

PROTOCOLO ACTUACIÓN DEL HOTEL GALEÓN- PAVILLÓN PARA EVITAR CONTAGIO POR COVID-19



Galeón Hotel

San Francisco, 46-48
Tel. 93 894 06 12 - Fax 93 894 63 35
08870 SITGES
ESPAÑA

1. REQUISITOS GENERALES

Personal

Se dispondrá de una información clara e inteligible. Se dará formación específica y clara de las medidas específicas que se implanten.

Se evitará el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes.

Se debe de mantener la distancia de seguridad siempre que sea posible

Según el resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, se determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla y las características de ésta en función de la tarea a desarrollar, así como el tiempo uso de acuerdo a sus características.

Tirar cualquier desecho de higiene personal, especialmente, pañuelos desechables, así como los EPI de forma inmediata a la papelera o contenedores habilitados y con accionamiento no manual

Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser, tocar superficies contaminadas (dinero...). Si no es posible que el personal se pueda lavar las manos periódicamente. En este caso, se deberá de asegurar el uso de solución desinfectante.

Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles,...) con agua y jabón cuando sea factible o con solución desinfectante, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, superficies...) con el cambio de turno. Para la desinfección de equipos electrónicos se debe de utilizar productos específicos aplicados con un paño.

No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En el caso de no poder evitar el uso de determinados equipos y dispositivos, el hotel establecerá pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.

Portar diariamente la ropa de trabajo limpia

Si el/la trabajador/a tuviera fiebre o algún otro síntoma relacionado con el COVID-19, deberá avisar a su superior inmediato y no acudir al puesto de trabajo. Deberá dirigirse a su centro de salud o ponerse en contacto con su médico para que valore si puede acudir al puesto de trabajo o, reconocerle una baja de IT.

2. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA CADA ÁREA O DEPARTAMENTO

2.1. Zonas comunes

Los aforos de las zonas comunes (piscina, comedor desayunos, bar) serán reducidos cumpliendo la normativa establecida en ese momento.

El hotel colocará solución desinfectante a la entrada del hotel, así como en las zonas de paso, e incluso en los lugares de uso intenso por parte de los clientes. También se colocará solución desinfectante a la salida de los lavabos de uso común.

Los aseos de uso común se desinfectarán, por lo menos, 6 veces al día. Se llevará registro de las limpiezas. Dicho registro colocará en una vitrina para que se pueda tener constancia de su realización

Se sustituyen todas las papeleras que no guarden normativa por covid-19 y se reemplazarán por papeleras con tapa y apertura con accionamiento no manual y doble bolsa en su interior.

Se colocarán carteles informativos para recordar lo importante que es mantener distancia de seguridad entre clientes.

El hotel en todo momento revisará los dispensadores de jabón, gel y papel y garantizará la reposición y limpieza de los mismos.

2.2. Pisos y limpieza

Debe de utilizar un equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo en cada situación. Como mínimo, el personal debe de utilizar pantalla protectora, mascarilla y guantes. Se recomienda el cambio de guantes para la limpieza de cada habitación.

Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Se habilitarán cubos con tapa (con bolsa) para su depósito.

Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen. Las mascarillas se cambiarán a diario y los guantes se recomienda cambiarlos cada vez que se inicie la limpieza en una habitación.

El personal de pisos no accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto por causa justificada

2.3. Alojamiento (habitaciones)

Las habitaciones, de forma específica, deben cumplir con los siguientes requisitos:
Debe de analizarse la reducción de textiles (incluidas alfombras) en la habitación, objetos de decoración y amenities

La papelería del baño con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual

Las mantas y almohadas en los armarios están protegidos en bolsas precintadas

Las amenities se colocarán embolsadas y precintadas. Las perchas serán desinfectadas con vapor en cada salida.

Como en los baños de las habitaciones hay secador. Éstos se limpiarán (incluido el filtro) a la salida del cliente

Se limita el servicio de plancha

2.4. Recepción

Habrá una persona encargada para tomar la temperatura de los trabajadores. Se llevará un registro de la temperatura a la entrada y salida de los trabajadores. Como medida de precaución a los clientes que hagan el check in también se les tomará la temperatura.

El aforo máximo en la zona de recepción será aquel que permita la distancia de seguridad entre clientes. Si no se puede mantener la distancia de seguridad con los empleados, se reinstalarán elementos físicos que aseguren la protección tanto del personal como de clientes, tales como mamparas que abarquen toda la zona a proteger, de fácil limpieza y desinfección. Si no se dispone de dichos elementos físicos, el personal debe de utilizar mascarilla.

Se debe de evitar compartir bolígrafos y, en su caso, desinfectar los prestados tras su uso.

Para asegurar la distancia mínima de seguridad entre clientes se fijarán de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones

Se fomentará el pago con tarjeta, siempre que se pueda. Esto será aplicable a todos los servicios del alojamiento

Debe desinfectarse el TPV tras cada uso

Los mostradores deben de limpiarse y desinfectarse diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes

Las tarjetas de las habitaciones se depositarán en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción

El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (teléfono, teclado, monitores,...) deberá desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo.

La asignación de las habitaciones se realizará garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas

Cuando el personal preste el servicio de transporte de equipaje del cliente, debe de realizarse en condiciones de seguridad. Para ello ese personal dispondrá de guantes desechables y/o toallitas desinfectantes o paño con desinfectante para limpiar asas, etc.

El servicio de toallas de playa se continuará realizando, pero con la única diferencia que a partir de ahora se entregará la toalla en una bolsa precintada. Cuando el cliente devuelva la toalla, se colocarán en un petate cerrado para después llevarlas a la lavandería. Si por algún motivo el personal tuviera que manipular las toallas. Deberá de hacerlo con guantes y una vez finalizada dicha acción proceder al lavado de manos.

En esta zona, justo a la entrada, se colocan alfombras desinfectantes para que cada persona que entre se desinfecte los pies y ruedas de las maletas. También se colocara gel hidroalcohólico para desinfectarse las manos al llegar al hotel.

2.5. Ascensores

Se informará a los clientes de la capacidad máxima en el ascensor. En nuestro caso se aplicará la norma de no compartirse entre personas de distinta habitación, salvo que se haga uso de mascarillas.

2.6. Cafetería, bar, restaurante

Se reduce la manipulación y la intervención del cliente para prevenir el contagio

El buffet asistido con pantalla de protección

Emplatados individuales y/o mono dosis tapados

Se sustituyen elementos y equipamientos de uso común como vinagreras, aceiteras, saleros, dispensadores de bebidas, y otros elementos decorativos.

Se establece un itinerario predefinido para evitar aglomeraciones en zonas

El personal de servicio de sala portará mascarilla en todo momento.

2.7. Cocina

Se ha ampliado el sistema APPCC con el contexto COVID-19

Antes de comenzar cada servicio se realiza una desinfección general de las superficies de trabajo

Hay dosificadores de jabón desinfectante al lado de los lavamanos

Se dispone de papel de un solo uso y cubos con tapa y pedal

Al finalizar la jornada se limpiarán los utensilios y equipos con el producto recomendado

2.8. Piscina

El aforo máximo es de 15 personas para poder garantizar la distancia de seguridad entre los clientes.

Se continuará midiendo los parámetros del agua tal y como se venía haciendo siempre.

Se coloca un dispensador de gel hidroalcohólico en la entrada de la piscina

Se colgará cartel informativo para recordar tanto a trabajadores como clientes lo importante que es cumplir con la normativa.

El número de tumbonas también se verá afectado para poder asegurar dicha distancia de seguridad.

Se limpiará y desinfectará las zonas de playa, así como las inmediaciones: la ducha y la escalera. Por lo menos cuatro veces al día.

Se llevará un registro de dichas acciones (Anexo V)

3. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3.1. Plan de limpieza (zonas comunes)

La limpieza más frecuente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mandos a distancia, botón descarga del wc, barreras de protección, mini bar, perchas, puertas, llaves, mostrador recepción,...) de forma específica debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (mostrador, teclado,...)

Se asegurará la ventilación/aireación diaria de las zonas comunes en las que haya habido clientes y la limpieza de superficies con productos desinfectantes

El producto que utilizaremos para la limpieza de superficies es el denominado DESCOL. (Anexo VI: ficha de seguridad y técnica)

Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno o en su defecto, cuando finalice la jornada.

La recogida de papeleras de zona de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.

Se realizará registro diario de las limpiezas realizadas (Anexos IV, VIII)

3.2. Requisitos en la limpieza de habitaciones

La limpieza y desinfección de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe de contemplar de forma específica el aireado de la habitación, el cambio de toallas y de lencería de cama. Todo ello atendiendo a nuestras frecuencias establecidas.

Además, se prestará especial atención a lo siguiente:

Limpieza de paredes, suelos, neveritas (por dentro y por fuera incluidas las botellitas de agua si las hubiere), cafeteras, teteras, secadores, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales

Se colocará la ropa limpia (cama y baño) únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.

La ropa sucia se meterá en los petates para luego ser transportada a la lavandería. En ningún momento la ropa sucia se depositará en el suelo.

En cada salida, las perchas serán desinfectadas con una limpiadora de vapor y se colocarán de nuevo dentro del armario.

El personal de pisos no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el/los clientes salgan de la misma, excepto en circunstancias excepcionales. El cliente será informado de esta medida anticipadamente cuando realice el check in.

Como no es posible retirar las cortinas de las habitaciones, tanto las cortinas como los cubres serán desinfectados con una limpiadora de vapor manual en cada salida (check out) de habitación.

[Norma "ISO 22483 Turismo y Servicios Relacionados-Hoteles-Requisitos para prestación la Prestación del Servicio. Buscar requisitos en esta ley en calidad de proceso de limpieza de habitación](#)

3.3. Limpieza de textiles

Se debe de cumplir con los siguientes requisitos:

Los textiles "sucios" deben de recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería

Se debe de evitar sacudir los textiles "sucios". En el caso de la lencería, debe de evitarse depositarla en el suelo de la habitación y/o baño.

Tras la manipulación de textiles "sucios", el personal debe de lavarse las manos o cambiarse de guantes en caso que los utilizara.

Tanto la lencería como las toallas se lavarán en la lavandería a la temperatura recomendada. La lencería quedará desinfectada tras el planchado y con respecto a las toallas quedarán desinfectadas una vez se saquen de las secadoras.

4. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

4.1. Plan de mantenimiento preventivo

El personal de mantenimiento al realizar una reparación en una habitación en la cual se encuentra el cliente se deberá de seguir este protocolo:

El personal de mantenimiento debe de protegerse con medios de protección personal: mascarilla y guantes

Una vez finalizada la asistencia, el personal desechará los EPI. Esto es que arrojará los EPI en los contenedores de basura correspondientes para este fin. Posteriormente se lavará las manos. Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanece en la habitación siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.

Evitar cualquier contacto físico.

De forma específica, debe de revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros.

4.2. Requisitos en la recepción de materias primas

Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC. Concretamente, debe existir un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca en el suelo...), situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas.

El personal de reparto, que debería cumplir su propio protocolo de prevención e higiene, no debe superar esta área de recepción, y se supervisará el cumplimiento de la normativa de protección que le aplique. En este espacio: - Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas. - Se debe llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento. - Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiarán del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción. Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y siempre deben permanecer en esta zona de recepción. Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. En caso de compartirlos, se deberán desinfectar después de cada uso. Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.

4.2.1... Almacenamiento de materias primas

Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC actualizado al contexto COVID19.

ANEXO I

RECOMENDACIONES DE LA OMS PARA EL LAVADO DE MANOS

¿Cómo lavarse las manos?

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



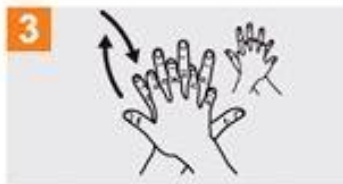
0 Mójese las manos con agua;



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



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



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



8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



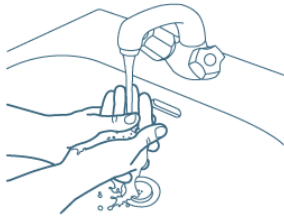
Organización Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

ANEXO II USO ADECUADO DE LA MASCARILLA

CÓMO PONERSE, USAR, QUITARSE Y DESECHAR UNA MASCARILLA



Antes de ponerse una mascarilla, **lávase las manos** con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón



Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que **no haya espacios entre su cara y la máscara**



Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, **lávase las manos** como se ha dicho



Cámbiese de mascarilla **tan pronto como esté húmeda** y no reutilice las mascarillas de un solo uso



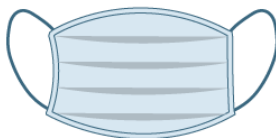
Para quitarse la mascarilla: **quítesela por detrás** (no toque la parte delantera de la mascarilla);



Deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado; y **lávase las manos** de la misma forma

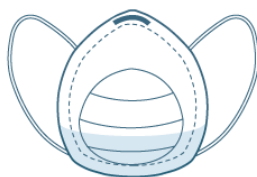
TIPOS DE MASCARILLAS

Quirúrgicas o de bricolaje



Filtran las partículas de quien las lleva, impidiendo que se propaguen y protegen frente a salpicaduras de fluidos biológicos

FFP1



78% de eficacia de filtración mínima. Protege de residuos no tóxicos y no fibrogénicos de polvo o aerosoles.

FFP (Filtering FacePiece)

Recomendadas para el coronavirus

FFP2



92% de eficacia de filtración mínima. Impide la inhalación de fluidos tóxicos, de polvo, aerosoles y humo

FFP3



98% de eficacia de filtración mínima. Es eficaz contra bacterias, virus y esporas de hongos

Infografía LA RAZÓN

ANEXO III

USO ADECUADO DE LOS GUANTES

4 pasos para quitarse los guantes de forma correcta



PASO 1



PASO 2



PASO 3



PASO 4

ANEXO IV

Registro de limpieza de los baños comunes

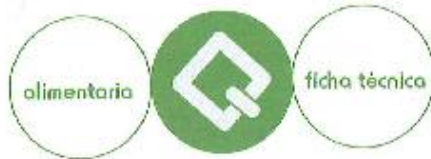
Fecha	Ventilar	Pomos y manecillas	Interruptores Botoneras	inodoros	Lavamanos y Grifería	Paredes Suelo	Dispensadores Papeleras	Espejos	Hora	Trabajador

ANEXO V

Registro de limpieza de los baños y zona playa de la piscina

Fecha	Pomos y manecillas	Interruptores Botoneras	Espejos	Inodoros	Lavamanos y Grifería	Paredes Suelo	Dispensadores Papeleras	Mandos ducha Pasamanos escalera piscina	Hora	Trabajador

ANEXO VI**FICHA TÉCNICA PRODUCTO DESINFECTANTE**



oumicosquimxel

28/12/10 - E.L. 4/13

DESCOL - 75

Desinfectante Hidroalcohólico

PROPIEDADES

DESCOL-75 es un desinfectante que posee como principio activo biocida, una combinación de amonios cuaternarios en solución hidroalcohólica. Tiene propiedades bactericidas y fungicidas. Se utiliza para la desinfección de instalaciones de la industria alimentaria, máquinas, etc. Por su composición el DESCOL-75 es de rápido secado. Gracias a esta acción se aconseja su uso en industrias o procesos donde no sea deseable la acumulación de agua o humedad. Es efectiva en presencia de materia orgánica y de gran rapidez de acción.

DESCOL-75, cumple con las siguientes normas:

NORMA UNE-EN 1276 Para Bactericidas ambientales y de uso en Industria Alimentaria

NORMA UNE-EN 1450 Para Fungicidas ambientales y de uso en Industria Alimentaria

NORMA UNE-EN 13697 Para Bactericidas y Fungicidas en superficies, uso ambiental e Industria Alimentaria.

DOSIFICACION Y MODO DE EMPLEO

Autorizado para la desinfección de uso ambiental e industria alimentaria por personal profesional. Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta a fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente.

La aplicación del producto en industria alimentaria, habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos y utensilios que sean manipulados en los locales o instalaciones tratadas, no contengan residuos de ninguno de sus ingredientes activos. No deberá mezclarse con ningún otro producto químico. Incompatible con detergentes aniónicos, derivados amoniacales e hipoclorito. DESCOL 75 se utiliza puro o diluido como máximo al 50% en agua. Para la desinfección general de superficies, instalaciones etc., se aplicará por pulverización o mediante inmersión de las superficies a desinfectar, procurando un tiempo mínimo de contacto de 5 a 15 minutos.

COMPOSICION QUIMICA CUALITATIVA

Cloruro de didecilo dimetilamonio	0,14%
Alcohol isopropanolico y excipientes esp	100%

PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS

Aspecto:	Líquido transparente
Color:	Incoloro
Densidad(20°C):	0,86 ± 0,01 gr/cc
pH:	8,0 ± 0,5
1ª Inflamación:	14 °C

En caso de accidente consultar al SERVICIO MEDICO DE INFORMACION TOXICOLÓGICA, teléfono 91 362 00 20

R.S.L. SA-00660/v
NºFA1 61.593



Tercer Instituto Clínic de Girona - E.L. 2004, 20
43040 Corçà, T. Catalunya
Tel. +34 96 225 61 06 Fax: +34 96 225 61 05
quimicos.com info@quimicos.com

112

REGISTRO PARA CONTROLES DE TEMPERATURA DE LOS TRABAJADORES

EMPRESA				
TRabajADOR				
DNI				
PUESTO TRABAJO				
FECHA	HORA ENTRADA	TEMPERATURA CORPORAL	HORA SALIDA	TEMPERATURA CORPORAL

ANEXO VIII

Registro de cuarto cortesía



Fecha	Ventilación Paredes Suelo	Pomos y manecillas	Interruptores Botoneras	inodoros	Lavamanos y Grifería	Dispensadores Papeleras	Espejos	Hamacas Pasamanos escalera	Hora	Trabajador

NORMAS DE ACTUACIÓN ANTE CASOS POSITIVOS (EN INVESTIGACIÓN O CONFIRMADOS) DE COVID-19 EN EL ESTABLECIMIENTO

1. IDENTIFICACIÓN E INTERVENCIÓN INICIAL

Ante la mínima duda de que un cliente o empleado sufra síntomas compatibles con la enfermedad COVID-19, se debe comunicar esta situación al establecimiento para que se aplique el protocolo específico para ello.

1.1. SI UN EMPLEADO COMUNICA SÍNTOMAS COMPATIBLES CON LA ENFERMEDAD

- Deberá mantenerse en aislamiento domiciliario hasta que los servicios sanitarios valoren su situación y determinen las medidas a seguir.
- Se procederá a la desinfección del puesto de trabajo y objetos en su entorno que pudieran ser compartidos con empleados. –
 - En caso de confirmarse el positivo, el establecimiento debe comunicar a los contactos más estrechos del riesgo de contagio y que deben permanecer en vigilancia activa de síntomas (tos, fiebre, dificultad respiratoria...)

1.2. SI UN CLIENTE ALOJADO COMUNICA SÍNTOMAS COMPATIBLES CON LA ENFERMEDAD

- Solicitar su aislamiento en la habitación hasta recibir instrucciones por parte de los servicios sanitarios.
- Comunicar la situación a los guías en caso de que se trate de un viaje organizado. ◊ Facilitar atención sanitaria (telefónica o presencial) en la habitación, en coordinación con los guías si procede.
- Asegurar que exista una valoración médica respecto al posible caso de COVID-19.
- Comunicar a todos los departamentos del hotel o alojamiento turístico, especialmente los que puedan requerir acceder a la habitación (limpieza, mantenimiento, y restauración/roomservices), la situación de aislamiento de la habitación para que se apliquen los protocolos específicos de actuación.
- Facilitar aquellos medios que el cliente pueda requerir en relación con la enfermedad: termómetro corporal, medicación...
- Mientras no haya confirmación negativa, la persona quedará en aislamiento domiciliario y aplicará las normas establecidas por el Ministerio de Sanidad para aislamientos domiciliarios: • No salir de la habitación • Extremar normas de higiene • Uso de mascarillas quirúrgicas en presencia de otras personas en la habitación
- En caso de confirmación positiva, deberá estudiarse la posibilidad de traslado del cliente a un centro hospitalario o domicilio particular en las condiciones de seguridad que establecen las autoridades sanitarias para estos casos de traslado. De no ser posible, se establecerá, en colaboración con las autoridades sanitarias un protocolo de actuación según el caso concreto.
- En todo caso, recordamos que el establecimiento no tiene potestad para retener contra su voluntad a una persona en el establecimiento o en su habitación. Si el cliente (confirmado o sospechoso de sufrir COVID-19) ya no está en el establecimiento:
 - Si es posible, bloquear la habitación durante al menos una semana
 - Aplicar, previo uso, protocolo específico de limpieza de habitación de personas contagiada.

2... SERVICIOS DE LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALIMENTACIÓN

Se desaconseja que ningún empleado acceda a las habitaciones afectadas, sea para tareas de limpieza o mantenimiento. En todo caso, deberá existir un registro de todas las personas que entran o salen de la habitación. Se facilitarán los medios necesarios a los clientes (o cuidadores) para que se realicen las propias tareas de limpieza. Cuando se acceda a los alojamientos con personas contagiadas o sospechosas, se requerirá que estas personas hagan uso de mascarilla.

2.1. ACONDICIONAMIENTO DE LA UNIDAD DE ALOJAMIENTO

Debe procurársele a la persona afectada los medios necesarios para que realice el autoaislamiento en las mejores condiciones de confortabilidad y seguridad:

- En la medida de lo posible se le procurará acceso telefónico, internet y TV en la habitación.
- Deberá disponer de ventilación natural al exterior. Se desconectarán los sistemas de recirculación de aire dentro de la unidad de alojamiento, sean sistemas centrales o individuales (fancoils).
- Dispondrá. de jabón, gel y toallitas desinfectantes, así como de papelera con tapa y bolsas de basura, y vasos de plástico.
- Dispondrá. de lejía, papel y material de limpieza para el baño y otras superficies.
- Para facilitar las tareas de limpieza y desinfección, se recomienda retirar todo mobiliario y textiles prescindibles de habitación

2.2. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE HABITACIONES CON PERSONAS CONTAGIADAS O SOSPECHOSAS DE ESTARLO

En el supuesto (recomendado) de que la limpieza se realice por parte del propio huésped o persona cuidadora, se facilitarán medios e instrucciones para hacerlo. No obstante, al menos una vez a la semana, personal del establecimiento procederá a la limpieza de la unidad de alojamiento siguiendo el protocolo descrito anteriormente para limpiezas tras check-out.

El acceso de personal de limpieza a habitaciones de enfermos o sospechosos se hará en condiciones de máxima seguridad frente a COVID-19:

- Uso de ropa protectora desechable o lavable (batas, guantes y mascarilla higiénica)
- Se mantendrá separación de 2 metros respecto a las personas afectadas
- No se entrará a la unidad de alojamiento afectada el carro de limpieza
- Se utilizarán los protocolos adecuados de limpieza y desinfección equivalentes a los aplicados en el check-out de clientes.
- Se desechará o desinfectará tras uso todo material usado en la limpieza (bayetas, fregonas, cepillos...), y se renovarán todas las soluciones de detergentes o desinfectantes que hayan podido ser utilizadas
- Además, en esta tarea se hará uso de las EPI (guantes, mascarilla higiénica, gorro y delantal desechable), y se dispondrá gel hidroalcohólico para su uso al finalizar la tarea y retirarse las EPI. Y en caso de tareas que generen salpicaduras, usar gafas o pantallas (protección ocular) y delantales impermeables.

- Las EPI desechables se eliminarán de forma higiénica (bolsa de plástico cerrada) al finalizar la tarea, las EPI reutilizables se desinfectarán adecuadamente.
 - El personal que realice esta tarea debe recibir capacitación adicional al respecto. ◇
- Una vez el cliente afectado abandone el establecimiento:
- La unidad de alojamiento, una vez limpiada, quedará bloqueada para su uso por al menos una semana.
 - En caso de no poder cumplir este plazo, recomendamos que se someta a una desinfección profesional por empresa autorizada a tal fin, y que se incluya limpieza de filtros del equipo de climatización.

2.3. GESTIÓN DE ROPA DE CAMA Y TOALLAS

El huésped colocará la ropa de cama y toallas sucias en una bolsa plástica y la cerrará para que el personal del establecimiento la retire y sustituya por ropa limpia. En caso de ser el acompañante o un empleado quien retire esta ropa, deberá hacerlo con guantes, delantal y mascarilla, y evitando sacudir esta ropa. El personal del establecimiento encargado de recoger la ropa, la introducirá en una segunda bolsa identificada como material contaminado para que sea manipulado por los servicios de lavandería con las EPIs adecuadas (mascarilla higiénica y guantes). El lavado de la ropa se hará en ciclo caliente de 60° C.

2.4. GESTIÓN DE RESIDUOS

El huésped dispondrá los restos de basura en bolsas de basura (bolsa 1). Para retirarlas, se usarán guantes con los que se cerrará la bolsa y se colocará en una segunda bolsa (bolsa 2) junto con los guantes y otros residuos generados en la unidad de alojamiento, la cual se dejará junto a la puerta de salida en día y hora acordado con el establecimiento. El personal del establecimiento encargado de su recogida los manipulará con guantes disponiéndolos en una tercera bolsa (bolsa 3) y se desechará al contenedor de restos.

2.5. REPARACIONES EN LAS UNIDADES DE ALOJAMIENTO

Para acceder a las habitaciones que precisen de reparaciones con clientes enfermos que permanezcan en su interior, el personal de mantenimiento deberá protegerse con el uso correcto de EPIs (mascarilla, batas y guantes...), los cuales se desecharán a la salida de la habitación y se lavarán o desinfectarán las manos. Si el enfermo está en la habitación, se mantendrá una distancia superior a dos metros.

2.6.- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- A todos los clientes que permanezcan en sus alojamientos en condiciones de aislamiento por riesgo de contagio se les facilitará el servicio de comida / bebidas teniendo en cuenta:
 - Que la comida, depositada en una bandeja sobre un carro quede fuera del alojamiento y se avise al cliente para que se la entre (el carro no debe entrar). Cuando termine, la debe dejar fuera de la estancia.
 - La vajilla sucia y bandeja se manipulará con guantes, (los cuales se desecharán tras su uso) y se lavarán en lavavajillas.

3. NORMAS PARA LA PERSONA ACOMPAÑANTE

En caso de que la persona afectada conviva con otra persona en la misma unidad de alojamiento (acompañante), esta persona será declarada “contacto estrecho” y se aplicarán las siguientes normas:

- Si la habitación no dispone de dormitorios y aseos separados, en la medida de lo posible se ofrecerá una unidad de alojamiento alternativa a esta persona cuidadora, lo más cercana posible a la primera.
- En la medida de lo posible, el acompañante deberá permanecer auto aislada. Si sale, deberá hacer uso de mascarilla.
- Se le facilitará al acompañante, en su idioma, las normas para el manejo domiciliario de COVID-19 del Ministerio Sanidad.