



RECOMENDACIONES GENERALES

- Capacitación de todo el personal con especial énfasis en el de recepción, de limpieza, y de mantenimiento a fin de resguardar las medidas de seguridad y prevención ante posibles contagios de Coronavirus (Covid-19).
- Información visual sobre la adecuada higiene de manos, uso de barbijo, distanciamiento social, etc.
- Disponer dosificador o rociador con solución en cualquiera de sus tipos con alcohol al 70% en todas las unidades de vivienda y espacios comunes (Restaurant, Terrazas, Recepción, SUM) y garantizar la provisión de dispensadores de jabón, toallas de papel y alcohol en gel en sanitarios públicos.
- Disponer de un termómetro infrarrojo.
- En el área de recepción, instalar medidas físicas como mamparas o paneles de vidrio o cualquier otro mecanismo de fácil o frecuente limpieza a efectos de evitar el contacto directo entre los huéspedes y el personal.
- Usar señalética para identificar en el suelo los circuitos de circulación y distanciamiento de 2 (dos) metros entre las personas.
- Efectuar una desinfección constante de áreas y/o elementos de uso común como mostradores, sillas, sillones, picaportes, barandas, lapiceras o posnet, computadoras, llaves de habitaciones o tarjetas magnéticas, etc.
- Ventilarse los espacios en forma frecuente, cada una hora, por lo menos 4 veces por día.
- Piletas o piscinas, si las hubiere, limitar su uso cumpliendo con las distancias de seguridad preestablecida y vigente, además de limpiar y desinfectar zonas exteriores adyacentes a la pileta (pasillos, duchas, escaleras, sanitarios, barandas, etc.). También mantener programas recomendados de mantenimiento hidráulico y de filtración ajustando parámetros si hiciera falta. (VER)
- Se deberá ventilar cada ambiente de la unidad de vivienda, abriendo ventanas y puertas, y priorizando una ventilación cruzada.



- Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26 C°, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- Exhibir en un lugar visible el Protocolo de las normas de seguridad e higiene y los números de teléfono del Ministerio de Salud Nacional provincial o Comunal.
- Realizar la desinfección permanentemente de la tarjeta/llave de la unidad de vivienda.
- Todo objeto de uso común, tales como, control remoto del televisor o aire acondicionado o cualquier otro equipamiento, deberá estar correctamente empaquetado, para ser desinfectado fácilmente.
- Disminuir la cantidad de objetos en la habitación o unidad de vivienda que puedan manipular las personas (adornos, almohadones, folletería, guías - revistas).
- Disponer del juego de toalla y toallón por plazas dentro de una bolsa o envoltorio cerrado para que no se manipule directamente.
- En el cuarto de baño, se debe revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, vaso descartable, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- Se deberá verificar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios y grifos de aseos comunes.

LIMPIEZA DE HABITACIONES O UNIDADES DE VIVIENDA

- a) Iniciar la limpieza ventilando previamente las habitaciones o unidades de vivienda por el lapso de media hora.
- b) Se sugiere proteger colchones con cubre colchón o cubre sommier y las almohadas con fundas protectoras. De lo contrario lavarse como procedimiento de lavado estándar o limpiarse en seco.
- c) Poner la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de las unidades de alojamiento.
- d) Cuando el huésped abandone la unidad de alojamiento definitivamente, quitar todos los elementos de aseo y desecharlos (rollos de papel higiénico, bolsas de residuos, entre otros).



- e) La ropa sucia se introduce en bolsas antes de depositarla en los carros o recipientes de limpieza. Estos no debieran ingresar a las unidades de vivienda, si lo hacen se deben limpiar y desinfectar su superficie y rodamiento.
- f) Evitar posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones o unidades de alojamiento por el uso de los mismos materiales de limpieza sin su previa desinfección.
- g) Disponer en los carros de limpieza de gel o solución desinfectante para manos, guantes descartables y bolsas de basura.
- h) Almacenar las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y por separado de la ropa usada.
- i) En caso de tener que limpiar una unidad de alojamiento donde se alojó un huésped con COVID-19 positivo, deberá llevar el equipo de protección que designe la autoridad sanitaria provincial, además de extremar la higiene de mano, respiratoria, de protección personal y de distancia social.

LIMPIEZA DE ROPA DE CAMA

- a) Priorizar solicitar al huésped, previa comunicación, la disposición de ropa de cama y/o toallas dentro de una bolsa de lavandería cuando requiera su reemplazo.
- b) En el caso de que el personal de limpieza tenga que manipular ropa de cama y/o toallas/toallones, tratar de clasificarla fuera de las unidades de vivienda, evitar el contacto de la misma con el uniforme personal, utilizar guantes de limpieza y colocarlo en carro o bolsa para tal fin.
- c) No debe sacudirse la ropa para lavar.
- d) Se recomienda lavar la ropa de cama, toalla de pie, toallas y toallones, con los jabones o detergentes habituales a temperatura de 60- 90 grados usando programas largos o ciclos de lavado completos, secarla completamente y rociarla con spray de alcohol al 70%.
- e) Lavar las mantas de lana en agua tibia y luego secar al aire o en secadoras a temperatura fría o limpiar en seco.
- f) Lavar las colchas con agua caliente y detergente, luego enjuagara y secar preferiblemente en una secadora o limpiar en seco.

LIMPIEZA DE VAJILLA

- a) Los cubiertos, vasos, platos y demás utensilios lavarlos con agua caliente y detergente habitual y desinfectante. Los lavavajillas deben estar a alta temperatura, mayor de 60 grados.
- b) La vajilla, cubiertos y utensilios una vez limpios y esterilizados deberán ser colocados en envase cerrado (bolsas cierre hermético), los cuales serán abiertos por los huéspedes que se alojen en esa unidad.

LAVARA/LIMPIAR SUPERFICIES Y PISOS

- a) Lavar con una solución de agua y detergente.
- b) Enjuagar con agua limpia y desinfectar con lo sugerido en el apartado de limpieza enunciado más abajo.

LIMPIEZA DEL SECTOR DE COCINA



- a) Realizar limpieza y desinfección frecuentemente de las instalaciones como: superficies de trabajo, heladeras, cámaras, puertas, mobiliarios, pisos, cocinas, paredes, microondas, etc. (llevar registros de los procesos de limpieza por turnos y frecuencias).
- b) Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos en la producción de alimentos.
- c) La mercadería entregada por distribuidores (con un adecuado embalaje) debe ser recibida por el personal de cocina aplicando las normas de seguridad mencionadas, dicha mercadería debe ser desinfectada antes de ser almacenada en depósito o freezer, heladera o cámara de frío. Para recibir el material externo, debe usar elementos de protección personal (barbijo/tapaboca/mascarilla y guantes desechables de forma habitual, protector ocular o mascarilla facial, y batas de tela hidrorrepelente).
- d) Mantener ventilados adecuadamente todos los sectores (cocina-producción-lavado de vajilla, depósito de secos, depósito de vajilla, cámaras y/o freezers).
- e) El personal deberá usar barbijo/tapaboca/mascarilla y guantes resistentes de tipo doméstico que puedan reutilizarse, pero no intercambiarse entre empleados.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SALONES Y MANTELERÍA

- a) Los manteles y servilletas deben ser lavados de forma industrial, aumentando la frecuencia del cambio de manteles. En la medida de lo posible, se deberá utilizar material descartable.
- b) Ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas y puertas.
- c) Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza de dispensadoras, picaportes, manijas de puertas, mostradores que hayan podido ser tocadas con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.