

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

Hospedaría



Contenido

I.	INTRODUCCIÓN.....	2
II.	OBJETIVO.....	2
III.	A QUIEN ESTÁ DIRIGIDO.....	3
IV.	TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....	3
V.	LINEAMIENTOS GENERALES:	4
5.1.	MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:.....	4
5.2.	ACCESO Y RECEPCIÓN:.....	6
5.3.	HABITACIONES DE HUÉSPEDES:	7
5.4.	SERVICIOS SANITARIOS EN ÁREAS COMUNES:.....	7
5.5.	ÁREA DE COMEDOR PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	9
5.6.	COCINA.....	10
5.7.	LAVANDERIA.....	12
5.8.	RECOMENDACIONES PARA EL PERSONAL:.....	16
5.9.	RECOMENDACIONES PARA LOS PROVEEDORES:	17
5.10.	RECOMENDACIONES PARA LOS CLIENTES:	18
5.11.	LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS:	19
5.12.	SERVICIO DE TRANSPORTE:	20
VI.	RECOMENDACIONES GENERALES:	20
VII.	ANEXOS.....	22
	Anexo No.1. LAVADO DE MANOS.....	22
	Anexo No.2. COMO TOSER O ESTORNUDAR CORRECTAMENTE.....	23
	Anexo No.3. USO CORRECTO DE MASCARILLAS	24
	Anexo No.4. MECANISMOS DE PREVENCIÓN	25
	Anexo No.5. PERSONAS MÁS VULNERABLES	26
	Anexo No.6. PROCEDIMIENTO PARA EL USO DE TERMÓMETRO DIGITAL.....	27
	Anexo No.7. ESPECIFICACIONES DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y SOLUCIONES DESINFECTANTES	28

I. INTRODUCCIÓN

El presente protocolo fue elaborado por el Instituto Nicaragüense de Turismo (INTUR), con el apoyo del Ministerio de Salud (MINSA), Ministerio del Trabajo (MITRAB) e Instituto Nacional Tecnológico (INATEC), siendo validado con aportes del sector privado para continuar atendiendo de manera segura y calidad, preparados ante cualquier situación que se pueda presentar.

El año 2020 tuvo un comienzo positivo y se mostraban claros signos de recuperación del sector turístico, pero en vista del actual contexto mundial, en donde nos vemos afectados por la pandemia del COVID-19, a partir del mes de marzo la industria turística ha sido una de las más afectadas obligándonos a reinventarnos y establecer medidas que ayuden a generar confianza en los turistas nacionales y de otras nacionalidades una vez que se reestablezca el flujo normal de los mismos.

II. OBJETIVO

Orientar a los prestadores de servicios turísticos que ofrecen servicios de hospedaría a turistas en el país, a que implementen buenas prácticas sanitarias durante y después del COVID-19, para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios provocados por el virus SARS- CoV-2 en el desarrollo de su actividad.

Estos protocolos contienen lineamientos donde se establecen las medidas de protección necesarias, que garantizaran mayor confianza y protección a los turistas nacionales y de otras nacionalidades, además servirá como herramienta para ayudar a los guías turísticos a identificar y evaluar los riesgos en la prestación de su servicio, así como la implantación de mejores prácticas en el mismo.

III. A QUIEN ESTÁ DIRIGIDO

A empresas de hospedería establecidas y que brindan servicio a nivel nacional, ya sean hospedería mayor o menor.

IV. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los fines del presente documento, se aplican los siguientes términos y definiciones:

- 4.1. *Cliente*: organización o persona que contrata el servicio para sí mismo o para terceros.
- 4.2. *Coronavirus*: amplia familia de virus que se encuentran tanto en animales como en humanos. Algunos infectan al ser humano y se sabe que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves.
- 4.3. *COVID-19*: siglas en inglés por Coronavirus Disease 2019. En español, Enfermedad por Coronavirus 2019.
- 4.4. *Desinfección*: procedimiento por el cual se destruyen parcial o totalmente los microorganismos patógenos o sus toxinas o vectores en los objetos y superficies inanimados, con excepción de las esporas bacterianas o micóticas.
- 4.5. *Desinfectante*: sustancia química que se aplica a objetos inanimados para disminuir o destruir la población de microorganismos. Químico utilizado en la destrucción de microorganismos de superficies y objetos inanimados; no elimina las esporas
- 4.6. *Distanciamiento físico*: mantener al menos un metro y medio de distancia con otros individuos

- 4.7. *Equipos de protección personal (EPP)*: equipo que protege al usuario del riesgo de accidentes o de efectos adversos para la salud. Puede incluir elementos como cascos de seguridad, guantes, protección de los ojos, prendas de alta visibilidad, calzado de seguridad, arneses de seguridad y equipos de protección respiratoria.
- 4.8. *Limpieza*: proceso mediante el cual se eliminan materias orgánicas y otros elementos extraños de los objetos en uso, mediante el lavado con agua, con o sin detergente, utilizando una acción mecánica o de arrastre
- 4.9. *Medidas de contingencia*: acciones dirigidas ante la posibilidad de que suceda una infección por el Coronavirus SARS-CoV-2.
- 4.10. *Gestión del riesgo*: actividades coordinadas para dirigir y controlar la organización con relación al riesgo.
- 1.1. *Sintomatología de COVID-19*: son los siguientes síntomas: fiebre, dolor de garganta, secreción nasal, dolor de cabeza, dolor muscular y de huesos, síntomas gastrointestinales como vómito, náuseas, dolor abdominal y diarrea, falta de percepción de olores o anosmia, falta de percepción de sabores o disgeusia. En caso grave distrés respiratorio o dificultad para respirar.

V. LINEAMIENTOS GENERALES:

5.1. MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

- 5.1.1. Intensificar las medidas de higiene personal.

- 5.1.2. Capacitar al personal sobre las medidas de seguridad que estarán implementando.
- 5.1.3. Garantizar agua, jabón, alcohol y toallas desechables (de ser posible) para el lavado de mano.
- 5.1.4. Garantizar el uso adecuado de los productos de limpieza (solución de cloro con agua).
- 5.1.5. Realizar de manera responsable, constante y rigurosa la limpieza de todo el local.
- 5.1.6. Efectuar limpieza constante de las áreas comunes.
- 5.1.7. Supervisar constantemente la limpieza de las áreas.
- 5.1.8. Documentar y monitorear el rol de aseo y establecer los responsables.
- 5.1.9. Colocar carteles en lugares visibles sobre el adecuado comportamiento del huésped ante estornudos, tos y saludos.
- 5.1.10. Señalizar (rotular) todos los envases de los productos químicos de limpieza.
- 5.1.11. Clasificar y ordenar los productos químicos de limpieza, designando lugares adecuados para su almacenamiento, en dependencia de su composición, para evitar que los productos reaccionen entre sí (ejemplo: alcohol y el hipoclorito de sodio).

5.2. ACCESO Y RECEPCIÓN:

- 5.2.1. Promover el distanciamiento entre los huéspedes y los trabajadores, durante la permanencia en el establecimiento (1.5m).
- 5.2.2. Elaborar un rol para el recibimiento escalonado de los grupos y evitar la acumulación de los mismos.
- 5.2.3. Se recomienda implementar barreras físicas protectoras (vidrio, vinílico, etc.) en las ventanillas o espacios de atención al público, o en su defecto proporcionar a los trabajadores pantalla de protección facial de uso opcional (esto no exime el uso de mascarilla).
- 5.2.4. Mantener el área ventilada, de ser posible ventilación natural.
- 5.2.5. En el caso de los hoteles que prestan el servicio de maletero, deberán garantizar los equipos de protección para el personal.
- 5.2.6. Evitar manipular las maletas (en el caso de hoteles con servicio de maletero, brindar el equipo necesario de protección para subirlas y bajarlas del carro).
- 5.2.7. Desinfectar constantemente llaves, tarjetas, mostradores, lapiceros, pasamanos, carros porta maletas, perillas de puertas o cualquier otra superficie de uso común.
- 5.2.8. Disponer de un directorio telefónico de los centros de salud, hospitales privados y

públicos, así como teléfonos de emergencia (por ejemplo: la línea #132 de atención a casos de COVID-19) para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier eventualidad y colocarlos en un área visible para todos.

5.3. HABITACIONES DE HUÉSPEDES:

5.3.1. Realizar limpieza profunda en las habitaciones entre cada reservación, así como el cambio de sábanas y toallas.

5.3.2. Desinfectar superficies de mayor contacto tales como controles, apagadores, perillas, baños, sanitario.

5.3.3. Evitar que los huéspedes estén en la habitación cuando se realiza la limpieza.

5.3.4. Evitar manipular objetos personales del huésped.

5.3.5. Colocar infografía conteniendo información básica sobre las medidas de protección.

5.3.6. Suministrar equipos de protección mínimo para el personal de limpieza.

5.4. SERVICIOS SANITARIOS EN ÁREAS COMUNES:

5.4.1. Disponer de jabón líquido y papel para el secado de manos. Evitar el uso de toallas reutilizables y secadoras eléctricas de manos. Además, se deberá colocar instrucciones de lavado y desinfección de manos, de acuerdo a lo establecido en el Anexo No.1.

- 5.4.2. Revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón y papel de secado. Se debe limpiar y desinfectar dichos implementos atendiendo el nivel de uso, etc.
- 5.4.3. Realizar limpieza y desinfección en el área de servicios sanitarios al menos cada dos horas o aumentado la frecuencia de este procedimiento según sea el nivel de flujo de personas; desinfectando superficies, inodoros, urinarios, grifos, lavamanos, basureros, pisos, puertas, ventanas, paredes, dispensadores, etc. y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante.
- 5.4.4. Para el lavado de los servicios sanitarios se recomienda utilizar guantes de nitrilo PVC o neopreno, estos deberán ser desinfectados con solución de hipoclorito de sodio al 0.5% por 10 segundos después que se realice esta operación. Estos guantes deben ser desechados en caso de rupturas, desgarres, o grietas que provoquen filtraciones.
- 5.4.5. Retirar cuidadosamente el equipo de protección personal una vez finalizada la limpieza.
- 5.4.6. El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar la operación, según lo establecido en el Anexo No.1.
- 5.4.7. El sistema de apertura del basurero deberá ser de tal forma que se evite el contacto con las manos de los usuarios.

- 5.4.8. Ventilar el área con regularidad para permitir el recambio de aire, para ello se debe abrir puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada ya que en áreas más confinadas el riesgo de contagio es más alto.
- 5.4.9. Colocar material informativo sobre las medidas de bioseguridad relacionadas al lavado y desinfección de manos, según lo establecido en el Anexo No.1.

5.5. ÁREA DE COMEDOR PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 5.5.1. Debe facilitarse un área para lavado de manos para los huéspedes o visitantes cercana al área del comedor, de no ser posible colocar solución alcohólica al 70% para la antisepsia de manos de los huéspedes en un lugar visible y accesible para los mismos.
- 5.5.2. El personal debe lavar sus manos o desinfectarlas con solución alcohólica al 70% antes de la atención a un comensal y después de cambio de cada actividad, considerando la evaluación de riesgo y el nivel de flujo de los huéspedes o visitantes.
- 5.5.3. Asegurar la limpieza y desinfección de mobiliario y superficies en contacto con huéspedes. Las cartas o menús, mesas y sillas incluyendo aquellas destinadas para uso de niños, deberán desinfectarse luego de que se retire cada comensal y antes de que se sienta uno nuevo, con una solución desinfectante a base de: hipoclorito de sodio en solución entre 0.1% al 1%. Dichas actividades deben tener una duración de exposición no menor a 10 segundos.

- 5.5.4. Antes de iniciar la operación se deberán lavar las bandejas (todos los tipos), azafates, contenedores de almacenamiento u otros, con agua y jabón, y después de cada uso.
- 5.5.5. Limpiar y desinfectar pisos y paredes del salón de las mesas antes de abrir y al finalizar.
- 5.5.6. Desinfectar, mostradores, barras, pasamanos y picaportes.
- 5.5.7. Se debería evitar el uso de mantelería y servilletas textiles, en caso esto no fuera posible se debe cambiar completamente luego de que se retire cada comensal y antes que otro llegue. Los textiles deben manipularse con el mínimo de agitación.
- 5.5.8. El personal debe lavar sus manos antes de la atención a un comensal y después de cambio de cada actividad considerando la evaluación de riesgo y el nivel de flujo de huéspedes o visitantes.
- 5.5.9. Ventilar el área con regularidad para permitir el recambio de aire, para ello se debe abrir puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada, ya que en áreas más confinadas el riesgo de contagio es más alto.

5.6. COCINA

- 5.6.1. El personal debe lavar sus manos antes y después de cambio de cada actividad.
- 5.6.2. El establecimiento debe establecer un programa de limpieza y desinfección en todas las áreas, delegar a la persona responsable

y debe llevar un registro diario, indicando las áreas críticas, equipos y utensilios que se limpian o desinfectan.

- 5.6.3. Limpiar y desinfectar las superficies de trabajo, mobiliario, equipo a utilizar y pisos antes de abrir y finalizar la jornada.
- 5.6.4. Lavar vajillas, cubertería y cristalería con agua y jabón.
- 5.6.5. Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, entre otros.) con agua y jabón y con soluciones. Dichas actividades deben tener una duración de exposición no menor a 10 segundos.
- 5.6.6. Evitar el uso de paños reutilizables dando preferencia al papel de un solo uso. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos. Evitar tener contacto con la superficie del dispensador.
- 5.6.7. Lavar y desinfectar frutas y verduras.
- 5.6.8. Asegurar que los insumos como enlatados, bolsas, frascos, cajas y recipientes, se limpien y desinfecten previamente a su almacenamiento. Cuando se utilicen dichos insumos estos deben ser limpiados y desinfectados con agua y jabón.
- 5.6.9. Las estaciones de preparación de alimentos deben desinfectarse después de cada uso con agua y jabón.
- 5.6.10. El personal deberá mantener el distanciamiento físico mínimo requerido

siempre y cuando el área preste las condiciones.

- 5.6.11. Limpiar y desinfectar el equipo (básculas, balanzas) y dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos).
- 5.6.12. Ventilar el área con regularidad para permitir el recambio de aire, para ello se debe abrir puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada.

5.7. LAVANDERIA

De manera general para el área de lavandería se recomienda lo siguiente:

- 5.7.1. Usar el equipo de protección apropiado.
- 5.7.2. Limpiar y desinfectar el piso y las superficies de lavandería.
- 5.7.3. Desinfectar el exterior del equipo de lavandería (áreas de contacto con las manos).
- 5.7.4. Asegurar mantenimiento continuo de las lavadoras y secadoras, ya que es esencial para alcanzar los estándares de higiene.
- 5.7.5. Asegurar existencias de productos químicos para el procesamiento de ropa.
- 5.7.6. Separar la ropa limpia de la ropa sucia.
- 5.7.7. Almacenar la ropa sucia en una bolsa apropiada e identificada.
- 5.7.8. Realizar limpieza y desinfección de los carros diariamente.

- 5.7.9. Evitar sobrecargar los carros al momento de transportar la ropa.
- 5.7.10. Garantizar que la ropa se seque bien para evitar el crecimiento de hongos y bacterias.
- 5.7.11. Almacenar la ropa en un lugar seco y ventilado, de preferencia los estantes de acero inoxidable o plástico para reducir el crecimiento de microorganismos.
- 5.7.12. Realizar lavado y desinfección de manos con frecuencia.
- 5.7.13. Supervisar constantemente el proceso de lavado, secado, desinfección y almacenamiento de ropa.

Para aquellos establecimientos de hospedaría con categoría de 4 o 5 estrellas, el área de lavandería deberán cumplir al menos con las directrices de la OMS para la desinfección térmica de la ropa blanca teniendo una temperatura mínima de 70°C por 25 minutos.

Para los establecimientos que tengan la capacidad de facilitar a su personal se recomienda el uso opcional de:

- Ropa protectora - Preferencia desechable
- Mascarilla - Desechable
- Guantes - Desechables
- Gafas
- Protector de calzado
- Gorra

Procedimiento de recogida y manipulación de ropa infectada:

Para evitar la propagación del virus, el personal de lavandería debe estar equipado y capacitado en el uso de equipos de protección, que incluya de manera obligatoria una mascarilla.

- a) Usar el equipo de protección personal (EPP) apropiado cuando manipule ropa sucia infectada.
- b) Disminuir el contacto directo con la ropa sucia infectada.
- c) Minimizar la agitación al manipular ropa infectada, para evitar que el virus se propague por el aire, las superficies y luego a las personas.
- d) Usar bolsas de plástico con el símbolo de riesgo biológico cuando recolecte ropa infectada en el punto de uso, debe ser a prueba de escapes.
- e) Cerrar bien las bolsas de lavandería antes de ser transportadas.
- f) Usar diferentes carros de lavandería al manipular ropa contaminada y evitar sobrecargarlos.
- g) Evitar arrastrar bolsas de ropa infectada en el piso.
- h) Realizar el lavado de manos con frecuencia con jabón antibacteriano y aplique desinfectante para manos inmediatamente después de quitarse los guantes.

Procedimiento de separación, clasificación y el pretratamiento:

- a) Durante los brotes, se recomienda no llevar a cabo la clasificación o el tratamiento previo de la ropa contaminada para evitar el riesgo de infección por parte de los empleados. La clasificación solo se recomienda en el área limpia.

Procedimiento de lavado y secado:

- a) Lavar la ropa infectada lo antes posible.
- b) Toda la ropa debe someterse a un proceso completo de limpieza y desinfección.
- c) Garantizar que la calidad del agua esté dentro de los parámetros requeridos.
- d) Verificar que los niveles de agua en el lavado estén programados.
- e) Reemplazar el empaque del producto vacío rápidamente.
- f) Secar la ropa dentro de las 2 horas posteriores al lavado para evitar el crecimiento de hongos y bacterias.
- g) Garantizar que la ropa salga seca de la planchadora.
- h) Temperatura de planchado entre 105 y 110 ° C.
- i) Empacar la ropa después del procesamiento para reducir la posibilidad de contaminación durante el almacenamiento, transporte y entrega.

En el caso que el establecimiento no tenga área de lavandería deberá asegurarse que el proveedor del servicio cumpla con lo establecido en el presente acápite.

5.8. RECOMENDACIONES PARA EL PERSONAL:

- 5.8.1. No se permitirá el ingreso al local del personal que presente temperatura, arriba del rango de 37.8°.
- 5.8.2. Dar el tiempo y los medios necesarios para el lavado de manos (agua, jabón y toallas desechables).
- 5.8.3. Desinfectar la suela del calzado antes de ingresar a las instalaciones o puestos de trabajo.
- 5.8.4. Proveer equipos de protección para el personal que tenga mayor contacto.
- 5.8.5. Evitar el ingreso de objetos personales que no son necesarios y en caso de llevarlos se recomienda dejarlos en el casillero (por ejemplo: paraguas).
- 5.8.6. Promover la desinfección de objetos personales de uso común como: celular, teléfonos, gafas, cámaras, lentes, etc.
- 5.8.7. Evitar el uso compartido de los equipos de protección.
- 5.8.8. En el caso de las damas deben mantener el cabello recogido, no utilizar ningún tipo de joyas, mantener las uñas cortas, sin esmalte y evitar las uñas acrílicas.
- 5.8.9. Los caballeros deben usar el cabello corto, sin barba y uñas cortas.
- 5.8.10. En caso de usar uniforme este debe ser lavado diariamente.

- 5.8.11. Asignar una persona responsable de la comunicación y verificación del cumplimiento del protocolo.
- 5.8.12. Colocar en un lugar visible la información y comunicados del Ministerio de Salud.
- 5.8.13. Programar turnos escalonados de trabajo en la medida de lo posible, en correspondencia a la legislación laboral nacional.

5.9. RECOMENDACIONES PARA LOS PROVEEDORES:

- 5.9.1. No se permitirá el ingreso de proveedores al local que presenten temperatura, arriba del rango de 37.8°.
- 5.9.2. Programar la llegada de proveedores o insumos de manera escalonada.
- 5.9.3. Explicar los protocolos de seguridad que está implementando la empresa de manera que sepan cómo actuar al llegar.
- 5.9.4. Solicitar que cumplan con las medidas de seguridad (lavado de manos y uso de mascarillas).
- 5.9.5. Exigir el uso de equipos de protección para ingresar al establecimiento.
- 5.9.6. Llevar un registro de los proveedores que visitan el establecimiento (empresa, empleado, día, hora).
- 5.9.7. Evitar que permanezcan dentro del local más tiempo del necesario.

5.9.8. Acceso diferenciado para los proveedores de servicios e insumos, así como el área de carga y descarga, en la medida de lo posible.

5.9.9. Realizar las transacciones en la medida de lo posible de manera digital.

5.10. RECOMENDACIONES PARA LOS CLIENTES:

5.10.1. Disponer en la medida de lo posible, con una página web que le permita al cliente hacer reservas en línea y brindar mayor información al cliente.

5.10.2. Informar al cliente desde el momento de la reservación, los protocolos de seguridad que se tienen establecidos dentro el establecimiento.

5.10.3. Garantizar las medidas de higiene en todo momento.

5.10.4. Establecer con claridad el protocolo de llegada del huésped, definiendo el rol del personal desde que llega el turista, hasta que lo dejan en su habitación.

5.10.5. Proporcionar al huésped información para reducir el riesgo general de infecciones respiratorias agudas y las medidas de prevención que están siendo implementadas en el país y de la cadena turística: transporte, hoteles, restaurantes, atractivos turísticos y actividades a realizar.

- 5.10.6. Colocar en sitios visibles las recomendaciones emitidas por el Ministerio de Salud en relación a la pandemia.
- 5.10.7. Recomendar a los huéspedes el uso de mascarillas durante la permanencia en el hotel.
- 5.10.8. Al momento del registro (check in), el personal deberá brindar al huésped una breve inducción de las recomendaciones, el personal deberá, brindarle al huésped una breve inducción de las recomendaciones y protocolos a cumplir durante su estadía en el hotel.
- 5.10.9. Promover el pago con tarjeta o transferencias, para evitar manipular efectivo.

5.11. LIMPIEZA Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS:

- 5.11.1. Establecer un plan de limpieza con horarios definidos y por cada área del establecimiento.
- 5.11.2. Garantizar los productos de limpieza necesarios y de desinfección.
- 5.11.3. Rotular los productos de desinfección y limpieza.
- 5.11.4. Hacer uso de soluciones adecuadas para limpiar y desinfectar (alcohol al 70% o solución de cloro de 20ml por cada litro de agua).
- 5.11.5. Llevar control de la limpieza realizada y que ese control esté en un lugar visible.

- 5.11.6. Promover el uso de basureros o recipientes para los desechos que no requieran contacto manual.
- 5.11.7. Garantizar dentro de las instalaciones la existencia de recipientes para la disposición de desechos sólidos.
- 5.11.8. Eliminar los equipos de protección desechables (mascarillas, guantes, gorros) de manera adecuada y separada del resto de la basura.
- 5.11.9. Cerrar adecuadamente las bolsas de basura

5.12. SERVICIO DE TRANSPORTE:

Para aquellos establecimientos que prestan el servicio de transporte o movilización, se recomienda lo siguiente:

- a) Proveer de equipos de protección al personal que opera los mismos.
- b) Realizar el proceso de limpieza y desinfección entre cada usuario.
- c) Garantizar la desinfección de las áreas de mayor contacto.

VI. RECOMENDACIONES GENERALES:

Estar pendiente de posibles síntomas en las personas que ingresan al hotel, ya sea personal, proveedores o huéspedes.

En caso de presentar cualquier sintomatología asociada al COVID-19 (tos seca, dolor de cabeza, conjuntivitis, dolor de garganta, diarrea, pérdida del gusto o el

olfato ó dificultad para respirar), se deberá seguir el siguiente procedimiento:

- a) En el caso de trabajadores remitirlo al centro de salud más cercano y monitorear su progreso de manera telefónica, esperando las indicaciones de las entidades competentes.
- b) En el caso de proveedores, no permitir el acceso a las instalaciones.
- c) En caso que sea un huésped, mantenerlo separado del resto de huéspedes y personal y dar aviso a las autoridades competentes. Posterior a que este sea atendido, se deberá desinfectar la habitación y lugares en donde estuvo.

Se deberán comunicar a la línea directa y gratuita del MINSA, el #132, que atiende emergencias las 24 horas.

Los establecimientos de hospedaje con restaurante incluido, deben remitirse al Protocolo de Alimentos y Bebidas para el COVID-19 elaborada por el INTUR.

VII. ANEXOS

Anexo No.1. LAVADO DE MANOS



Anexo No.2. COMO TOSER O ESTORNUDAR CORRECTAMENTE

PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS COMO LA QUE TRANSMITE EL CORONAVIRUS

¡CÓMO ESTORNUDAR CORRECTAMENTE!



Cubre tu nariz y boca con un pañuelo desechable y tiralo a la basura.



Si no tienes servilleta cùbrete con el brazo, nunca con las manos.



Despuès lava tus manos con agua y jabòn o usa gel a base de alcohol.

¡NO TE AUTOMEDIQUES!

**SI PRESENTA FIEBRE, TOS O DIFICULTAD PARA RESPIRAR,
ACUDA A LA UNIDAD DE SALUD MAS CERCANA.**

Anexo No.3. USO CORRECTO DE MASCARILLAS



Anexo No. 4. MECANISMOS DE PREVENCIÓN



Anexo No.5. PERSONAS MÁS VULNERABLES



**Anexo No.6. PROCEDIMIENTO PARA EL USO DE
TERMÓMETRO DIGITAL**

- a) Ubicar a la persona a un área bajo techo y ventilada, alejada de los rayos del sol;
- b) Asegúrese que la piel de la frente o antebrazo este limpia, seca y sin cabello;
- c) Dirija el termómetro infrarrojo hacia la frente o antebrazo de la persona a una distancia entre 5 y 15 cm;
- d) Active el botón del termómetro hasta que suene la alarma de registro o indique la temperatura final;
- e) en caso de no ser posible tomar la temperatura en la frente o antebrazo de la persona se podrá tomar atrás del lóbulo de la oreja;
- f) Nunca se deberá tomar la temperatura a una persona agitada, sudorosa o que recién ha tomado sus alimentos.
- g) El termómetro se almacenará en un lugar seco y protegido del sol, con baterías cargadas.

Anexo No.7. ESPECIFICACIONES DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y SOLUCIONES DESINFECTANTES

La desinfección de instrumentos y superficies de los puestos de trabajo constituye la forma más adecuada de evitar un posible contagio. Esto se consigue con una correcta utilización de desinfectantes.

En general, el producto se aplica de tal manera que no presente ningún riesgo de toxicidad. Debe considerarse que, por su propia función, la mayoría de los desinfectantes tienen unas características de toxicidad importantes.

En el caso de desinfección por productos químicos, se tienen los siguientes más comúnmente utilizados:

1. Hipoclorito de sodio

Comúnmente conocido como cloro, el cual es un químico fuertemente oxidante, es una disolución acuosa de hipoclorito de sodio, utilizada en hogares y diferentes ambientes para desinfección de superficies, blanqueamiento, eliminación de olores, desinfección de agua, frutas y verduras.

1.1. Recomendaciones de uso:

- a) limpieza previa de las superficies;
- b) enjuague de las superficies después de ser tratadas con el desinfectante;
- c) forma de inactivación y disposición final de residuos de los desinfectantes.

Es importante que se mantengan los tiempos de contacto recomendados de la solución con las superficies de contacto, como mínimo 10 segundos y en casos de existir fluidos orgánicos esperar entre 15 a 20

minutos para que la solución haga su función desinfectante.

1.2. Referencia para concentraciones de hipoclorito de sodio

Concentración de solución de hipoclorito de sodio a preparar	Cantidad de hipoclorito de sodio a dosificar para 1 litro de agua	Uso recomendado
3% al 5%	En concentración comercial (pura)	Limpieza de superficies contaminadas con fluidos orgánicos. Desinfección.
2%	400 ml	Limpieza en pisos y superficies contaminadas con fluidos orgánicos.
1%	200 ml	Limpieza de pisos y ambiente con fluidos orgánicos. Desinfección cubetas de limpieza.
0,5%	100 ml	Suelas (contacto no menor a 10 segundos para efecto desinfectante), enjuague de guantes, superficies de ambulancias.
0,1%	1 parte de cloro con 49 partes de agua o 20 ml cloro con 1 litro de agua	Limpieza de superficies pisos, escritorios, sillas. Desinfección de ambientes.
0,05%	1 parte de cloro con 99 partes de agua o 10 ml de cloro con 1 litro de agua	Antisepsia de manos. Desinfección de ropa.