en un entorno de incertidumbre, marcado por la pandemia global ocasionada por el COVID- 19 que ha tenido y está teniendo un impacto devastador. En la mayoría de sectores e industrias, pero especialmente en el turismo y en la industria hotelera.

En esta coyuntura, en la que afloran iniciativas solidarias para ayudar al sector, hemos intentado recopilar opiniones y diferentes artículos relevantes en el mundo del turismo.

Para esto hemos tenido en cuenta el equipamiento para buffet, vajilla y proveedores de alimentos y bebidas, servicios de prevención e higiene, formadores, propietarios, directivos y Chefs.

Con el cambio de mentalidad en los clientes, a la búsqueda de confianza y seguridad, evitando aglomeraciones y el uso compartido de cristalería, cubertería y vajilla, se prevé que se genere un descenso de la demanda en los servicios a la carta prestados dentro del hotel.

En la mayoría de hoteles especialmente en los vacacionales la solución que se plantea con mayor insistencia es la transformación del buffet tradicional en un buffet asistido.

IMPACTO INICIAL NEGATIVO EN LA SOSTENIBILIDAD

Algunas de las recomendaciones de los expertos incluyen la utilización de utensilios de un solo uso (como por ejemplo mono dosis en recipientes de usar y tirar) o esterilizados y guardados con una bolsa hermética, el uso de manteles de un solo uso o mayor periodicidad en su limpieza y otras medidas que afectan negativamente al impacto en el cambio climático.

Será necesario un gran esfuerzo para conciliar la necesaria adaptación al escenario post COVID-19 con el mínimo impacto en la huella ambiental e Incremento en costos.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

La mayor parte de las propuestas realizadas por los profesionales y expertos consultados implican un incremento en los gastos de personal, costes operativos y costes de mercancías.

Este incremento en los costes asociados al servicio de restaurante, combinado con la menor capacidad de las salas, con el fin de garantizar la distancia mínima necesaria, disminuirá de manera drástica la rentabilidad de este servicio. Por tanto, será imprescindible implementar procesos más eficientes que permitan recuperar la rentabilidad perdida.

LOS HOTELEROS COMPARTEN LA PRECAUCIÓN ANTES DE ABORDAR INVERSIONES RELEVANTES



CAUTELA FRENTE A LAS NECESIDADES DE INVERSIÓN

Se comparte entre los hoteleros la precaución y templanza necesaria para posponer inversiones relevantes, hasta que no se definan por parte de las administraciones competentes los cambios en la normativa, además de indicaciones por parte de las agremiaciones que giran alrededor y especialmente hasta que no se confirme cuál va a ser el comportamiento de los clientes en este nuevo escenario.

Se muestra la necesidad de implementar y comunicar cambios en los controles y procesos, por último, existe unanimidad entre los expertos y profesionales en cuanto a la necesidad urgente de implementar cambios en los controles y procesos relacionados con la higiene y la prevención que se deberán comunicar de manera

adecuada a los clientes; para generar sentimientos de confianza y seguridad en relación con el servicio de en los restaurantes.



CAMBIOS EN LOS CONTROLES Y PROCESOS

Habrà mayor interés en que se garantice el cumplimiento de normativas sanitarias en las instalaciones y se solicitarán cambios en los sistemas de embalaje y transporte para la adaptación a los nuevos sistemas de trabajo que se detallan a continuación.

MEJORA EN LOS FLUJOS DE RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

Se habilitará una “**zona especial**” para recepción de mercancías y será la única zona a la que podrá acceder el proveedor. Antes de acceder a esta zona será necesario el lavado de manos, así como el de las suelas de los zapatos mediante alfombras con desinfectantes bactericidas como amonio cuaternario de quinta generación o por dispersores del líquido antes mencionado. Este acceso será controlado por una persona del **Hotel Palmeras de luz**.

En función del tipo de mercancía se seguirán los siguientes procedimientos:

- √ **Congelados y ultra congelados:** En este tipo de mercancías los proveedores entregaran a la persona que controla el acceso de mercancías, y llevadas directamente al congelador, previa higienización de manos, suelas de zapatos.
- √ **En conserva:** se depositarán en la zona especial y la persona designada por el **Hotel Palmeras de Luz**, desembalará, separando el cartón y pasará las latas o frascos en plástico o vidrio por una solución en agua con hipoclorito de sodio o comúnmente conocido como cloro
- √ **Fresco (carne, pescado y verduras):** La persona encargada del **Hotel Palmeras De Luz** cambiarán de envase higienizarán, etiquetarán y almacenarán, realizándose un proceso de desinfección antes de su almacenaje indicado para esto.

PRODUCCION Y MANIPULACION



Cumplimiento estricto de medidas higiénico-sanitarias: El **Hotel Palmeras de Luz** y su restaurante **BISMARCKIA** ya cuentan con medidas higiénico sanitarias teniendo en cuenta los protocolos establecidos para llevarlo a cabo.

MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

- **LAVARSE LAS MANOS.**

Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable y jabón. También es necesario el lavado de manos después de trabajar, hablar por teléfono, usar la computadora, luego de ir al baño, después de tocar o jugar con una mascota.

- **LIMPIAR Y DESINFECTAR.**

Lavar con agua y detergente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.

Desinfectar con una solución de agua con alcohol en proporción 70/30 o de cucharada soperas 15 cm³ de cloro /5 litros de agua.

Lavar con agua y detergente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.

Utilizar siempre jabón y agua limpia.

Tomar los platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango

Limpiar y desinfectar varias veces al día instalaciones y espacios que se utilizan para preparar/almacenar alimentos (mesones, neveras y congeladores y pequeños electrodomésticos).



Para el almacenamiento de los alimentos, recordar siempre que antes de guardarlos, deberán higienizarse envase por envase. Esto puede realizarse con un paño húmedo humedecido en una solución desinfectante. Debe tenerse la precaución de lavar el paño, enjuagarlo y volver a cargarlo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos.

Es muy importante la correcta rotación de las materias primas y alimentos tanto en la alacena como en la Nevera y congeladores. Se debe consumir primero lo que tenga una fecha de caducidad más pronto.

PUNTOS CRÍTICOS A TENER EN CUENTA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.

- Correcto lavado de manos y utensilios como preparación previa a manipular o agarrar alimentos (nunca usar utensilios oxidados).
- Lavar y desinfectar los alimentos que se van a utilizar. Lavar los alimentos como frutas o verduras en el grifo del agua.
- Lavarse las manos antes de pelar o cortar los alimentos.
- Al mezclar los alimentos no hacerlos con las manos (utilizar espátulas).
- Conservar alimentos perecederos en refrigeración.
- Calentar el alimento mínimo a 65°C.
- Calcular cantidades justas que se van a utilizar en un corto período de tiempo, evitando recalentar o dejar los alimentos sobre los mesones de trabajo
- Servir los alimentos con utensilios limpios
- Utilizar concentraciones adecuadas de desinfectantes para la higienización y esterilización de vajillas y utensilios alimentarios

CUIDADOS AL MOMENTO DE LA COMPRA DE ALIMENTOS.

- Planificar las compras para saber qué comprar y para estar el menor tiempo posible en el comercio.
- Preferentemente ir solos a hacer las compras y en horarios de menor afluencia de personas.
- Mantener distancia de las otras personas (al menos de 2 metros).
- Es mejor usar carrito propio o bolsa en lugar del carro del supermercado, para evitar tocar ciertas superficies. Esto no es siempre posible, por eso es importante lavarnos las manos al regresar a casa luego de hacer las compras.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

CLAVES DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Utilizar agua y materias primas seguras. Todos los alimentos que se consuman deben provenir de fuentes confiables.

- a. Usar agua potable o tratada.
- b. Seleccionar frutas y verduras y limpias, enjuagándolas con agua para eliminar tierra e impurezas y luego desinfectar sumergiéndolas en agua con 3 gotas de cloro/litro (dejando actuar 20 minutos)
- c. Verificar la fecha de vencimiento y nunca consumas alimentos vencidos.

Cocinar completamente los alimentos.

- a. Cocinar completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados.
- b. Hervir los alimentos como sopas y guisos. Eso asegura que el alimento alcance una temperatura de 70°C. Para las carnes rojas y pollos cuidar que no queden partes crudas.
- c. Recalentar completamente la comida cocinada. Asegurarse que esté muy caliente.

Separar los alimentos crudos de los cocidos.

- a. Evitar la contaminación cruzada. Los alimentos crudos pueden estar contaminados y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.
- b. Separar siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.
- c. Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
- d. Usar utensilios diferentes, como platos, tenedores, cucharas, para manipular alimentos crudos y cocidos.

Cómo y cuándo lavarse las manos:

- a. Siempre lavarse las manos con agua caliente y jabón, frotándolas muy bien.

Antes de: tocar alimentos para comerlos, antes de cocinar.

Después de: ir al baño, venir de la calle, tocar objetos de uso diario, estornudar, toser, sonarse la nariz, tocar animales y mascotas, viajar en transporte.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas.

- a. No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- b. Calentar el alimento de forma tal que en su interior alcance también altas temperaturas (todas las partes deben alcanzar los 70°C).
- c. Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C)
- d. No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.

EPP UTILIZADOS EN AREA DE COCINA

CARGO	EPP	USO
CHEF	<ul style="list-style-type: none">• Tapabocas desechables• Gel antibacterial• Hipoclorito de sodio para desinfección• Guantes desechables• Careta protectora• Traje completo manga larga anti fluido	Toda la jornada
Ayudante de Cocina	<ul style="list-style-type: none">• Tapabocas desechables• Gel antibacterial• Hipoclorito de sodio para desinfección• Guantes desechables• Careta protectora• Traje completo manga larga anti fluido	Toda la Jornada

CONTEXTO DE LA NORMATIVA PARA DOMICILIOS

En atención a la declaración de Emergencia en Salud Pública con ocasión de la pandemia por Coronavirus realizada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) el 30 de enero del año en curso, el Ministerio de Salud y Protección Social profirió la **Resolución 385 del 12 de marzo de 2020** mediante la cual declara la emergencia sanitaria en todo el territorio nacional, con el fin de prevenir y controlar la propagación del COVID-19 y mitigar sus efectos.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

De otra parte, el Gobierno Nacional expidió el **Decreto 457 de 2020** decretando el aislamiento preventivo obligatorio para toda la población en el marco de la emergencia sanitaria por causa del Coronavirus COVID-19, a partir de las cero horas (00:00 a.m.) del día 25 de marzo de 2020, hasta las cero horas (00:00 a.m.) del día 13 de abril de 2020, determinando en su artículo 3, treinta y cuatro (34) excepciones, dentro de las que se contempla la restricción a la libre circulación para varios sectores. Por otra parte, el Gobierno Nacional expidió el Decreto 531 de 2020 extendiendo el aislamiento preventivo obligatorio hasta el 26 de abril a las 11:59 p.m.

Adicionalmente, el Ministerio del Trabajo, expidió la **circular externa 017 de 2020** acerca de “Lineamientos mínimos a implementar de promoción y prevención para la preparación, respuesta y atención de casos de enfermedad por COVID-19 (antes denominado Coronavirus)” y la **circular 26 de 2020** para las “Entidades Administradores de Riesgos Laborales, Empleadores, Contratantes, Trabajadores Dependientes, Contratistas y Personas que Prestan el Servicio de Domicilios y Entrega de Bienes o Mercancías sobre “Capacitación, Prevención y Elementos de Protección al Personal de Servicios de Domicilios por COVID-17”.

Los protocolos y medidas de este documento, no reemplazan las recomendaciones indicadas por las autoridades de salud para todas las personas en el país, ni se anteponen sobre protocolos específicos de otros sectores. Los protocolos y medidas de este documento incluyen medidas generales para las empresas de todos los sectores y de manera específica para las empresas que prestan el servicio de domicilios, de mensajería y a los operadores de plataformas digitales que provean y expendan bienes y servicios y sus respectivos socios repartidores o mandatarios, en la respectiva operación.

Revisar las orientaciones para prevenir, controlar y mitigar la exposición al Coronavirus (COVID-19), dirigida a usuarios, personas, trabajadores, personas que ejercen su actividad económica a través de plataformas en servicios a domicilio, propietarios y administradores de establecimientos que prestan y usan servicios domiciliarios publicadas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y el Ministerio del Trabajo.

PROTOCOLOS ESPECÍFICOS PARA EMPRESAS DE DOMICILIOS, MENSAJERÍA Y LOS OPERADORES DE PLATAFORMAS DIGITALES RELACIONADAS

Si las entregas se realizan en vehículo automotor, motocicleta, bicicleta, el domiciliario o socio repartidor debe realizar la limpieza y desinfección del vehículo donde se llevan los domicilios, así como las canastas u otros elementos donde se cargan los mismos, al comenzar y terminar su jornada.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

Adicionalmente, el domiciliario debe desinfectar el vehículo utilizado de ida y al regreso de cada entrega con alcohol al 70% al igual que los accesorios que utilice (canastas, cascos, gafas, etc.)

- La desinfección de los vehículos de transporte debe ser integral (timón, manijas, sillas, botones, comandos, etc.) preferiblemente con sistemas de aspersión.

Herramientas de trabajo y elementos de dotación

Se deben ejecutar procedimientos de limpieza y desinfección de los elementos de trabajo (incluyendo elementos de protección personal como cascos, guantes, gafas, botas, ropa, etc., así como las herramientas de trabajo). Se debe tener especial cuidado con las herramientas eléctricas.

Una vez terminadas las labores, se deben retirar y disponer los elementos de protección personal para Covid- 19, como cascos, guantes, y ropa de trabajo. Si es posible que ésta sea lavada y desinfectada en el sitio de trabajo o en su defecto hacer las recomendaciones necesarias para el manejo dentro de los hogares. Estos elementos se pueden lavar con jabones de uso doméstico y no se deben mezclar con la ropa del hogar, siguiendo los lineamientos de limpieza y desinfección en hogares del Ministerio de Salud y Protección Social.

En caso de utilizar ropa de trabajo, debe depositarse en bolsas plásticas marcadas con el nombre de cada trabajador y ubicarse en lockers o armarios destinados para guardar los objetos personales. En caso de ser llevada al hogar, ésta debe ser lavada al terminar la jornada y no ser combinada o mezclada con la ropa de la familia. Una vez se haya cambiado de ropa, realizar el proceso de higiene de manos.

Protocolos específicos para empresas de domicilios, mensajería y los operadores de plataformas digitales relacionadas

Se debe asegurar que todos los domiciliarios o socios repartido

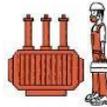
res se laven las manos con agua, jabón y toalla limpia, a la entrada y salida de la empresa y mínimo cada 3 horas (pausas activas para desinfección). Igualmente, al terminar los servicios, al salir del sitio de entrega y cuando se retire los guantes si son para manejo de vehículo automotor, motocicleta o bicicleta.

Se debe hacer obligatorio el uso de medidas de protección durante los desplazamientos.

En la entrega de domicilios el uso de tapabocas y guantes es obligatorio.

Se debe mantener un kit que contenga agua jabonosa o alcohol glicerinado mínimo al 60 %, toallas desechables y bolsa para recoger residuos.

Estas orientaciones se establecen para las personas, trabajadores, propietarios y administradores que prestan servicios a domicilio en las siguientes actividades económicas:



Emergencias de servicios públicos domiciliarios: acueducto, alcantarillado, energía, aseo, servicio de telecomunicaciones y otros, como gas natural.



Empresas distribuidoras de gas propano.



Personas que entregan productos a domicilio por medio de motocicletas y bicicletas.

RECOMENDACIONES PARA LAS PERSONAS QUE PRESTAN SERVICIOS

Los administradores o propietarios de los establecimientos que prestan servicios a domicilio deberán establecer control diario del estado de salud de los trabajadores que prestan este servicio, para evitar que las persona asignadas a domicilios presenten síntomas de afecciones respiratorias.



Todas las personas que realicen este servicio deben estar dotadas con mascarilla quirúrgica, guantes, overol o bata y bolsos, para que al final de la jornada el domiciliario se cambie y guarde la ropa de trabajo. Debe lavarla posteriormente.



El domiciliario se debe desinfectar:

- Vehículo, moto o bicicleta (de ida y regreso de cada entrega) con alcohol al 70%.
- Elementos de seguridad como cascos, guantes, gafas, rodilleras, entre otros, al iniciar y al terminar la jornada (no prestarlos y ser únicos).



Lleve un registro de entregas de los clientes, con dirección y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador salga positivo para covid-19 y se puedan rastrear los contactos.



La persona que entrega el servicio a domicilio debe estar mínimo a 2 metros de distancia del usuario.



Evite ingresar al domicilio. En propiedad horizontal solicite al usuario que lo reciba en la entrada principal.



No reciba dinero, para evitar el contacto y la circulación de efectivo; en caso de no tener datofofo, solicite al cliente tener el valor exacto.



Entregue los productos en doble bolsa.



Lávese las manos con agua, jabón y toalla limpia, mínimo cada 3 horas o al terminar los servicios, al salir del sitio de entrega y cuando se retire los guantes.



Al terminar la jornada laboral desinfecte los elementos donde se cargan los domicilios.

Elementos de protección personal

Se deben entregar de kits de protección a cada trabajador y colaborador que contengan tapabocas, guantes de látex, alcohol glicerinado mínimo al 60 % y equipos de dotación, en los casos que se requieran.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

Garantizar la dotación y almacenamiento en condiciones adecuadas de elementos como tapabocas, guantes de látex o nitrilo y demás elementos necesarios para ser suministrados a los trabajadores y colaboradores.

Cada trabajador o colaborador, si es del caso, deberá tener identificaciones claras y específicas

con localización de lugar de trabajo, horario de trabajo, vencimiento del carné periódico y forma de verificación dentro de las empresas con el fin de apoyar a las entidades encargadas de la seguridad de la ciudadanía.

- Al terminar la jornada es necesario retirar los elementos de protección personal usados, lavar y desinfectar todos aquellos que sean reutilizables, y los no reutilizables deben ser desechados en una caneca debidamente rotulada.
- Los equipos de protección personal no desechables deberán almacenarse en un área limpia y seca.

Manipulación de insumos y productos

Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos establecidos por las autoridades sanitarias, con el fin de evitar la propagación del COVID -19, y se comprometa a entregar los productos debidamente desinfectados, en la medida de lo posible.

Establecer un protocolo de limpieza y desinfección de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores y entregarlos a los clientes. Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.

El movimiento de productos entre personas se debe realizar sin contacto físico. Los productos deben ser dejados en un punto de trabajo o mesa para ser recogidos por el cliente o responsable del siguiente proceso.

Para productos terminados, se recomienda utilizar sellos resistentes a la manipulación o doble bolsa para garantizar que no haya contaminación de los mismos.



Recomendaciones para los clientes de empresas de domicilios

- Se debe evitar que la persona que reciba el domicilio presente síntomas respiratorios.
- Se debe evitar tener contacto con el domiciliario, al recibir el servido.
- En la medida de lo posible, se debe pagar con medios electrónicos, para evitar el contacto y la circulación de efectivo. En caso contrario, se debe procurar pagar el valor exacto del producto para evitar recibir cambio.
- Se debe mantener mínimo 1,5 metros de distancia con el domiciliario.
- Se debe evitar que el domiciliario ingrese a la vivienda y, de ser posible, preferiblemente recibirlo por una puerta o ventana.
- En propiedad horizontal, se debe recibir el domicilio en la entrada principal y evitar tener contacto con el domiciliario, manteniendo una distancia prudente.
- Se debe solicitar que el producto venga en doble bolsa. Este debe ser sacado de la bolsa y, al ingresar a la vivienda, sacado del empaque y ser lavado y desinfectado.
- Debe lavarse las manos con agua, jabón y secarlas con una toalla limpia después de recibir cada domicilio.
- Llevar un registro de entregas de los clientes con dirección y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador o socio repartidor salga positivo para COVID-19 y se puedan rastrear los contactos, siguiendo los lineamientos de las autoridades de salud.
- Se debe cumplir con las indicaciones dadas para el ingreso a las viviendas. Ver:

<https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPG13.pdf>

PROTOCOLO PARA SERVICIO A DOMICILIO EN HOTEL PALMERAS DE LUZ



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

- El personal encargado de la atención al público debe usar los elementos de protección personal, especialmente tapabocas, cuando sea necesario el uso de guantes, se debe garantizar las condiciones de limpieza y desinfección usadas para las manos.
- Supervisaremos la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio.
- Supervisar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida según la actividad desarrollada en el establecimiento (batas, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, etc.)
- Los mensajeros deberán tener en todo momento el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Procurar garantizar los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando éstos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frío, si lo requieren.
- Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes, mensajeros y garantizar la limpieza de estos puntos, así como instrucciones para su uso correcto. Informar a los clientes y/o mensajeros la ubicación de estos dispositivos y promover su uso.
- promover que sólo asista una persona por hogar al momento de hacer el pago, evitando la presencia de menores o personas de la tercera edad.
- Sugerir a los compradores pagar sus cuentas con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.
- Extremar la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos entregados a domicilio.
- Al final de la operación, cada día, realizar una limpieza y desinfección profunda de todas las superficies en contacto con alimentos o que tengan contacto con personas.
- Utilizar los guantes para proteger las manos y manipular remisiones, facturas o documentación con compañeros o personal externo. Recuerde no tocarse la cara mientras los utiliza y lavarse las manos una vez se los retira.
- Establecerá distancia entre los mensajeros y el personal del hotel evitando contacto con el mueble, esto realizará colocando una línea en el piso o instalando una pantalla de acrílico transparente que genere una barrera entre empleado y mensajero, el mostrador, mesón debe ser desinfectado constantemente.
- El personal de caja deberá lavarse las manos luego de cada transacción donde reciba tarjetas de crédito, efectivo o tenga contacto con los mensajeros, manteniendo la máxima distancia posible.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

- El mensajero deberá portar un kit que incluya agua jabonosa o gel antibacterial, toallas desechables, tapabocas y bolsas.
- Se llevará un registro de entrega de pedidos, con direcciones, teléfonos del cliente y nombre del mensajero que realizó el servicio.
- Los mensajeros no están autorizados a entrar a las casas o apartamentos del cliente que solicita el servicio.
- El mensajero deberá mantener la mayor distancia con el cliente.
- El mensajero después de recibir el dinero o la tarjeta de crédito, deberá desinfectar sus manos y cualquier otra superficie que haya tenido contacto con el cliente o cualquier otro medio en el lugar de entrega del pedido.
- El mensajero al toser o estornudar, debe cubrirse la boca con el codo flexionado o pañuelo, así se encuentre solo, para evitar contaminar elementos a su alrededor, si presenta algún síntoma de resfriado o eventualmente desarrolla gripa, utilice tapabocas, quédese en casa y notifique de inmediato al hotel.
- El mensajero debe ingresar al hotel con ropa que le cubra preferiblemente la totalidad de las extremidades, la cual será debidamente desinfectada al ingresar
- Si la persona presenta síntomas similares a los divulgados por el covid-19, debe comunicarlos de inmediato al hotel y NO presentarse a trabajar para que se le den las indicaciones del caso. Si alguno de estos síntomas (fiebre alta, tos seca o dificultad respiratoria) se llegara a presentar durante su jornada de trabajo, repórtelo inmediatamente a la administradora y dé la alerta a los organismos de salud competentes en su ciudad de residencia para instrucciones.
- Se debe realizar la limpieza y desinfección del vehículo donde se llevan los domicilios al comenzar y terminar su jornada.
- Es obligatorio el uso de medidas de protección durante los desplazamientos.
- El mensajero para la entrega de domicilios hará uso de tapabocas y guantes obligatorio.
- No se deben tomar pedidos presenciales; solo serán en línea o por teléfono.
- En los centros de reunión o cuando están a la espera de recibir algún pedido no se deben reunir en grupos mayores a 5 personas, manteniendo el distanciamiento mínimo y usando tapabocas.
- El producto debe ir en doble bolsa. Este debe ser sacado de la bolsa y, al ingresar a la vivienda, sacado del empaque y ser lavado y desinfectado.

MANEJO DE RESIDUOS



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

El Ministerio de Salud y Protección Social ha impartido los lineamientos de implementación inmediata para evitar la propagación del COVID-19 en establecimientos del sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas, tales como supermercados, restaurantes, tiendas, plazoletas de comida, panaderías, carnicerías, plazas de mercado, plantas de producción, droguerías y otros establecimientos relacionados.

"El propósito es brindar las orientaciones necesarias al sector y que se requieren implementar en la cadena de producción (plantas), comercialización (supermercados y grandes superficies), venta (restaurantes) y consumo (hogar) de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas",

De esta manera, se hace el llamado para que los dueños y administradores de dichos establecimientos apliquen los procedimientos definidos para verificar frecuentemente el estado de salud de sus trabajadores y promover las medidas de autocuidado, como lo es el lavado de manos. En caso que algún empleado tenga síntomas de gripa, debe ser aislado e informar el caso a la autoridad sanitaria.

El protocolo también dicta que los responsables de los establecimientos deben dotar de elementos de protección personal a sus equipos de trabajo, en especial tapabocas o guantes si se requiere. De igual forma, garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección, como agua potable, jabón, gel antibacterial y toallas desechables.

En el mismo sentido de las precauciones frente al COVID-19, se deben promover las medidas de distanciamiento social entre el personal de los establecimientos, tales como saludos, aglomeraciones, contactos de menos de un metro y restringir las actividades sociales y de esparcimiento.

OBJETIVO

Orientar las directrices para el manejo y gestión segura de los residuos generados en la atención en salud de generados por el virus COVID-19 en Instituciones prestadoras de servicios de salud y otros escenarios de riesgo.

ALCANCE

Establecer las recomendaciones y manejo de medidas de control relacionadas con normas de bioseguridad y aspectos relacionados con la gestión integral segura de los residuos generados en la atención en salud por el virus COVID-19 en los prestadores de servicios de salud

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este manual aplica para los procesos GIP Gestión de las intervenciones individuales y colectivas para la promoción de la salud y prevención de la enfermedad, THS Desarrollo del talento humano en salud y PSS Gestión de la prestación de servicios en salud.



NORMATIVA Y OTROS DOCUMENTOS EXTERNOS

- Reglamento Sanitario Internacional – RSI 2005. •
- Ley 09 de 1979 “Por la cual se dictan medidas sanitarias” Título III Salud Ocupacional. •
- Resolución 4445 de 1996, por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del título IV de la Ley 09 de 1979 en lo referente a las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos hospitalarios y similares. •
- Resolución 5194 de 2010 “Por la cual se reglamenta la prestación de los servicios de cementerios, inhumación, exhumación y cremación de cadáveres” •
- Decreto 351 de 2018, compilado en el Decreto 780 de 2016.” Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades” •
- Decreto 1443 de 2014 Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), Artículos 24 y 25. •
- Resolución 3100 de 2019.”Por la cual se definen los procedimientos y condiciones de inscripción de los prestadores de servicios de salud y de habilitación de los servicios de salud y se adopta el Manual de Inscripción de Prestadores y Habilitación de Servicios de Salud. • Resolución 1164 de 2002. Ministerio de Salud y Protección Social, Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Por la cual se adopta el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares

DEFINICIONES

- **Recolección:** Es la acción consistente en retirar los residuos del lugar de almacenamiento ubicado en las instalaciones del generador para su transporte.
- **Residuo peligroso:** Es aquel residuo o desecho que, por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas, puede causar riesgos o efectos no deseados, directos e indirectos, a la salud humana y el ambiente. Así mismo, se consideran



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

residuos peligrosos los empaques, envases y embalajes que estuvieron en contacto con ellos.

- **Biosanitarios:** Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados y descartados durante la ejecución de las actividades señaladas en Decreto 351 de 2014, que tienen contacto con fluidos corporales de alto riesgo, tales como: gasas, apósitos, aplicadores, algodones, drenes, vendajes, mechas, guantes, bolsas para transfusiones sanguíneas, catéteres, sondas, sistemas cerrados y abiertos de drenajes, medios de cultivo o cualquier otro elemento desechable que la tecnología médica introduzca.
- **Anatomopatológicos:** Son aquellos residuos como partes del cuerpo, muestras de órganos, tejidos o líquidos humanos, generados con ocasión de la realización de necropsias, procedimientos médicos, remoción quirúrgica, análisis de patología, toma de biopsias o como resultado de la obtención de muestras biológicas para análisis químico, microbiológico, citológico o histológico.
- **Tratamiento de residuos peligrosos:** Es el conjunto de operaciones, procesos o técnicas mediante el cual se modifican las características de los residuos o desechos peligrosos, teniendo en cuenta el riesgo y grado de peligrosidad de los mismos, para incrementar sus posibilidades de aprovechamiento y/o valorización o para minimizar los riesgos para la salud humana y el ambiente.

MANEJO DE RESIDUOS.

- Identificar los residuos generados en el área de trabajo.
- Informar a la población medidas para la correcta separación de residuos.
- Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos de RESOLUCIÓN NÚMERO DE 2020 HOJA N° 14 Continuación de la resolución "Por medio de la cual se adoptan los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19". acuerdo con el tipo de residuos (negro).
- Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de residuos.
- Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.
- Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección.
- Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.

Medidas para la ciudadanía

De igual forma se brinda la orientación a la población en general frente a las precauciones que debe seguir sobre este tema, destacando que a partir de ahora



quedan suspendidas las degustaciones en supermercados y se deben fortalecer las acciones de aseo y desinfección permanente de los puntos de venta y pago, zonas comunes, carros, canastillas del mercado, góndolas, pasamanos, entre otras superficies y sitios de alta frecuencia.

Para el caso de restaurantes y establecimientos en plazoletas de comida, se deben tener en cuenta las indicaciones citadas anteriormente, garantizando además la limpieza y desinfección con sustancias para tal fin de los utensilios de cocina, contenedores, vehículos, mesas, áreas de preparación, sillas, pomos de puertas y en general cualquier superficie.

Entre otras medidas importantes, se destaca que el personal del restaurante deberá recomendar a los clientes el lavado de manos antes del consumo de los alimentos y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.

Se recuerda que, de acuerdo a lo establecido por el Gobierno Nacional, se debe respetar la capacidad máxima de clientes, evitando concentraciones mayores de 50 personas.

Por último, pero no menos importante, se definen las medidas hacia los consumidores en el hogar, los cuales deben procurar ir sólo una persona a hacer las compras necesarias, pagar con tarjeta evitando el dinero en efectivo, consumir alimentos en los hogares, sumadas a las recomendaciones de autocuidado para contener la enfermedad por coronavirus (COVID-19).

Medidas para la industria de alimentos y bebidas

- Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en todos los puntos de la red interna de distribución de agua potable.
- Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza en el filtro sanitario
- Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos.
- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de contacto común (ascensores, barandas, puertas, pasamanos, baños, entre otras).
- Si dentro de los procedimientos implementados por la empresa se tiene establecido el uso de tapabocas, garantizar su adecuado uso, cambio frecuente y disposición final. Priorizando su uso en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como recepción y entrega de alimentos, materias primas e insumos, material de empaque, producto terminado, así



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

- como durante la actividad de envasado o cualquiera otra que implique exposición de los alimentos.
- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
 - Incrementar la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos.
 - Procurar garantizar los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando éstos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frío, si lo requieren.
 - Evitar en la medida de lo posible reuniones y concentraciones de más de diez (10) personas.
 - Reprogramar los turnos establecidos para el acceso a áreas comunes tales como restaurantes, casinos y áreas de descanso de los trabajadores, con el fin de garantizar que no se presenten picos ni reuniones que puedan concentrar más de cincuenta (50) personas en un mismo recinto, procurando espacio mínimo de un metro entre los usuarios.
 - Limitar labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus.
 - Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos, así como instrucciones para su uso correcto.

Medidas para restaurantes y servicios de alimentación

- En los servicios de alimentación se debe garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante, información que puede ser consultada en la etiqueta de los envases o en las fichas técnicas. En el caso de no contar con estas sustancias, se puede acudir al uso de agua caliente para la desinfección de utensilios y superficies siguiendo las medidas de protección para evitar quemaduras.
- Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio.
- Extremar la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos entregados a domicilio.
- Garantizar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.
- Se debe minimizar el contacto y manipulación directa por parte de los consumidores a los alimentos dispuestos en los autoservicios y espaciar la atención para evitar aglomeración durante el servido. Si es posible, se aconseja mantener una distancia de un metro entre personas.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

- Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos. Además, se sugiere ventilar después de cada servicio, los salones y comedores abriendo las ventanas.
- Después de cada servicio, se deberá realizar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por los clientes, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos.
- El personal del restaurante deberá recomendar a los clientes el lavado de manos antes del consumo de los alimentos mediante avisos alusivos y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.
- Se sugiere el uso de desinfectantes de ambiente y aplicación frecuente, atendiendo a las buenas prácticas, en áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.
- Se debe respetar al máximo la capacidad prevista del espacio para atender los clientes, evitando concentraciones mayores a 50 personas.
- Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.
- Los administradores de centros comerciales, grandes superficies y plazas de mercado con plazoletas de comida, serán responsables de la realización de los procedimientos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas y elementos de uso común (baños, mesas, sillas, contenedores y recipientes de basura, etc.).
- Los residuos de tapabocas, guantes desechables y toallas de papel que fueron utilizados por los trabajadores, serán eliminados en la caneca de biológicos (rojo), para que estén separados de los demás residuos de la oficina.
- De acuerdo a los implementos a utilizar de compuesto químico, será rotulado en los envases de cada uno de los trabajadores, para identificar el contenido del mismo: 1% de hipoclorito de sodio con agua y el otro envase de alcohol glicerado, teniendo esta información en las hojas de seguridad y reforzando capacitación de estos componentes en capacitaciones anteriores.
- Capacitar al personal de aseo contratista en la manipulación de residuos al ser eliminados de las instalaciones.

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquiré - Boyacá



Cuando se habla de plagas, generalmente se señala a los roedores como los más problemáticos. En realidad, en los establecimientos procesadores de alimentos, los pájaros, numerosas especies de insectos (como cucarachas, escarabajos, moscas y polillas) perros, gatos y varios tipos de roedores pueden incluirse en esa categoría. La presencia de plagas en un establecimiento transformador de alimentos puede transformarse en una fuente de enfermedad para los consumidores. Aunque no ocasione enfermedades, las suciedades (como fragmentos de insectos, pelos y excrementos de roedores) desagradan a los consumidores, si se encuentran en los alimentos.

Las plagas representan una gran amenaza a la inocuidad del alimento. La inspección de las materias primas recibidas y la supervisión adecuada pueden minimizar la probabilidad de infestación y así limitar la necesidad del uso de pesticidas.

a) Prevención de acceso

Las infestaciones por plagas pueden ocurrir en lugares propicios a la procreación. Las instalaciones deben mantenerse en buenas condiciones de conservación, principalmente donde haya provisión de alimentos. Los orificios, drenajes y otros lugares donde las plagas puedan tener acceso, deben permanecer cerrados. Los tejidos de alambre colocados en ventanas, puertas y extractores abiertos reducen la probabilidad de entrada de plagas. Los animales deben ser excluidos de las áreas donde se procesan alimentos.

En un establecimiento donde se manipulan alimentos, cuando se establece un programa de manejo integrado de plagas, hay áreas que deben recibir especial

atención: edificio y terrenos, estructura y adyacencias, maquinarias, equipo y utensilios, disposición de residuos, etc.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

La inspección de los exteriores debe garantizar que los terrenos estén libres de arbustos altos, de acumulación de residuos sólidos y de otros objetos que faciliten el acercamiento y anidación de plagas. Debe comprender, incluso, la identificación de probables lugares de reposo o formación de nidos de pájaros, que representen fuente de patógenos. Debe tenerse especial cuidado con la aproximación de aves a los extractores de aire, ya que ellas pueden traer microorganismos al interior del edificio. Las mismas también pueden contaminar el agua de lluvia, por lo que debe asegurarse que las canaletas desagüen lejos de las áreas de manipulación y del ingreso de los empleados.

Los roedores y la mayoría de las otras plagas no exigen una gran abertura para entrar. Cualquier orificio debe ser cerrado con material adecuado, como fibra metálica o relleno, para evitar la posibilidad de acceso. A veces, el uso de iluminación tenue en el interior del establecimiento ayuda a identificar aberturas debido a la penetración de luz externa por esos orificios.

Algunos dispositivos especiales se usan generalmente para controlar plagas en los establecimientos, como electrocutores de iluminación y cortinas de aire. Esos dispositivos deben instalarse y mantenerse según las recomendaciones del fabricante. Si los dispositivos de iluminación se instalan en lugares muy altos, o si la intensidad de luz no es suficiente, no cumplirán con su objetivo. Las cortinas de aire deben instalarse en la altura y posición especificadas en el proyecto. Si no están instaladas correctamente, son ineficaces y pueden atraer los insectos al interior del establecimiento.

b) Infestación y refugios

Las partes internas y externas de los establecimientos deben mantenerse limpias y la basura debe ser guardada en recipientes cerrados y a prueba de plagas.

El control de plagas dentro de un establecimiento procesador de alimentos también puede verse alterado por otros elementos del programa de limpieza y desinfección. La falta de mantenimiento del establecimiento y la adopción de un programa de limpieza y desinfección no adecuado, puede permitir la formación de residuos proteicos y de otros materiales atractivos para las plagas. Deben evitarse los "espacios muertos", ya que permiten la acumulación de alimentos u otros residuos atractivos o de refugio para las plagas.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirí - Boyacá



c) Detección y Control

Los establecimientos y áreas adyacentes deben examinarse regularmente para verificar alguna evidencia de infestación.

También es útil, como procedimiento de rutina de la empresa, asegurarse de que los empleados estén entrenados para reconocer indicadores de presencia de plagas y sean capaces de informar cuando haya alguna anomalía.

Debe realizarse un control preventivo con el uso de medidas físicas y mecánicas, además de químicas. Eso incluye inspección visual, tanto para la presencia de plagas (animales domésticos, insectos, roedores y pájaros) como para evidencia reciente de infestación (excrementos, marcas de mordidas y material de los nidos). La supervisión de rutina incluye observaciones en las áreas de proceso, embalaje y almacenamiento.

d) Erradicación

Las plagas deben ser erradicadas inmediatamente. El tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos debe hacerse sin que represente una amenaza a la inocuidad del alimento. Además de barreras físicas y dispositivos mecánicos eficaces, es necesario el uso periódico de pesticidas, que debe ser mínimo y cauteloso.



Cuando se implementa un programa de manejo integrado de plagas en un establecimiento procesador de alimentos, deben contemplarse varios aspectos que incluyen, pero no se limitan a: edificios y adyacencias, equipo, mantenimiento de higiene, disposición de residuos, y el uso de pesticidas y otras medidas de control.

Es importante recordar que mantener e implementar un programa de manejo integrado de plagas es responsabilidad del establecimiento elaborador. La dirección del establecimiento debe tener conocimiento del programa de manejo integrado de plagas vigente. Debe estar informada sobre cuáles pesticidas, raticidas y otras sustancias químicas se usan, cómo se usan y si son adecuados y eficaces. Cuando el programa de supervisión del establecimiento revela deficiencias relacionadas con la limpieza y desinfección, que pueden representar una amenaza a la inocuidad del alimento o un impacto en la integridad del producto alimenticio, es necesario que el establecimiento corrija el problema. La presencia de plagas es una falla que debe ser identificada y resuelta. El programa de control de plagas debe ser amplio y basado en la filosofía de manejo integrado. Los registros sirven como parte de la documentación esencial y deben incluir, pero no limitarse a:

- Mapa con la localización y programa de mantenimiento de trampas para roedores, de producto químico o biológico y de electrocutores de insectos.
- Certificación de todos los pesticidas usados, con copia de los respectivos rótulos.
- Procedimientos para aplicación de pesticidas por los empleados del establecimiento.
- Copia de los informes emitidos por el operador externo de control de plagas, indicando todos los insectos y/o roedores encontrados, áreas de actividad de las plagas, aplicación de cualquier pesticida (nombre de la sustancia química y cantidad aplicada).
- Informe de las inspecciones internas para control de plagas, con las acciones correctivas enumeradas.
- Informe de los problemas relacionados con la parte física del establecimiento, o con el equipo, que no cumplan con el programa de limpieza y desinfección del establecimiento, detallando explícitamente las acciones correctivas tomadas y quién las aplicó.

e) Manejo de residuos

Si los residuos no se recogen, almacenan y eliminan debidamente, se transforman en atractivo para roedores y otras plagas. Cualquier derramamiento debe limpiarse lo más rápido posible para prevenir la contaminación cruzada y minimizar el potencial de atracción de roedores y otras plagas. Las áreas de almacenamiento de residuos exigen tanta atención como las de proceso, en lo concerniente a la limpieza y desinfección. Recipientes, tinas y utensilios usados



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirí - Boyacá

para la recolección de basura, manejo y almacenamiento de residuos demandan limpieza y desinfección adecuadas para evitar ser un atractivo y oferta fácil de alimentos para las plagas.

No debe permitirse la acumulación de basura en áreas de manipulación, ni su almacenamiento en otras áreas de trabajo relacionadas con los alimentos. Los recipientes para basura deben mantenerse debidamente limpios.

4- CONTROL DE EFICIENCIA

Debe supervisarse periódicamente el sistema de limpieza y desinfección para verificar su eficiencia, por medio de inspecciones previas o de análisis microbiológicos del medio ambiente y de las superficies de contacto con los alimentos.

Puede evaluarse periódicamente la eficiencia de la limpieza y desinfección de las superficies utilizando placas de contacto que contengan medios de cultivo para crecimiento bacteriano. Esos procedimientos son muy simples, no exigen ningún equipo o entrenamiento especial.

Las pruebas microbiológicas son relativamente lentas y no revelan problemas a tiempo de prevenirlos. Algunas alternativas recientes, como la bioluminiscencia, se están usando en la industria procesadora de alimentos. La bioluminiscencia está basada en la reacción enzimática causante de la luz de la luciérnaga. En este proceso, la intensidad luminosa es proporcional a la cantidad de materia orgánica y de bacterias encontradas en la superficie de prueba.

Cómo se recomienda manejar estos residuos en los hogares con positivo o en cuarentena por COVID-19

Según establece el Anexo de esta disposición, debemos disponer de 3 bolsas y se deberá realizar en los siguientes pasos:

- **PASO 1:** introduciremos en la BOLSA 1 los residuos del paciente, incluido el material desechable utilizado por la persona enferma (guantes, pañuelos, mascarillas). NO se realizará ninguna separación para el reciclaje. La BOLSA 1 estará en un cubo de basura con tapa y pedal de apertura.
- **PASO 2:** una vez llena la BOLSA 1, se cerrará y se introducirá en una BOLSA 2 donde se depositarán los guantes y mascarilla utilizados por el cuidador del enfermo. Esta bolsa se cerrará antes de salir de la habitación.
- **PASO 3:** la BOLSA 2 se depositará con el resto de los residuos domésticos en la bolsa de basura correspondiente al cubo de fracción

resto y que constituirá la BOLSA 3. Esta bolsa SOLO podrá depositarse en el cubo de fracción resto establecido por la entidad local.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE AGUA

Limpiar el tanque de agua no se limita sólo a la limpieza periódica, es un proceso de trabajo que consta de varias etapas:

- Inspección inicial
- Apertura de tapas
- Limpiezas
- Enjuague
- Inspección
- Verificación de funcionamiento
- Verificación del suministro
- Informe
- Certificado
- Extracción de muestras de agua
- Entrega de los informes

Enjuague

Una vez limpio se procede a hacer enjuagues sucesivos hasta obtener agua totalmente cristalina y sin residuos del cloro utilizado en la limpieza.

COMPLEMENTARIAS

Aviso de servicio: En el establecimiento donde se realizarán las tareas colocamos un aviso 72 horas antes del servicio, en el cual se indicará día y hora exacta y las precauciones que se deben tomar antes, durante y después de realizada la limpieza y desinfección o las tareas de reparación.

Cañerías con problemas de potabilidad: En algunos casos sucede que las cañerías presentan problemas en la potabilidad, en estos casos se procede a la desinfección de las cañerías. Los problemas en la potabilidad, pueden ser: Epidemias (cólera y otras), Agua de pozo contaminada, mucho tiempo sin usarse el sistema sanitario (Ej. Fábricas cerradas o edificios abandonados), o en casos en que, habiendo realizado la limpieza correctamente, continúen dando positivo el análisis bacteriológico, aun habiendo realizado una contra prueba.



Una vez realizada la limpieza del tanque se pondrá a llenar hasta la mitad con agua limpia, se agregará $\frac{1}{2}$ litro de hipoclorito de sodio por cada 1000 litros de la capacidad total del tanque lleno. Una vez realizada esto se abrirán todas las cañillas del establecimiento hasta percibir la presencia del desinfectante en el agua de las cañillas (se mide la presencia del desinfectante con kit de cloro "MERCK") y luego se cerrarán. Se mantendrá lleno el tanque y las cañerías con la solución sanitizante durante 3 horas. Posteriormente, se eliminará el agua tratada con desinfectante haciéndola salir por todas las cañillas de la red interna, se realiza el mismo procedimiento para el enjuague de estas cañerías y una vez que nos aseguramos que el desinfectante ha sido eliminado de las cañerías (se mide la ausencia del desinfectante con kit de cloro "MERCK"), recién ahí se cierran todas las cañillas y se llena el tanque para su utilización.

Análisis Bacteriológicos: También denominados análisis de potabilidad, verifican si existe la presencia de organismos que puedan contaminar el agua de consumo. Las fuentes de análisis más requeridas son: tanques cisternas y colectores, agua envasada para dispensers, redes de agua corriente en general y agua contenida en piletones industriales.

Luego de la desinfección de los tanques, quince días después, se toman un mínimo de dos muestras del agua extraída de la válvula de limpieza y de una cañilla del edificio y se las envía al Laboratorio habilitado para practicar su análisis bacteriológico.

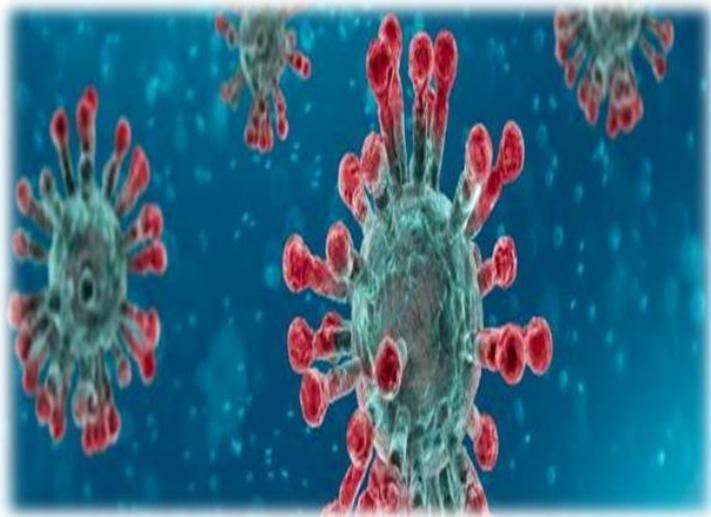
En el análisis bacteriológico podremos medir:

- Bacterias coliformes fecales
- Bacterias aeróbicas mesofilas totales
- Escherichia coli
- Pseudomonas spp

Análisis físico-químicos: Determina el nivel de elementos nocivos como los provenientes de la degradación de cañerías, desprendimientos de tanques o la presencia de partículas en suspensión.

Además, permiten evaluar la composición de aguas provenientes de napas. Estos análisis deben realizarse fundamentalmente cuando las napas son altas, dado que aumenta el riesgo de contaminación o falta de potabilidad.

El análisis fisicoquímico es la medición química de los elementos que provienen de la red de agua y pueden constituir un riesgo en la potabilidad de la misma. Estos son la alcalinidad, metales y sólidos en general disueltos en agua.



En el análisis fisicoquímico podremos medir:

- Color
- PH
- Apariencia
- Olor/Umbral a 60 ° C
- Turbiedad
- Sólidos disueltos totales
- Dureza total
- Alcalinidad total
- Cloruros
- Nitritos
- Amonio
- Sulfatos
- Nitratos
- Hierro total
- Arsénico
- Plomo
- Fluoruro
- Manganeso

PROTOCOLO DE PROCESOS DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN



Capacitar a los trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID - 19 y las maneras de prevenirlo:

Disponer de información general relacionada con los lugares de la empresa en los que puede haber riesgo de exposición

- Factores de riesgo del hogar y la comunidad
- Factores de riesgo individuales
- Signos y síntomas
- Importancia del reporte de condiciones de salud

Medidas en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales – ARL

- Incluir en la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos el factor de riesgo biológico por contagio de coronavirus COVID-19 para identificar las actividades de mayor exposición y de este modo determinar los controles a implementar, entre ellos la distribución de espacios de trabajo y ubicación del personal para el distanciamiento físico de los trabajadores, en concordancia con lo indicado en este documento.
- Diseñar con la asesoría de la ARL la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales necesarios antes del inicio de la actividad laboral

- Las ARL deberán disponer de un equipo técnico responsable para orientar a sus empresas afiliadas en la gestión del riesgo laboral por exposición a COVID-19.
- Dar aplicación a los protocolos, procedimientos y lineamientos adoptados por el Ministerio de Salud y Protección Social conforme a sus funciones de asesoría y asistencia técnica.
- Las ARL deberán suministrar asistencia técnica para la vigilancia de la salud de los trabajadores expuestos al riesgo laboral de COVID -19.
- Las ARL deberán orientar a las empresas sobre la gestión del riesgo laboral de los trabajadores vulnerables a la infección con COVID- 19.
- Orientar a los empleadores, contratantes, trabajadores dependientes e independientes afiliados sobre la postura, uso, porte adecuado, retiro, manipulación, disposición y eliminación de los elementos de protección personal, según las instrucciones de las autoridades sanitarias, establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Responder de manera ágil y oportuna a las solicitudes de las empresas referentes al control del riesgo laboral por COVID - 19.



Manejo de situaciones de riesgo por parte del empleador

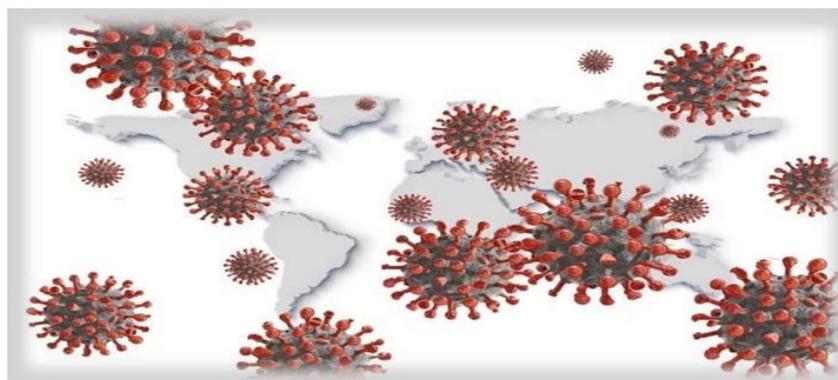
- Definir un protocolo de remisión para el tratamiento de las personas con síntomas, o que hayan sido diagnosticadas con COVID-19, en línea con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, que debe incluir las siguientes medidas:



- Implementación de una línea de atención empresarial prioritaria, para que los trabajadores y todo aquel que se encuentre dentro de las instalaciones, informe inmediatamente sobre cualquier eventualidad de salud que presente dentro de la empresa o de personas que avizoren síntomas de mal estado de salud.
- Desarrollar proceso de vigilancia para detectar trabajadores enfermos o con síntomas respiratorios.
- Establecer en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, un sistema de alerta de síntomas y vigilancia a la salud de los trabajadores.
- Manejo de situaciones de detección de algún trabajador enfermo y cruce con la información de personal con quienes ha estado en contacto (cerco epidemiológico)
- Identificar posibles contactos al interior de la empresa, e informar oportunamente a los potenciales contactos, en caso de identificarse trabajadores positivos para COVID-19, así como comunicar dichos casos ante las autoridades de salud competentes.
- Procurar la rápida identificación y aislamiento de individuos potencialmente afectados y revisar y acatar las directrices establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social para tal fin. Cuando alguno de los trabajadores experimente síntomas respiratorios, fiebre o sospecha de contagio del coronavirus COVID-19, se realizará aislamiento preventivo en lugar de trabajo, para lo cual debe colocarse mascarilla quirúrgica, dejarlo en una zona aislada y avisar a la EPS, para que establezcan los pasos a seguir. Además, se deberá bloquear de la programación de turnos de trabajo hasta tanto no sea dado de alta por el servicio médico.
- Coordinar con las EPS para que realicen apoyo al seguimiento en la prevención, detección y seguimiento al estado de salud de los trabajadores, incluyendo estrategias de testeo aleatorio de COVID - 19, si es el caso.
- El trabajador debe informar a la EPS en las líneas de atención que ésta disponga para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Se debe establecer un proceso para el manejo en situaciones de detección de algún trabajador o prestador de servicios, proveedor o cliente enfermo y realizar el cruce con la información de personas con quienes ha estado en contacto, dicha persona, esto también para proveedores y clientes. (Nexo epidemiológico).
- Cuando algún trabajador experimente síntomas respiratorios en casa, debe informar al empleador para que se pueda realizar el aislamiento preventivo en casa. El trabajador debe informar a la EPS en las líneas de atención que esta disponga para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá



Monitoreo de síntomas de contagio de COVID-19 entre trabajadores:

Difundir informaciones periódicas a los trabajadores y al personal respecto de la implementación de medidas de prevención (distancia física, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser), uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas (fiebre, tos seca y dificultad para respirar). Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse en grupos no mayores de cinco (5) personas.

Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio.

Atener en cuenta:

- Asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19.
- Se recomienda establecer un sistema de verificación para el control (preferiblemente digital), en el que cada trabajador y personas que presten los servicios para la compañía, registren todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación, indicando: Fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que se ha tenido contacto.
- No se puede permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre igual o mayor a 38°C.
- Seguimiento diario aleatorio evidenciable, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo en casa o en modalidad remota, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 del personal.
- Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores, realizar el protocolo de lavado de manos.



- Establecer canales de información para que los trabajadores informen cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19.
- Promover la descarga de la aplicación CoronApp, disponible en Android e IOs, para reportar su estado de salud y de su grupo familiar.
- Se debe desarrollar un proceso diario de monitoreo de estado de salud y temperatura del personal, para detectar al personal enfermo o con síntomas de COVID-19. En lo posible, utilizando termómetro láser o digital. Frecuencia e instancias: Toma rutinaria de temperatura al ingreso y salida del turno, al inicio de la jornada laboral y en intervalos posibles. Esta medida también aplica al personal en trabajo en casa o en modalidad remota, los cuales deberán reportar mediante correo electrónico o vía telefónica a su jefe inmediato o área de salud, su estado de salud y toma de temperatura.
- Establecer un protocolo de verificación de estado de salud y temperatura de proveedores y clientes cuando haya algún tipo de ingreso a las instalaciones.
- Bases de datos
- Se debe consolidar y mantener actualizada una base de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la compañía. Teniendo en cuenta las reservas de información que establece la normativa vigente.
- Las empresas deben contar con un censo actualizado de los trabajadores que viven con personas mayores a 70 años o con personas con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19 o que conviven con personas que presten servicios de salud.

En el cumplimiento de sus obligaciones laborales, asegurar que todos los trabajadores estén afiliados al sistema de seguridad social integral, y así mismo, solicitar el cumplimiento de este requisito, al personal indirecto que presta los servicios para la compañía.

Pasos a seguir en caso de presentar una persona con síntomas compatibles con COVID-19:

Si una persona presenta síntomas de COVID-19 como fiebre, tos, dificultad para respirar se cumplirá con el siguiente procedimiento:

- Comunicar a su jefe inmediato, verificar que está usando el tapabocas de manera adecuada y deberá ubicarlo en una zona de aislamiento identificada previamente.
- Conforme a los protocolos establecidos por las autoridades de salud en Colombia, deberá informar si ha viajado a zonas consideradas como focos de infección o ha estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con un caso confirmado de COVID-19.



- La empresa debe reportar el caso a la EPS y a la secretaria de salud que corresponda para que evalúen su estado de salud, quienes determinarán si se debe trasladar a su casa con un aislamiento preventivo para síntomas leves y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el pecho o convulsiones lo deben trasladar a un centro médico en una ambulancia de forma inmediata.
- Si el trabajador se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, deberá contactarse telefónicamente con su jefe inmediato para poner en su conocimiento la situación y tanto el empleador como el trabajador deberán reportar el caso a la EPS y a la secretaria de salud que corresponda para que evalúen su estado.
- Realizar una lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha lista se entregará a la secretaria de salud correspondiente para dar seguimiento y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 14 días. Este grupo de personas deberán reportar el cambio de su condición en la aplicación CoronApp.
- Se deben limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas del centro de como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo como computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto el paciente.
- Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar.
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.
- Se debe garantizar que el personal se pueda realizar el lavado de manos por los menos 6 veces al día, y que se cuente con los insumos agua limpia, jabón y toallas de un único uso.

Plan de comunicaciones:

- Todas las empresas deben contar con un plan de comunicaciones donde se divulgue la información pertinente a todos los actores relevantes, incluyendo clientes, proveedores y personal, sindicatos y organizaciones de trabajadores. En particular, se debe desarrollar un sistema de comunicación claro y oportuno con todos los trabajadores.
- En particular, se deben divulgar las medidas contenidas en esta circular y la información sobre generalidades y directrices dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación, respuesta y atención ante la



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

- presencia del COVID-19 en el territorio nacional, así como en el departamento o municipio donde opera la empresa.
- Brindar mensajes continuos a todos los trabajadores y demás personal que preste sus servicios en las empresas, autocuidado y las pausas activas para desinfección. Se debe reiterar a todo el personal, la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento social (no abrazar, besar ni dar la mano).
 - Divulgar a la población trabajadora del sector, los protocolos de prevención de contagio de COVID-19 y de atención de casos sospechosos de contagio, en articulación con las Entidades Promotoras de Salud- EPS y con la asesoría y asistencia técnica de las ARL.
 - Establecer mecanismos de información al usuario de forma visible, legible, que sean oportunos, claros y concisos, a través de sus redes sociales, carteleras, afiches o cualquier otro medio de difusión, sobre las medidas de prevención y atención. Se deben utilizar medios de comunicación internos, mensajes por alto parlantes, protectores de pantalla de los computadores, aplicaciones digitales donde se recuerde a los trabajadores el protocolo del lavado de manos, antes de iniciar su labor. Se deben tener en cuenta las infografías y demás lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
 - Realizar charlas informativas periódicas a los trabajadores y al personal que preste sus servicios en las empresas respecto de la implementación de medidas de prevención (distancia social, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser), uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas (fiebre, tos seca y dificultad para respirar). Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse en grupos no mayores de cinco (5) personas y a 2 metros de distancia entre cada persona

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RUTINARIA EN SUPERFICIES, EQUIPOS, Y OTROS ELEMENTOS DEL AMBIENTE DE TRABAJO



OBJETIVO

Definir los lineamientos para la selección, clasificación y manejo adecuado de los utensilios de higiene utilizados en limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

ALCANCE

La presente recomendación establece cuales son los criterios a tener en cuenta en la selección, clasificación y manejo de los utensilios de aseo que son utilizados en la limpieza y desinfección de equipos, pisos y paredes, con el fin de mitigar el riesgo de contaminación cruzada generada por agentes contaminantes, tales como virus (como lo es SARS COV-2) y microorganismos patógenos.

DESARROLLO TÉRMINOS Y DEFINICIONES:

Limpieza: la limpieza es la acción y efecto de eliminar la suciedad de una superficie mediante métodos físicos o químicos. La palabra limpieza deriva de limpio y el sufijo -eza. Limpio, deriva del latín limpidus, que se refiere a algo "claro" o "sin manchas". Generalmente la limpieza no destruye los microorganismos presentes en un objeto a limpiar, los elimina a través del enjuague con agua / solvente utilizado.

a) Utensilios de limpieza y desinfección

<p>Tabla No. 8</p> 	<p>Utensilios recomendados en los procesos de limpieza</p>
<p>UTENSILIOS RECOMENDADOS</p>	
<p>Cepillos de mango largo: para lavado de pisos y paredes.</p> 	<p>Haraganes: con bandas de goma para escurrir los pisos.</p> 
<p>Escobas y recogedores: para recoger los residuos sólidos de las áreas.</p> 	<p>Esponjas: para limpieza de equipos.</p> 



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

1. CONDICIONES QUE DEBEN TENER LOS UTENSILIOS DE HIGIENE

Deben tener mangos en materiales que no absorban agua y no acumulen suciedad, preferiblemente propileno, acero inoxidable, aluminio, y fibra de vidrio no forrados.



Las cerdas deben estar ensambladas en la cabeza del cepillo, formando un solo cuerpo, sin orificios donde se acumule la suciedad, con puntas cerradas, firmes y fuertes, preferiblemente en poliéster de polibutileno tereftalato (Poliéster PBT) o poliéster polietileno tereftalato (Poliéster PET).



La firmeza de las cerdas (en cepillos, escobas), o los materiales de las fibras (en estopas) deben ser de acuerdo al tipo de superficie a limpiar y al tipo de residuos a eliminar, evitando el uso de cerdas que puedan rayar la superficie a limpiar.

Es común el uso de cepillos con cerdas en poliéster o nylon.

Deben poseer un mango que permita colgar el utensilio.

Los utensilios de limpieza y desinfección se deben almacenar en un lugar separado y destinado para ese fin garantizando el uso de percheros, closets o colgadores que eviten su contacto con el piso.

Nota: No se debe tener materiales que desprendan motas, como traperos de mechas y esponjas.





Una vez terminadas las labores de limpieza, los utensilios deben limpiarse y desinfectarse con las soluciones contempladas en la tabla No. 12 de preparación de soluciones.

Tabla No. 10



Procedimiento de limpieza de los utensilios utilizados en higiene y desinfección

LIMPIEZA DE HERRAMIENTAS DE HIGIENE

1

Enjuague con agua, retirando la suciedad visible y objetos extraños.



2

Prepare la solución detergente y limpie el objeto utilizando un cepillo.



3

Enjuague con agua limpia.



4

Prepare la solución desinfectante, sumerja el utensilio y deje actuar por el tiempo establecido según la sustancia desinfectante, en caso de no conocer el tiempo requerido de acción, al menos cinco min.



5

Escorra el utensilio y ubíquelo en la zona asignada para este propósito.



Los implementos de aseo deben remplazarse al detectar deterioro en estos, como pérdida de cerdas, pérdida de color, agrietamiento o cualquier pérdida de sus características de diseño higiénico y funcional.

PREPARACION Y MANEJO DE PRODUCTOS QUIMICOS



OBJETIVO

Esta recomendación tiene por objeto definir los lineamientos para la preparación y manejo apropiado y seguro de los productos químicos

ALCANCE

La presente recomendación busca brindar un referente que pueda ser utilizado por la industria, en el cálculo y preparación de las soluciones desinfectantes, así como de los elementos de protección personal requeridos en la preparación y utilización de dichos insumos en áreas administrativas y productivas.

GLOSARIO

PESO (%p/p): gramos de soluto en 100 gramos de solución.

PARTES POR MILLON (ppm): es una unidad de concentración que se define como el número de partes que existen de un analito de interés (por ejemplo, sustancia activa) en un millón de partes de muestra. Usualmente se utiliza para cuantificar elementos y compuestos químicos que se encuentran en pequeñas cantidades, dentro de las unidades que usualmente se utilizan para su representación se encuentran: mg de analito / kg de muestra y en el caso de soluciones acuosas es usual referirse como mg de analito / litro de solución.

% VOLUMEN (%v/v): volumen de soluto por cada 100 ml de la solución.

% PESO – VOLUMEN (%P/V): gramos de soluto en 100 ml de solución.

DISOLUCION: es la mezcla homogénea de dos o más componentes que no reaccionan entre sí y que se encuentran en proporciones variables.

DUREZA DEL AGUA: es la suma de sales de carbonato de calcio y magnesio en el agua y se expresa como CaCO_3 y permite de acuerdo a su nivel categorizar el agua como:

Blanda: si la dureza es inferior a 60 mg/L expresada como CaCO_3 . -

Dura: si la dureza se encuentra en un rango de concentración entre 121 mg/L y 180 mg/L expresada como CaCO_3 .

Concentraciones superiores a 180mg/L expresada como CaCO_3 se considera el agua como muy dura.

a) Tipo de agua a utilizar en la preparación de los agentes de limpieza y desinfección

AGUA POTABLE: El agua potable (del latín potus, bebida, potabilis, bebible) es aquella que puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enfermedades. El término se aplica al agua que ha sido tratada para su consumo



humano según estándares de calidad determinados por las autoridades locales e internacionales. El agua dura puede afectar los procesos de limpieza, ya que limita la acción de los tensoactivos aniónicos al neutralizarlos, disminuyendo la formación de espuma de jabones y detergentes. El uso de aguas duras en procesos de limpieza, puede dejar películas conformadas por deposición de sales sobre las superficies a limpiar, que pueden afectar la funcionalidad de algunos desinfectantes y en general, ser una barrera que no permite la desinfección de la superficie. Por lo tanto, se recomienda según la dureza y calidad del agua de suministro, hervir, purificar o destilar el agua utilizada para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección, con el fin de reducir los niveles de dureza del medio.

AGUA DESTILADA: Es el agua que ha sido evaporada y posteriormente condensada. Al realizar este proceso se eliminan casi la totalidad de sustancias disueltas y microorganismos que suele contener el agua.

AGUA PURIFICADA: Aquella agua tratada mediante ósmosis inversa, intercambio iónico, nano filtración y/o destilación, eliminando los minerales disueltos, la materia orgánica. Se encuentra libre de sustancias no deseadas como parásitos, cloro, flúor o dioxinas. El agua pura es inodora, no presenta sabor, ni color. Para obtener agua químicamente pura, superior a este grado es necesario realizar diversos procesos físicos de purificación ya que el agua es un medio capaz de disolver una gran cantidad de sustancias químicas, incluyendo gases como CO².

En cualquier caso, es posible utilizar para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección agua potable con bajos niveles de dureza siempre que esté libre de microorganismos, cumpliendo los requisitos que en calidad del agua establece los cuadros regulatorios nacionales y en caso de no poder controlar esta dureza en la fuente, se recomienda utilizar agua purificada y/o destilada.

b) Preparación de los agentes de limpieza

Regularmente la concentración de activos de los agentes de limpieza y desinfección se expresan en porcentaje (%), la convención es que, si no se referencia esta concentración reportada en volumen / volumen, o peso /volumen, la relación se considera como masa / masa (gramos de activo presente en gramos de insumo), también conocida como relación peso a peso (p/p).

Es importante tener presente en que unidades de concentración el insumo es vendido por el proveedor, para de acuerdo con ello realizar los cálculos de preparación, dependiendo del caso es necesario contar con la densidad del producto de partida, como la densidad de la solución preparada.

El siguiente ejercicio busca de una manera lúdica presentar las diferencias que presentan estas medidas de concentración.



REQUISITOS PARA EL USO DE DOTACION

OBJETIVO

La siguiente recomendación tiene por objeto establecer orientaciones sobre el uso adecuado de la dotación con el fin de mitigar el riesgo contaminación por SARS COV-2. Estas orientaciones parten de las recomendaciones existentes en los protocolos de bioseguridad emitidos como resolución por el Ministerio de Salud y Protección Social, el análisis de puntos críticos de contaminación considerados transversales en la industria y la experiencia que a nivel de prevención de contaminación se presenta en higiene industrial.

ALCANCE

La presente recomendación está dirigida a todas las personas que ingresan a la compañía (incluido personal fijo temporal, técnico, contratistas, proveedores, visitantes, auditores entre otros), que por contacto directo con superficies contaminadas o indirecto con secreciones de otras personas, pueden presentar riesgo de contaminación con SARS COV.

Esta recomendación establece lineamientos que se deben tener en cuenta en el lavado de dotación.

DESARROLLO

En la manufactura de productos (incluye la recepción de materias primas e insumos, fabricación, empaque, acondicionamiento, almacenamiento y despacho, actividades de mantenimiento, aseo, limpieza y desinfección, entre otros) los trabajadores están expuestos a diferentes condiciones, que son potenciales fuentes de contaminación, dentro de los cuales destacan: virus (como el SARS COV-2), microorganismos y productos químicos (sean estas sustancias puras o mezclas).

En el caso de virus y bacterias, las personas contaminadas por el COVID-19, a su vez se convierten en focos de contagio de otras personas, es por ello que la selección de una apropiada dotación, es una de las primeras barreras de protección con la que se cuenta en la prevención.

REQUISITOS PARA EL USO DE DOTACIÓN

Tabla No. 3  Criterios y directrices para el ingreso y tránsito en áreas administrativas y productivas y uso de dotación			
REQUISITOS	DESCRIPCIÓN	REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Bajo ninguna circunstancia, las personas podrán ingresar a áreas de proceso en ropa de calle.		La dotación limpia debe estar separada de la ropa de calle y embolsada (en especial el calzado).	
La dotación desechable no puede ser reutilizada. - A menos que exista un adecuado proceso de recuperación del elemento, en cualquier caso y por el momento no se recomienda realizar este tipo de actividad. - Tampoco compartir prendas de uso personal con otras personas.		Durante el uso de la dotación de trabajo, no se debe: comer, beber o fumar. En caso de requerir comer o beber realizarlo, en los horarios establecidos manteniendo el distanciamiento requerido, debe lavarse las manos, retirarse los EPP (incluye dotación cuando aplique) y almacenarlos adecuadamente (embolsado) en el sitio requerido o desecharlos según sea el caso para luego si proceder con la alimentación y posterior cambio.	
No se debe salir de la planta vestido con la dotación asignada. Se debe evitar a toda costa el uso de dotación en la calle. Mientras se use la dotación, no se recomienda sentarse en el pasto, andenes o en lugares donde la ropa de trabajo se pueda contaminar.		La dotación de trabajo se debe encontrar en buen estado, limpia, seca y sin rotos, previo a su uso. Es responsabilidad de cada trabajador gestionar los cambios requeridos para garantizar el cumplimiento de este requisito primordial	

Se debe mantener segregado en todo momento las diferentes etapas del proceso, garantizando que las materias primas e insumos se mantienen separados tanto de los productos en proceso como de los productos terminados. Por lo tanto, es necesario realizar los controles requeridos para paso de personal de un área de menor restricción a un área mayor restricción. Es por ello que se recomienda establecer mecanismos de identificación de la dotación del personal que trabaja en diferentes etapas del proceso (producción, mantenimiento, calidad), con el fin de controlar el ingreso a otras áreas y dependencias, a través del paso por filtros que impliquen cambio de dotación, lavado y desinfección de manos higiene, paso por tapete desinfectante.



En caso de contar con laboratorio interno de análisis microbiológico.

El personal de microbiología debe usar dotación exclusiva para el cuarto de siembra, adicional a la dotación de ingreso a áreas productivas y restringir las labores en el laboratorio de tal manera que el operario que efectúe manipulación de cultivos microbiológicos, no ingrese a las áreas de proceso sin previa adecuación de su dotación.



La gestión de residuos y el tratamiento de aguas residuales, son actividades y procesos que se deben mantener separados y segregados de otras actividades productivas y administrativas. Es por ello que el personal que realice estas actividades, debe usar una dotación diferente a los otros procesos, quienes deben evitar mientras la lleven ingresar sin los debidos cuidados (cambio dotación y limpieza manos) a las áreas productivas y de oficinas de la planta.

En ningún momento es posible saltar los filtros que se establezcan para cambio de dotación y calzado, higiene y desinfección previo a ingreso a áreas productivas (en el caso de Plantas de tratamiento de aguas residuales incluso ducha previo a paso a áreas productivas). De la misma manera las personas que llevan dotación de áreas productivas y áreas administrativas, no deben con esta dotación/ropa ingresar a áreas de gestión de residuos, ni tratamiento de aguas residuales.



El personal de mantenimiento que se encuentre efectuando tareas en las áreas de proceso debe portar de manera personal las herramientas de trabajo en un maletín adecuado o en el cinturón portaherramientas que evite contaminación cruzada. Se debe garantizar que el personal de mantenimiento cumpla los mismos filtros de cambio de dotación, lavado y desinfección de manos y calzado previo a su ingreso a áreas productivas.



El personal deberá mantener una estricta higiene personal: cabello limpio, preferiblemente corto o recogido, pues el cabello es un vector que debe ser considerado en el proceso, uñas cortas, limpias y sin esmalte (personal de planta), si se usa barba o bigote, debe ser corta, limpia, y cubierta totalmente con el tapabocas.

a) Diseño de dotación

Tabla No. 4  Elementos de la dotación área productiva y administrativa, en tiempos de COVID	
ÁREA PRODUCTIVA	ÁREA ADMINISTRATIVA
 <p>Casco / Cofia / Máscaras para soldadura / Capuchas. Cascos, máscaras para soldadura y capuchas limpios y desinfectados con alcohol. Se recomienda ventilarlos en un área limpia y seca para su secado previo a su colocación.</p>	 <p>Cabello recogido</p> <hr/> <p>Ropa limpia, entera sin rotos.</p>



ÁREA PRODUCTIVA

Tapabocas que cubran nariz y boca y uso de protectores respiratorios tales como máscara media cara/full-face o aire asistido, pueden ser requeridos en algunas actividades, en estos casos se recomienda sean de uso personal, limpiados y desinfectados sus superficies de contacto con regularidad y evitar colocarlos sobre mesas o cualquier otra superficie sin protección.

- Los tapabocas en su transporte y almacenamiento se deben mantener en el empaque original, o en bolsas selladas previamente desinfectadas y secas, jamás se deben transportar sueltos en bolsillos, maletines o bolsos, ya que se pueden contaminar.⁴

Guantes en materiales no porosos, buen estado y el mismo nivel de asepsia que el establecido para manos.

Overol preferiblemente en material antifluidos.

Zapatos cubiertos y limpios.
Lavado y desinfección de suela periódico.

Petos según, en un material no poroso o lisos, cuando aplique.

Gafas cubriendo área frontal y lateral, con ajuste completo a la cara. No deben quedar sueltas y se debe evitar su manipulación durante la operación a menos se desinfecte previamente manos.

⁴ Resolución 666 de abril 2020 numeral 3.3

⁵ Resolución 666 de abril 2020 numeral 3.3

ÁREA ADMINISTRATIVO

Tapabocas que cubran nariz y boca.

Los tapabocas en su transporte y almacenamiento se deben mantener en el empaque original, o en bolsas selladas previamente desinfectadas y secas, jamás se deben transportar sueltos en bolsillos, maletines o bolsos, ya que se pueden contaminar.⁵

Gafas garantizando cubrir completamente el área de los ojos (preferiblemente).

Calzado completamente cubierto.

b) Limpieza dotación reusable

Con respecto a los uniformes y dotación de trabajo, el mejor mecanismo de prevención y control de este vector, es que su ciclo de uso y mantenimiento (incluye limpieza y desinfección), se dé por completo al interior de las organizaciones. Sin embargo, no todas las empresas cuentan con la capacidad financiera y logística para realizar frente a este tipo de medidas, es por ello que a continuación, se presentan algunas recomendaciones relacionadas sobre la limpieza y desinfección de la dotación reusable.

DOTACION REUSABLE:

OVEROL O UNIFORME, DELANTALES,
PETOS PLÁSTICOS, COFIA Y TAPABOCAS
NO DESECHABLES



LAVADO DE DOTACIÓN

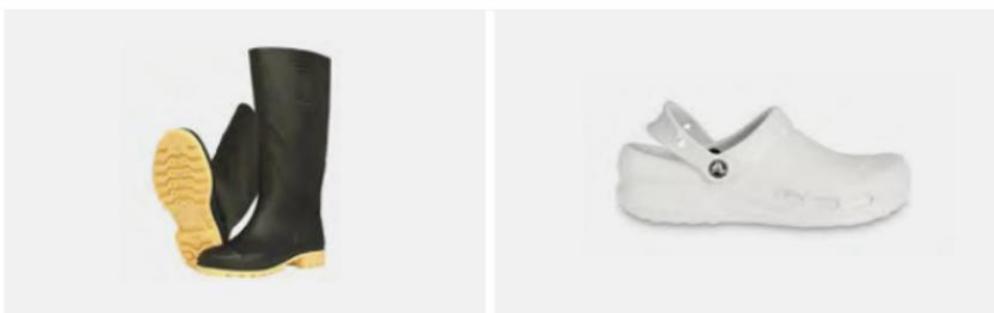
- Sumergir totalmente la prenda en agua con detergente. Alrededor de 60 minutos.
- Restregar las prendas con jabón.
- Enjuagar con suficiente agua.
- Secar las prendas en gancho o en máquina
- Planchar y doblar (el calor utilizado durante el planchado es un elemento físico de desinfección).
- Los petos plásticos no se planchan.
- Embolsar.
- La desinfección posterior es opcional, ya que el residual generado no es garantía hasta el momento de uso de la prenda, se recomienda realizar esta actividad de manera opcional previo a su utilización y siempre sobre la superficie externa.

Nota:

- Se debe garantizar que las prendas a lavar hayan sido transportadas en bolsas.
- Antes de manipular las prendas a lavar, es necesario que el operario/encargado de esta actividad use guantes resistentes e impermeables al agua y tapabocas, esta última medida es por riesgo de salpicaduras. Las manos deben estar previamente limpias y secas.
- Durante esta operación no se debe tocar la cara, ni los ojos ni la boca, aun con guantes puestos
- Se recomienda que se guarde en bolsas, claramente identificadas, previo rociado ligero al interior de la bolsa con alcohol al 70%. En caso de prendas rotas, realizar el cambio.

Se recomienda en el caso de máscaras reusables, limpiar y desinfectar la superficie de contacto. En el caso de desinfección aplicar con un paño limpio y seco solución desinfectante de Isopropanol o Alcohol Etilico 70%. En cualquier caso seguir las recomendaciones establecidas por el proveedor del artículo.

CALZADO



Material: en material no poroso, lavable y desinfectable. Diseño: Cerrados y sin orificios.

Área de uso: personal operativo (incluye calidad, producción, mantenimiento, servicios de apoyo crítico)

Recomendaciones: el cambio de calzado se debe realizar en las áreas de cambio de dotación definidas. Durante su almacenamiento se deben colocar en armarios, bolsas o lugares destinados para esto, cuidando de que no se contaminen con polvo o suciedad del exterior. Se deben desinfectar las suelas cada vez que el personal ingrese y salga. Se recomienda lavar el calzado externamente a diario, con agua y jabón.

Nota:

- Según lo ya establecido, el calzado de dotación no debe ser utilizado fuera de la planta y en caso de traslado debe ser transportado en bolsas.
- La suela del calzado se debe lavar con regularidad con agua y jabon, restregando la superficie con un cepillo con cerdas limpias y previamente desinfectado con alcohol 70%.

PROTOCOLO PARA HABITACIONES



Protocolo de Bioseguridad y sanidad para la prevención del Covid-19 que hemos implementando en el Hotel Palmeras de Luz. Las medidas tomadas obedecen al Decreto 666 del 24 de abril 2020.

Como parte de esta nueva etapa, estamos enfocados en lograr la adecuada implementación de este protocolo en nuestro hotel, el cual está capacitado y equipado con todos los elementos de protección necesarios, incluido un termómetro digital que nos permitirá llevar una bitácora de temperaturas de todos los empleados del hotel.

Se contempla en primer medidas la desinfección de zapatos, gel desinfectante en los pisos para los huéspedes, desinfección de áreas comunes cada dos horas, distancia mínima de dos metros.

En los espacios de habitaciones y baños la limpieza y desinfección debe hacerse con toallas húmedas desinfectantes o productos a base de alcohol aplicado directamente en el paño.

Si algún huésped refleja sintomatología sugerente de COVID-19, cambiará su categoría a “caso sospechoso”, según definición publicada por el Ministerio de Salud; en tal caso, el hotel se pondrá en contacto con la entidad de salud para realizar el reporte y solicitar una prueba en el hotel. El huésped no podría salir de su habitación hasta recibir los resultados.

RECEPCIÓN Y BOTONES:

Recuerda aplicar las medidas de precaución generales para la prevención del contagio por COVID-19. Al personal de recepción se le recomienda evitar los saludos de manos con los huéspedes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados. Valida que antes de iniciar su turno se haya realizado limpieza y desinfección del mobiliario de la recepción, pantallas y teclado de equipos de cómputo, teléfonos, datafonos, equipos de radioteléfono, impresoras y, en general, todos los equipos o elementos de uso compartido por el personal de recepción y/o huéspedes.

Verifica la disponibilidad de gel antibacterial en tu área de trabajo, pañuelos desechables y caneca con tapa para eliminar los pañuelos usados.

Instruye a huéspedes y verifica el cumplimiento del distanciamiento social durante el proceso de ingreso al hotel de todos.

Durante el proceso de ingreso, y después del intercambio de objetos entre cada huésped y el personal de recepción (como documentos de identidad, pasaportes,

tarjetas de pago, billetes, bolígrafos) debe realizarse lavado de manos con agua y jabón preferiblemente o con gel desinfectante entre cada atención. Ten presente que el gel antibacterial no reemplaza el lavado de manos con agua y jabón. En caso de no ser posible el lavado de manos, evita tocarte la cara mientras lo haces.

Si el hotel opta por proveer de mascarillas y/o guantes, recuerda que, si bien estos últimos pueden espaciar la frecuencia del lavado de manos, igual se debe evitar tocarse la cara mientras lavas las manos enguantadas. Debes conocer y aplicar el correcto retiro y desecho de los guantes para evitar contaminarse, igual cuidado debes tener para la colocación, uso, retiro y disposición de mascarillas.

CAMARERAS Y PERSONAL DE LIMPIEZA:

Recuerda aplicar las medidas de precaución generales para la prevención del contagio por COVID-19. Para la realización de las diferentes tareas del personal, se recomienda en la etapa de preparación para el ingreso a las habitaciones:

Normas de bioseguridad para la realización del procedimiento de limpieza y desinfección de superficies

- a. Cabello recogido.
- b. Evitar el maquillaje (en caso de hombres barba y bigote bien cuidados).
- c. No portar ningún accesorio: las manillas, anillos, pulseras, relojes y otros accesorios pueden conservar humedad y ser depósitos contaminados, adicional a que no permiten una correcta higienización de manos.
- d. Mantener las uñas cortas y sin esmalte ya que pueden ser reservorios de microorganismos.
- e. Conocer y aplicar la secuencia de colocación, uso, retiro y almacenamiento adecuado de los elementos de protección personal o eliminación de los que son desechables.
- f. Utilizar zapatos cerrados impermeables, guantes y gafas de protección. Si requiere utilizar productos de aseo más fuertes como ácidos y bases utilice guantes de nitrilo.

“En los carros de limpieza, se debe disponer de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.”

ABRIR VENTANAS PARA LA VENTILACIÓN:

Una vez ingreses, ventila las habitaciones y áreas comunes diariamente. Permitir los cambios de aire es muy importante para limpiar atmósferas viciadas. En lo posible, permite que la iluminación natural también ingrese en ella ya que la luz también ayuda a inactivar el virus.



ORGANIZACIÓN DE LA HABITACIÓN:

Antes de iniciar el aseo, separa o elimina aquellos objetos dispersos que hayan sido dejados para su desecho. Continúa con la organización de la habitación de acuerdo con el protocolo definido por el hotel.

Tener en cuenta:

1. Limpieza:

Usa guantes de caucho (nitrilo) y gafas de seguridad contra salpicaduras, protección respiratoria, delantal impermeable, cofia desechable y otros guantes como el de látex, según el método de desinfección a utilizar. Primero, realiza una limpieza convencional que incluya pisos, paredes, sillas, pasamanos, tapetes. Las superficies metálicas, plásticas y objetos se deben lavar con un detergente convencional (detergente líquido o desinfectante multiusos que casi siempre están hechos a base de amonios cuaternarios). En los puntos de mayor contacto y equipos, usa un desinfectante, rociándolo idealmente con alcohol en concentraciones entre el 60% y 70% (se consigue como alcohol antiséptico para el hogar). La aplicación de alcohol se recomienda por aspersion, dejándolo actuar durante 10 minutos y dejarlo secar naturalmente.



2. Limpieza y desinfección en Baños:



Objetivo

Establecer lineamientos y criterios para la limpieza y desinfección de estaciones de lavado de manos, inodoros.

Alcance

La presente recomendación establece consideraciones que se deben tener en cuenta para el aseo y desinfección de las estaciones de lavado de manos, inodoros, con el fin de mantenerlos aptos en tiempos de COVID 19.



Desarrollo

Las áreas sanitarias y sus equipos, suelen ser los espacios y superficies que más carga contaminante presentan y donde la carga microbiana y patógena es alta, debido a que las zonas húmedas ayudan a la proliferación de los microorganismos y que la suciedad presente y no removida puede ser vector como superficie contaminada de agentes patógenos como los virus.

Es por eso que la limpieza y desinfección de estos es tan importante, convirtiéndose en un punto crítico a considerar.

Como área sanitaria, se hace referencia a los espacios y equipos que conforman inodoros, estaciones de lavado y desinfección de manos, así como estaciones lava botas.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

Tenga en cuenta que:

Es importante garantizar que el piso del área sanitaria se encuentre despejada y exista adecuada ventilación a través de sistemas forzados.

Se debe garantizar que el personal de aseo cuente con la dotación correctamente colocada y limpia: guantes, gafas, tapabocas, uniforme definido, zapato cubierto.

Los utensilios de aseo deben estar en buen estado, limpios y desinfectados con hipoclorito de sodio 1000 mg/L (1000 ppm).

Se recomienda el uso de toallas de papel para actividades de secado, evitar el uso de limpiones y trapos.

Observaciones:

De acuerdo con las condiciones del alojamiento, retira todos los elementos que no serán nuevamente usados incluyendo las toallas usadas. Aplica el limpiador usual a los espacios y superficies. Limpia la puerta de la ducha, las manijas del control de la ducha, la bañera y los espejos. Ten especial cuidado con la taza de baño. Empieza por desocuparlo, aplica desinfectante o detergente al bacín y limpia con la escobilla de baño. Deja correr el agua, limpia la tapa del inodoro usando una pequeña escobilla y utiliza también detergente y/o desinfectante. Aplica el limpiador usual o detergente para limpiar el piso del baño, utilizando trapeadora y cepillos.

Lavamanos:



Aplicar detergente líquido o una solución detergente al 2% p/v, sobre la superficie que compone toda la estación de lavado (incluye llaves, jabonera y grifo) y dejar que actúe esta solución, por al menos 10 min.

Restregar los lavamanos y el área circundante, con cepillo limpio y desinfectado con hipoclorito de sodio 1000 ppm. Es importante garantizar que el cepillo no corresponda al utilizado para la limpieza del inodoro.

• Restregar los restos de jabón y pasta dental con una esponja y la ayuda del detergente líquido o la solución detergente preparada. • Enjuagar con abundante agua.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

- Aplicar con aspersor la solución desinfectante (seleccionar un desinfectante para superficies, a la concentración definida para su uso).

Nota: nunca limpiar el área circundante de los lavamanos con la misma toalla de papel que se usó para limpiar los inodoros. Hacerlo puede propagar gérmenes causantes de enfermedades.

Inodoros

- Se debe utilizar guantes exclusivos para su limpieza, y no para otros usos o uso en otras áreas, para lo cual se recomienda seguir las consideraciones de código de color establecidas en la recomendación 5 de Selección, clasificación, manejo y limpieza de utensilios de higiene y desinfección.
- Limpiar la superficie del inodoro con una esponja limpia, desinfectada previamente y humedecida con agua tibia: iniciando por el cuerpo del tanque, la tapa y el asiento, ya que permite remover la suciedad.
- Aplicar solución cáustica. Coloque el cepillo de baño dentro de la solución para desinfectarlo y tenerlo listo para la limpieza.
- Dejar que el limpiador actúe durante un rango de tiempo de 10 a 15 minutos.
- Aplicar con el cepillo una solución de detergente al 2% p/v, aplicar el insumo en el exterior del inodoro, comenzando con la manija de descarga para no volver a contaminar incluyendo toda la base del baño, la zona del asiento, la tapa y bisagras.
- Enjuagar todas las superficies del inodoro con agua.
- Aplicar el agente desinfectante seleccionado con un aspersor (por ejemplo, solución de hipoclorito en la concentración de 1000 ppm) en toda la superficie.





Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirí - Boyacá

3. Limpieza de otras áreas de la habitación:

Retira las sábanas y las fundas de las almohadas sin sacudirlas. Cámbialas de acuerdo con el procedimiento establecido. Limpia las mesas de noche, el guardarropa y las ventanas.

Los controles de televisores, teléfonos, u otros equipos deben limpiarse con alcohol. Considera que el equipo se puede haber contaminado.

Aplica el limpiador usual al resto de pisos de la habitación. Utiliza agua suficiente para retirar completamente la solución.

Saca las ropas y la basura.

4. Retiro de lencería y desechos:

Para las ropas, ten en cuenta:

Verificar la disponibilidad de bolsas adecuadas en tamaño y resistencia para guardar la ropa del huésped y de la habitación.

No sacudir la ropa.

Evitar "abrazar" la ropa para llevarla hasta el carro de utensilios para evitar la autocontaminación.

Colocar la ropa dentro de bolsas resistentes y cerrarlas. Ubícalas en el carro de utensilios para trasladar hasta la lavandería.

5. Basura:

Este es un procedimiento importante para evitar contaminar otras áreas. Lleva la basura que se acumuló en las bolsas, sácalas de la habitación y deposítalas en la caneca de basura del carro de utensilios. Retira y desecha los guantes, y lávate las manos para ingresar a una nueva habitación.



- Ubica todos los desechos de lo que ha usado, incluidos pañuelos y máscaras, en una bolsa de basura de plástico.
- Ata la bolsa cuando esté aproximadamente tres cuartos llena.
- Coloca la bolsa de plástico en una segunda bolsa de basura y átalas.
- Trata todos los desechos de limpieza de la misma manera.
- Utiliza guantes y realiza higiene de manos antes de entrar a otra habitación.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

LAVANDERÍA:

1. Preparación:

Usa Elementos de Protección personal (EPP) como guantes, tapabocas, protección ocular, cofia desechable, protector facial completo (si hay riesgo de salpicaduras), calzado impermeable, guantes de nitrilo para compuestos más fuertes y delantal de plástico.



2. Lavado y secado:

- a. Mantén bien definidas las áreas de asepsia donde ya están la ropa y lencería limpia y la zona sucia. Ten un flujo de Recepción hasta llegar a la zona limpia sin contaminarla nuevamente. No realices contaminación cruzada entre áreas.
- b. Recoge la ropa y lencería teniendo el menor contacto posible con estos objetos, trátalos todos como si estuvieran contaminados.
- c. Evita "abrazar" la ropa y usa una cesta o bolsa de ropa mientras la llevas a la lavadora para evitar la autocontaminación.
- d. Realiza el proceso de lavado y secado que usualmente se ha realizado de las prendas, cualquier limpiador de uso doméstico puede destruir el coronavirus.
- e. Lava la ropa a la temperatura más alta con detergente para ropa. Debería estar por encima de 60°C.
- f. Si es posible, seca la ropa en secadora y plancha usando una configuración caliente o plancha de vapor.
- g. Lávate las manos antes y después de tener contacto con estos insumos.



3. Desechos:

Deposita en bolsas y canecas la basura, clasificándola y empacándola de acuerdo con el protocolo de desechos. Cuando termine el turno, báñate para salir para tu hogar.



Palmeras De Luz
Hotel
Moniquirá - Boyacá

ANEXOS

DATOS COLABORADORES HOTEL PALMERAS DE LUZ



NOMBRES	DOCUMENTO IDENTIDAD	RH	TELEFONO DE CONTACTO	TELEFONO URGENCIA	CARGO	EPS	ARL	VEHICULO DE TRANSPORTE	PLACAS
Adriana Monroy Castellanos	63329091	O-	3003225882	3138859678	Administradora	Sanitas S.A	Positiva	NA	
Sua Ludim Merchán Sanabria	1054683644	A+	3203488945	3118659983	Asistente Admon	Coosalud ESS	Positiva	Moto	PSG 80 A
María Alejandra Reyes Quemba	1049637953	O+	3138859678	3115584143	Recepcionista	Medimás	Positiva	NA	
María Del Carmen Suarez Guerrero	23783287	O+	3208767418	3224065700	Cheff	Medimás	Positiva	Moto	MRX 37 D
Gladys Gonzalez	52157475	O+	3103340367	3017241804	Jefe de Habitaciones	Medimás	Positiva	NA	



CENTRO COMERCIAL CENTRO NORTE
OFICINA 014 – 3er PISO. TUNJA, BOYACÁ
TEL: 743.99.27 – CEL: 321.203.90.55 300.218.48.26
www.labcontrolmicrobiologico.com
info@labcontrolmicrobiologico.com

INFORME DE RESULTADOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS N.º MAY20 FQ0220- M1085

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA Y DE LA TOMA DE MUESTRA

Descripción:	Agua Potable Tratada. (Agua Envasada y/o Embotellada).		Presentación:	Bolsa Plástica * 600 ml.	
Lote:	20200521	Fecha de Producción:	2020-05-21	Fecha de Vencimiento:	2020-10-21
Fecha de toma de muestra:	2020-05-22	Lugar de Toma de muestra:	Planta Santa Lucía	Responsable de toma de muestra:	Edwin Morales / Cliente
Fecha de recepción de la muestra:	2020-05-22	Temperatura de recepción (°C)	15	Fecha de análisis:	2020-05-22

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Nombre:	Agua Santa Lucía.	Dirección	Km5 Vía Sotaquirá Cóbbita/ Boyacá
----------------	-------------------	------------------	-----------------------------------

Características Físicoquímicas

Analizado por QA01 Revisó M01

Analito Evaluado	Resultado Expresado como	Método analítico / Técnica	Resultado	Valor Máximo Permitido	¿Incumple?
Color	(U.P.C)	ISO 7887:2011	0,0	15	No
Olor y Sabor	•	Sensorial	Inobjetable	Inobjetable	No
pH	(Unidades de pH)	EPA 150.1:1982	6,50	6,50-9,00	No
Turbidez	(U.N.T)	ISO 7027:1999	0,10	2,00	No

Características Químicas

Analizado por QA01 Revisó M01

Analito Evaluado	Resultado Expresado como	Método analítico / Técnica	Resultado	Valor Aceptable	¿Incumple?
Cloruros	mg/L Cl	EPA 325.3:1982	1,0	250	No
Dureza Total	mg/L CaCO ₃	DIN 38406-E3:2002-3	26,00	150	No
Hierro Total	mg/L Fe	EPA 315 B:1999	0,00	0,30	No
Magnesio	mg/L Mg	SM 3500 Mg B:2017	2,91	36	No
Nitratos	mg/L NO ₃	ASTM D 3867-04	0,00	10	No
Nitritos	mg/L NO ₂	ATP EPA/ORION AC2046	0,00	0,100	No
Sulfatos	mg/L SO ₄	DIN 38405-5:1985-01	10,0	250	No

Características Microbiológicas

Analizado por B01 Revisó M01

Analito Evaluado	Resultado Expresado como	Método analítico / Técnica	Resultado	Valor Aceptable	¿Incumple?
Coliformes Totales	NMP/100 mL	SM 9221B:2017	<2	<2/100 mL	No
Coliformes Termotolerantes	NMP/100 mL	SM 9221E:2017	<2	<2/100 mL	No
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	UFC /100 mL	ISO 16266:2006	<2	<2/100 mL	No

CONVENCIONES

SM: Standard Methods 23th Edition/U.P.C: Unidades Platino Cobalto/U.N.T Unidades Nefelométricas de Turbidez. ND: No Detectable / U.F.C: Unidades formadoras de colonia.
EPA: Environmental Protection Agency. DIN: Instituto Alemán de Normalización. ISO: Organización Internacional de Normalización.

RESUMEN DE RESULTADOS:

Solo los resultados demarcados (**negrita y subrayados**) se encuentran por fuera de los valores aceptables consignados en la Normatividad Aplicable: **Resolución 12186:1991 Ministerio de Salud.**

OBSERVACIONES:

- Los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada.
- Este certificado solo puede ser reproducido por el laboratorio.

ADRIANA RUEDA ULLOA.
Director Técnico.



ENCUESTA DE ESTRATIFICACIÓN DEL RIESGO INDIVIDUAL -COVID-19 HOTEL PALMERAS DE LUZ

ENCUESTA DE ESTRATIFICACIÓN DEL RIESGO INDIVIDUAL- CIRSSAT IPS

Con la pandemia del corona virus que se da por contacto cercano, y que comenzamos una etapa de reactivación económica, para HOTEL PALMERAS DE LUZ ; es muy importante conocer el estado de salud y sus posibles condiciones de riesgo, con lo cual nos permitirá establecer estrategias para el desarrollo de las actividades propias de la labor de forma segura, ya que lo más importante es su salud y la de su familia!!

* Obligatorio

DATOS PERSONALES Y
ANTECEDENTES MÉDICOS



1

Nombres y Apellidos *

Escriba su respuesta

2

Email de contacto *

Escriba su respuesta

3

Número de Identificación del documento *

Escriba su respuesta

4

Fecha en la cual responde el cuestionario *

Escriba la fecha en el formato dd/MM/yyyy.



5

Cargo que desarrolla en nuestro Hotel Palmeras de Luz *

Escriba su respuesta

6

Género *

Mujer

Hombre

7

Edad Actual *

Escriba su respuesta

8

Número de personas con las cuales convive *

vive solo

2 o más personas

3 o más personas

4 o más personas

Más de 5 personas

9

Personas que conviven con usted - Menores de 5 años *

Escriba su respuesta

10

Personas que conviven con usted - Mayores de 60 años *

Escriba su respuesta

11

Convive con personas que laboran en IPS (consultorios, clínicas u hospitales) *

- SI
- No

12

Utiliza medios de transporte colectivo para ir al trabajo *

- SI
- No

13

¿Ha tenido un viaje en transporte público terrestre o aéreo (nacional o internacional) hace menos de 14 días o convive con alguien que lo haya hecho? *

- SI
- NO

14

Su peso en kilos *

Escriba su respuesta

15

Su Altura Aproximada? *

Escriba su respuesta

16

Tiene actualmente alguna de las condiciones de salud mencionadas a continuación? *

- Diabetes o Hipotiroidismo
- Enfermedades del sistema cardiovascular (incluye HTA y Accidente Cerebro Vascular)Opción 2
- Enfermedad de Hipertensión
- Enfermedades del sistema inmune (Disminución de sus defensas)
- Cáncer
- Uso de corticoides o inmunosupresores (por ej: prednisolona)
- Enfermedades del sistema respiratorio como: Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC), Asma
- Mal nutrición (obesidad y desnutrición)
- Fumador
- Enfermedades del riñón o del hígado
- Embarazo
- Ninguna de las anteriores
- Otras

17

Toma actualmente alguno de los siguientes medicamentos: analgésicos y/o desinflamatorios (aspirina, ibuprofeno, diclofenaco, acetaminofén que puedan enmascarar algunos síntomas ante un eventual contagio) *

SI

No

18

Convive o tuvo contacto estrecho con personas que fueron diagnosticadas o se encuentran en estudio para covid-19 *

SI

NO

ENCUESTA DIARIA DE LOS SÍNTOMAS DE NUESTRO COLABORADORES HOTEL PALMERAS DE LUZ

Nuestro propósito es el bienestar del trabajador, por ello hacemos se realizara esta evaluación cada dos días, frente a las condiciones de Salud para controlar la Pandemia del Covid-19, contamos con su apoyo y la información de su condición de salud actual, para así tomar medidas preventivas, de promoción y tratamiento.

* Obligatorio

Te damos las gracias por tu colaboración a este cuestionario.



1

Autorizo al HOTEL PALMERAS DE LUZ, para el manejo de la información aportada en esta evaluación para identificar las condiciones de salud frente al COVID-19 * *

SI

NO

2

Nombre y Apellidos *

Escriba su respuesta

3

FECHA DE RESPUESTA DEL CUESTIONARIO *

Escriba la fecha en el formato dd/MM/yyyy.



4

¿HA PRESENTADO FIEBRE EN EL DÍA DE HOY MAYOR DE (+ 38°C)? *

- SI
- NO

5

¿SENSACIÓN DE FATIGA O DOLOR MUSCULAR? *

- SI
- NO

6

¿HA PRESENTADO TOS SECA? *

- SI
- NO

7

¿HA SENTIDO FALTA DE AIRE Y DOLOR EN EL PECHO? *

- SI
- NO

8

¿HA PRESENTADO DOLOR DE CABEZA O GARGANTA? *

- SI
- NO

9

¿PERDIDA DEL OLFATO O GUSTO? *

- SI
- NO
-

10

¿HA PRESENTADO SECRECIÓN NASAL? *

- SI
- NO

11

¿HA SENTIDO MALESTAR GENERAL? *

- SI
- NO

12

¿PRESENTA DESORDENES GÁSTRICOS O DEL INTESTINO (náuseas, vómito, diarrea)? *

- SI
- NO



TEMPERATURA DE COLABORADORES DEL HOTEL PALMERAS DE LUZ

MES: JUNIO

COLABORADOR		DIA/ TEMPERATURA																					
NOMBRES	IDENTIFICACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
María Alejandra Reyes Quemba	1049637953																						
María del Carmen Suarez Guerrero	23783287																						
Gladys González	52157475																						
Sua Ludim Merchán Sanabria	1054683644																						
Adriana Monroy Castellanos	63329091																						
Luz Mary Fonseca	24178999																						
Manuel Alberto López Borja	71943555																						

COLABORADOR		DIA/ TEMPERATURA										
NOMBRES	IDENTIFICACION	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
María Alejandra Reyes Quemba	1049637953											
María del Carmen Suarez Guerrero	23783287											
Gladys González	52157475											
Sua Ludim Merchán Sanabria	1054683644											
Luz Mary Fonseca	24178999											
Adriana Monroy Castellanos	63329091											
Manuel Alberto López Borja	71943555											

REVISADO: _____



ENCUESTA DE ESTRATIFICACIÓN DEL RIESGO COVID-19 PARA HUÉSPEDES DEL HOTEL PALMERAS DE LUZ

ENCUESTA DE ESTRATIFICACIÓN DEL RIESGO INDIVIDUAL- CIRSSAT IPS

Con la pandemia del corona virus que se da por contacto cercano, y que comenzamos una etapa de reactivación económica, para HOTEL PALMERAS DE LUZ ; es muy importante conocer el estado de salud y sus posibles condiciones de riesgo, con lo cual nos permitirá establecer estrategias para el desarrollo de las actividades propias de la labor de forma segura, ya que lo más importante es su salud y la de su familia!!

* Obligatorio

DATOS PERSONALES Y ANTECEDENTES MÉDICOS



1

Nombres y Apellidos *

Escriba su respuesta

2

Email de contacto *

Escriba su respuesta

3

Número de Identificación *

Escriba su respuesta

4

Ocupación *

Escriba su respuesta

5

Fecha en la cual responde el cuestionario *

Escriba la fecha en el formato dd/MM/yyyy.



6

Género *

- Hombre
- Mujer

7

Edad *

Escriba su respuesta

8

Lugar de Procedencia *

Escriba su respuesta

9

¿Se le ha realizado un proceso de limpieza y desinfección antes de ingresar a nuestras instalaciones? *

- Si
- No

10

Número de personas con las cuales convive *

- Vive Solo
- Dos Personas
- Tres Personas
- Cuatro Personas
- Cinco o mas Personas

11

Personas que conviven con usted - Menores de 5 años *

Escriba su respuesta

12

Personas que conviven con usted - Mayores de 60 años *

Escriba su respuesta

13

Convive con personas que laboran en IPS (consultorios, clínicas u hospitales) *

- Si
- No

14

Utiliza medios de transporte colectivo para ir al trabajo *

- Si
- No

15

¿Ha tenido un viaje en transporte público terrestre o aéreo (nacional o internacional) hace menos de 14 días o convive con alguien que lo haya hecho? *

- Si
- No

16

Su peso en kilos *

Escriba su respuesta

17

Su Altura Aproximada *

Escriba su respuesta

18

Tiene actualmente alguna de las condiciones de salud mencionadas a continuación? *

- Diabetes o Hipotiroidismo
- Enfermedades del sistema cardiovascular (incluye HTA y Accidente Cerebro Vascular)
- Enfermedad de Hipertensión
- Enfermedades del sistema inmune (Disminución de sus defensas)
- Cáncer
- Uso de corticoides o inmunosupresores (por ej: prednisolona)
- Enfermedades del sistema respiratorio como: Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC), Asma
- Mal nutrición (obesidad y desnutrición)
- Fumador
- Enfermedades del riñón o del hígado
- Embarazo
- Ninguna de las anteriores
- Otras

19

Toma actualmente alguno de los siguientes medicamentos: analgésicos y/o desinflamatorios (aspirina, ibuprofeno, diclofenaco, acetaminofén que puedan enmascarar algunos síntomas ante un eventual contagio) *

- Si
- No

20

Convive o tuvo contacto estrecho con personas que fueron diagnosticadas o se encuentran en estudio para covid-19 *

- Si
- No



CONDICIONES DE SALUD DIARIA DE NUESTROS HUÉSPEDES

Nuestro propósito es el bienestar de nuestros Huéspedes; por este motivo realizaremos esta evaluación sobre sus condiciones de Salud diariamente durante su estadía para controlar el contagio de la Pandemia del Covid-19.

Contamos con su apoyo y la información de su condición de salud actual, para así tomar medidas preventivas, de promoción y tratamiento.

* Obligatorio

Le damos las gracias por su colaboración en el diligenciamiento de nuestro cuestionario.



1

Autoriza al HOTEL PALMERAS DE LUZ, para el manejo de la información aportada en esta evaluación para identificar las condiciones de salud frente al COVID-19 *

Si

No

2

Nombres y Apellidos *

Escriba su respuesta

3

Número de Identificación *

Escriba su respuesta

4

Fecha en la cual responde el cuestionario *

Escriba la fecha en el formato dd/MM/yyyy.



5

¿Ha presentado fiebre en el día de hoy mayor a (38°C)? *

Si

No

6

¿Ha presentado sensación de fatiga o dolor muscular? *

- Si
- No

7

¿Ha presentado tos Seca? *

- Si
- No

8

¿Ha sentido falta de aire y dolor de pecho? *

- Si
- No

9

¿Ha presentado dolor de cabeza o garganta? *

- Si
 - No
-

10

¿Ha presentado pérdida de olfato o gusto? *

- Si
- No

11

¿Ha presentado secreción nasal? *

- Si
- No

12

¿Ha presentado malestar general? *

- Si
- No

13

¿Presenta desordenes gástricos o intestinales (náuseas, vómito, diarrea)? *

- Si
- No

