

	NORMA OPERATIVA DE SEGURIDAD	N 05
	PREVENCIÓN CONTRA EL CONTAGIO DEL COVID-19 PARA TRABAJADORES HOTELEROS Y GASTRONOMICOS	Rev.05
		10/09/2020
		Hoja 1 de 17



UNIÓN DE TRABAJADORES HOTELEROS Y GASTRÓMICOS
DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

1. ALCANCE

La presente Norma trata los aspectos que hacen a la prevención de contagio del COVID-19 en la hotelería y la gastronomía, definiendo medidas básicas para trabajadores, empresarios, comensales y huéspedes. Esta norma no reemplaza ni invalida ninguna medida de seguridad e higiene en el trabajo, vigente en los establecimientos.

INDICE

1. Alcance
2. Elementos a Utilizar
3. Medidas Generales de Protección a Cargo de los Trabajadores.
4. Medidas Generales de Protección a Cargo del Empresario

AREA DE COCINAS

5. Medidas Específicas de Protección a Cargo de los Trabajadores.
6. Medidas Específicas de Protección a Cargo del Empresario

AREA DE SALON

7. Medidas Específicas de Protección a Cargo de los Trabajadores.
8. Medidas Específicas de Protección a Cargo del Empresario
9. Medidas Específicas de Protección a Cargo de los Comensales.

AREA DE HOUSEKEEPING

10. Medidas Específicas de Protección a Cargo de los Trabajadores
11. Medidas Específicas de Protección a Cargo del Empresario.

AREA DE CONSERJERÍA HOTELERA

12. Medidas Específicas de Protección a Cargo de los Trabajadores.
13. Medidas Específicas de Protección a Cargo del Empresario.
14. Medidas Específicas de Protección a Cargo de los Huéspedes.

- ANEXO I ¿Que debemos saber del coronavirus COVID-19?
- ANEXO II Lavado de manos
- ANEXO III Preparación de solución desinfectante de hipoclorito de sodio
- ANEXO IV Limpieza y desinfección de pisos.
- ANEXO V Preparación de solución desinfectante de alcohol etílico

2. ELEMENTOS A UTILIZAR

- 2.1 Alcohol líquido al 96% y en gel



- 2.2 Lavandina concentrada o común aprobada por la autoridad nacional mediante el N° RNE (Registro Nacional de Establecimiento) y el N° RNPUD, (Registro Nacional de Producto Domisanitario), que deben figurar en su envase. La lavandina a usar no debe tener una antigüedad de más de 4 meses de envasada, debiendo estar en el envase la fecha de envase.
- 2.3 Barbijos y anteojos o barbijos y mascarillas
- 2.4 Elementos para limpieza y desinfección de pisos, mesadas, equipos, utensilios, etc.
- 2.5 Termómetro digital infrarrojo
- 2.6 Aspiradora de piso con filtro de agua
- 2.7 Barredora manual de rodillos.
- 2.8 Alcohol Isopropílico

MEDIDAS GENERALES PARA TODAS LAS RAMAS DE LA ACTIVIDAD

3. MEDIDAS GENERALES DE PROTECCIÓN A CARGO DE LOS TRABAJADORES

Atento a todo lo expuesto en el ANEXO I de la presente Norma, para asegurar una adecuada prevención contra el Coronavirus COVID 19, el personal deberá observar las siguientes medidas generales:

- 3.1 El establecimiento deberá disponer al lado de la puerta de entrada, alcohol líquido o en gel y el personal deberá desinfectarse las manos antes de ingresar al mismo, frotándolas tal como se indica en el ANEXO II de la presente Norma
- 3.2 El saludo habitual entre compañeros de trabajo, comensales huéspedes y con otras personas en general, no deberá incluir contacto físico alguno entre los mismos.
- 3.3 Siempre que sea posible se deberá mantener una distancia de 2 m entre las personas que se hallen en los establecimientos.
- 3.4 Durante toda la jornada de trabajo el personal de cualquier especialidad (cocineros ayudantes, recepcionistas, mozos, camareras, personal de mantenimiento, mucamas conserjes, recepcionistas, etc.) deberá utilizar barbijos y anteojos o barbijos y mascarilla, (Fig. 1 y Fig. 2)

El barbijo será desechado y reemplazado por otro, con la frecuencia establecida por el fabricante o la autoridad sanitaria

Fig. 1



Fig. 2





Esto se debe a que en muchos casos, en los lugares de trabajo resulta difícil mantener una distancia de 2 m entre trabajadores, y atento a que al hablar siempre se proyectan pequeñas gotitas de saliva, (las que de provenir de una persona infectada, están cargadas de virus), al impactar eventualmente en el rostro del interlocutor, aumentarían la probabilidad de contagio.

- 3.5 Se deberá toser o estornudar en el pliegue del codo como muestra la figura 3, o cubriéndose nariz y boca con una servilleta o pañuelo descartable, el que será tirado inmediatamente en el residuo de desperdicios.



Fig.3

Si debe limpiarse la nariz o la boca lo deberá hacer con pañuelo o servilleta descartable, procediendo también a desecharlos en el recipiente de desperdicios.

En todos los casos deberán lavarse las manos con agua y jabón como se indica en el ANEXO II de la presente Norma, o frotarse las manos con alcohol etílico 70/30 o desinfectante a base de alcohol.

- 3.6 No se deberán compartir vasos, platos, cubiertos, comidas y bebidas, ni objetos personales
- 3.7 Independientemente de la tarea que el trabajador esté realizando, no deberá dejar pasar más de 30 min. sin lavarse las manos con agua y jabón, de la forma en que se indica en el ANEXO II de la presente Norma, o frotárselas con una solución de alcohol etílico 70/30, o con alcohol en gel, salvo en el caso de haberlas expuesto dentro de ese período, a una solución de lavandina en las proporciones indicadas en el ANEXO III de la presente Norma.
- 3.8 En cualquier momento en que considere conveniente lavarse las manos, lo deberá hacer, independientemente de lo expuesto en el punto anterior, o para una desinfección más rápida, el trabajador podrá proceder a frotarse las manos con alcohol en gel que deberá estar disponible en los lugares de trabajo
- 3.9 Se deberá evitar tocarse la cara, especialmente los ojos, la nariz y la boca, pues esas son las 3 vías de entrada del virus a nuestro cuerpo. De no poder evitarlo, previamente a hacerlo se deberá refregar las manos con alcohol en gel o usar un pañuelo o servilleta descartable, la que inmediatamente deberá depositarse en el recipiente de desperdicios. Nunca guardarlo para un futuro uso.

4. MEDIDAS GENERALES DE PROTECCION A CARGO DEL EMPRESARIO

- 4.1 Mantenerse informado sobre las nuevas medidas que adopten las autoridades sanitarias nacionales y las del lugar donde se encuentra radicado el establecimiento, para disponer su cumplimiento en forma inmediata
- 4.2 Ubicar un dosificador de alcohol en gel a la entrada del establecimiento, y en distintos lugares del mismo, para uso de cualquier persona que se encuentre en él.



PREVENCIÓN CONTRA EL CONTAGIO DEL COVID-19		
CÓDIGO: N 05	REVISIÓN: 05	HOJA.: 4 de 17

- 4.3 Capacitar al personal sobre la naturaleza, vías de contagio, consecuencias de enfermarse del COVID-19, como así también sobre las medidas que deberá observar en su lugar de trabajo para evitar el contagio.
- 4.4 Tomar acciones para que el personal vaya adquiriendo los hábitos necesarios que aseguren el respeto a todas las normas sanitarias, para lograr su mejor protección contra el COVID-19
- 4.5 Tomar la fiebre a su personal antes de ingresar al establecimiento, no permitiendo su entrada si la misma supera los 37,5 °C, o si el empleado manifiesta tener dolor de garganta, tos, pérdida de olfato o de gusto, dificultades para respirar, o sufrir diarreas. En tal caso se proveerá al trabajador afectado de un barbijo y anteojos o mascarilla para el viaje de regreso a su domicilio con la recomendación de solicitar asistencia médica inmediata.
- 4.6 El próximo ingreso del trabajador afectado, solo será permitido contra presentación de un certificado médico que lo habilite a trabajar
- 4.7 Evitar que el personal declarado en cuarentena ingrese al establecimiento durante la misma, y su reincorporación debe hacerse en base al certificado médico que lo habilite a trabajar.
- 4.8 Disponer todo lo necesario para que los empleados puedan cumplir con las medidas de prevención detalladas en esta Norma y de todas aquellas adicionales que considere conveniente, proveyendo a los mismos de todos los elementos necesarios a esos fines.
- 4.9 Asegurar que en todos los baños de su establecimiento se disponga de jabón, alcohol en gel y toallas de papel para uso de empleados, comensales o huéspedes, como así también de recipientes adecuados para el descarte de estas últimas.
- 4.10 En caso que el establecimiento disponga de ascensores, limitar la cantidad máxima de pasajeros no en función de su capacidad de carga, sino de manera de evitar una excesiva cercanía entre los mismos.
- 4.11 Disponer una fácil visualización de la misma por parte de los empleados, comensales o huéspedes.
- 4.12 Asegurar la adecuada ventilación del establecimiento en todas sus áreas, incluidos los baños y vestuarios del personal.
- 4.13 Organizar el funcionamiento del vestuario, de manera que se pueda mantener entre los trabajadores una distancia de 2 m.
- 4.14 Asegurar el desinfectado diario de los guardarropas del personal, empleando un paño embebido con una solución de alcohol etílico 70/30
- 4.15 Disponer la desinfección con una solución de alcohol etílico 70/30, de todos los envases de la mercadería que se recibe, antes de ser almacenada.



PREVENCIÓN CONTRA EL CONTAGIO DEL COVID-19		
CÓDIGO: N 05	REVISIÓN: 05	HOJA.: 5 de 17

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA CADA RAMA DE ACTIVIDAD

AREA DE COCINAS

5. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PROTECCIÓN A CARGO DE LOS TRABAJADORES.

NOTA: Estas medidas son complementarias a las documentadas en el ítem 3 de esta Norma (Medidas Generales)

- 5.1 La tarea diaria comenzará vistiendo la ropa de trabajo que provee el empleador, en perfecto estado de higiene, quitándose todo tipo de alhajas y piercing.
- 5.2 Antes de dirigirse al lugar de trabajo, o al llegar al mismo, se procederá a realizar un profundo lavado de manos según lo indicado en el ANEXO II de la presente Norma.
- 5.3 La primer actividad será el control visual del estado higiénico de su área de trabajo, efectuando un repaso del mismo con una solución de lavandina en las proporciones que se indican en el ANEXO III de esta Norma
- 5.4 Durante la jornada laboral se dará cumplimiento a las medidas detalladas en el ítem 3 de esta Norma.(Medidas Generales)
- 5.5 Cuando circunstancialmente se deba levantar algo del suelo, se lo desechará o lavará y desinfectará, al igual que las manos.
- 5.6 Al finalizar cada turno de trabajo, el personal encargado de la limpieza, deberá lavar y desinfectar los pisos como se indica en el ANEXO IV de la presente Norma. (Pisos de Material Lavable)
- 5.7 Las mesadas, los equipos, especialmente sus manijas de accionamiento y los utensilios empleados usualmente en las tareas de la cocina, se lavarán usando agua y jabón, seguido de una desinfección con trapo limpio humedecido en una solución desinfectante de lavandina en las proporciones indicadas en el ANEXO III de la presente Norma, o en otro producto de probada efectividad.
- 5.8 También se deberá limpiar mediante un paño humedecido con solución desinfectante a base de lavandina en las proporciones indicadas en el ANEXO III de la presente Norma, o algún otro desinfectante de reconocida eficacia, las ventanas, puertas y mobiliario existente en la cocina.
- 5.9 Una vez por turno el personal de limpieza higienizará los pisos de los baños y vestuarios del personal según lo indicado en el ANEXO IV de la presente Norma, como así también los inodoros, mingitorios, lavatorios y duchas si las hubiera, con agua y jabón, desinfectándolos posteriormente con una solución de lavandina en las proporciones documentadas en el ANEXO III de la presente Norma, dejando que la misma actúe por lo menos durante 15 min. antes de secarlos con paño limpio, o dejándolos secar por evaporación.
- 5.10 Dar estricto cumplimiento a las normas de manipulación de alimentos, para evitar que los productos desinfectantes usados en esta emergencia no afecten ni los insumos ni los platos preparados.



5.11 Para la preparación de la solución desinfectante a base de lavandina, se puede seguir el procedimiento detallado en el ANEXO III de esta Norma

5.12 El lavado de la vajilla usada se hará con guantes de adecuada resistencia mecánica y térmica, con abundante agua y jabón, a una temperatura de 80°C

6. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PROTECCIÓN A CARGO DEL EMPRESARIO

NOTA: Estas medidas son complementarias a las documentadas en el ítem 4 de esta Norma (Medidas Generales)

6.1 Organizar el trabajo de la cocina de manera de facilitar la prevención de contagios en su personal

6.2 Colaborar y generar las condiciones para que los trabajadores de cocina, de limpieza y de mantenimiento, puedan llevar a cabo las medidas de protección general y específica en esa área de su establecimiento, proveyendo los elementos e insumos necesarios a esos fines.

6.3 Dar cumplimiento lo dispuesto en el ítem 4 de esta Norma (Medidas Generales)

AREA DE SALON

7. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PROTECCIÓN A CARGO DE LOS TRABAJADORES

NOTA: Estas medidas son complementarias a las documentadas en el ítem 3 de esta Norma (Medidas Generales)

7.1 El personal deberá vestir la ropa de trabajo provista por el empleador, en perfecto estado de higiene, quitándose todo tipo de alhajas y piercing.

7.2 Antes de dirigirse al lugar de trabajo, o al llegar al mismo, se procederá a realizar un profundo lavado de manos según lo indicado en el ANEXO II de la presente Norma

7.3 El armado de las mesas comenzará con la desinfección de las mismas pasando un trapo humedecido con una solución desinfectante de alcohol etílico 70/30.

7.4 El respaldo y el asiento de las sillas podrán repasarse con la misma solución

7.5 La preparación de la solución de alcohol etílico se puede obtener siguiendo el procedimiento detallado en el ANEXO V de la presente Norma

7.6 El fajinado de la vajilla se hará con un paño embebido en alcohol, para su desinfección

7.7 Los vasos y platos de entrada ubicados en la mesa durante el armado se ubicarán hacia abajo, y los cubiertos se colocarán en la mesa dentro de una bolsita de plástico de uso único.

7.8 Cada mesa deberá contar con un dosificador de alcohol en gel, y en los casos en que se usen pequeñas servilletas de papel, se ubicará en el centro de la mesa un recipiente apropiado para que los comensales dejen allí las servilletas usadas.



- 7.9 Durante la jornada laboral se dará cumplimiento a las medidas detalladas en el ítem 3 de esta Norma (Medidas Generales)
- 7.10 Después de cada servicio los cubre, manteles y servilletas serán retirados para su lavado y las mesas desinfectadas con una solución de alcohol etílico 70/30 u otro desinfectante de probada eficacia.
- 7.11 De igual forma, después de cada consumición servida en el mostrador, el lugar utilizado por el comensal que se retira deberá ser desinfectado con trapo limpio embebido en una solución de alcohol etílico 70/30
- 7.12 En la eventualidad de que el mozo o la camarera toquen dinero o tarjeta de pago, se deberá desinfectar inmediatamente las manos con alcohol en gel.
- 7.13 Cuando circunstancialmente se deba levantar algo del suelo, se lo desechará o lavará y desinfectará, al igual que las manos.
- 7.14 El personal encargado de la limpieza, deberá limpiar y desinfectar los pisos del salón al finalizar cada turno, como se indica en el ANEXO IV de la presente Norma, según el material de los mismos.
- 7.15 También se deberá limpiar con un trapo humedecido con solución desinfectante a base de lavandina en las proporciones indicadas en el ANEXO III de la presente Norma, o algún otro desinfectante de reconocida eficacia, las ventanas, puertas y mobiliario existente en el salón. Las mesas y las sillas se las desinfectará con una solución de alcohol etílico 70/30, que puede prepararse como se indica en el ANEXO V de esta Norma
- 7.16 Como mínimo una vez por turno, el personal de limpieza higienizará los baños, especialmente los artefactos como inodoros, mingitorios y lavatorios, con agua y jabón, desinfectándolos con una solución a base de lavandina en las proporciones indicadas en el ANEXO III de la presente Norma, dejando que la misma actúe durante por lo menos 15 min antes de secarlos con trapo limpio o dejar que se sequen por evaporación.
- 7.17 El piso de los baños se limpiarán, de la forma que se indica en el ANEXO IV “Pisos de materiales lavables”, de la presente Norma.
- 7.18 Reponer en los baños las cantidades necesarias de jabón, alcohol en gel, y toallas de papel, verificando además la disponibilidad del recipiente para el desecho de estas últimas
- 7.19 De igual forma, una vez por turno se higienizarán los pisos, los artefactos y los guardarropas de los baños y vestuarios del personal

8. MEDIDAS ESPECIFICAS DE PROTECCIÓN A CARGO DEL EMPRESARIO

NOTA: Estas medidas son complementarias a las documentadas en el ítem 4 de esta Norma (Medidas Generales)



- 8.1 Habilitar no más del 50% de las mesas habituales, asegurando una cercanía entre comensales sentados en distintas mesas de por lo menos 2 m
- 8.2 Organizar el trabajo del salón adecuadamente para facilitar la prevención de contagios de su personal
- 8.3 Proveer al personal de un soporte para llevar la adición a la mesa, llevar el dinero o la tarjeta de pago y documento del cliente a la caja y retornar el vuelto o la documentación de pago al comensal
- 8.4 Separar al personal de la barra de los comensales mediante una pantalla acrílica de una altura de 2 m desde el suelo y con una abertura inferior para pasar los platos y poder limpiar el sector usado por el comensal.
- 8.5 Disponer que se tome la temperatura de los comensales con termómetro digital infrarrojo, antes del ingreso de los mismos al local.
- 8.6 Impedir el ingreso al mismo si esta supera los 37,5 °C
- 8.7 Colaborar y generar las condiciones para que los mozos, camareras, ayudantes, recepcionistas, personal de limpieza y de mantenimiento que trabajen en el salón, puedan llevar a cabo las medidas de protección general y específica en esa área de su establecimiento, proveyendo los elementos e insumos necesarios a esos fines.
- 8.8 Especificar por escrito, las medidas de protección que deberán observar los comensales antes de ingresar al salón y mientras permanezcan en él
- 8.9 Asegurar que estos tengan acceso a esa cartilla, y que actúen en consecuencia.
- 8.10 Dar cumplimiento a lo dispuesto en el ítem 4 de la presente Norma (Medidas Generales)

9. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PROTECCIÓN A CARGO DE LOS COMENSALES

- 9.1 Acceder a tomarse la temperatura con termómetro digital infrarrojo al ingreso al local.
- 9.2 Aceptar no ingresar al mismo si la temperatura supera los 37,5 °C
- 9.3 Frotarse las manos antes de entrar al local con alcohol en gel provisto por el establecimiento.
- 9.4 Tomar conocimiento y dar cumplimiento a las medidas de protección que rigen en el establecimiento, y que le serán proporcionadas por escrito.
- 9.5 Llevar barbijo desde la entrada hasta la mesa a ocupar; en caso de acceder a los sanitarios, y desde la mesa hasta el exterior, al retirarse del establecimiento.
- 9.6 Antes de salir del baño, deberá lavarse las manos con agua y jabón como se indica en el ANEXO II de la presente norma, y desinfectarlas con alcohol en gel disponible en él
- 9.7 Si tose o estornuda durante su permanencia en el establecimiento, deberá cubrir su nariz y su boca con el pliegue del codo, o cubriéndolas con una servilleta o pañuelo.
- 9.8 Acto seguido deberá desinfectarse las manos con el alcohol en gel que provee el establecimiento en cada mesa.

**AREA HOUSEKEEPING****10. MEDIDAS ESPECIFICAS DE PROTECCIÓN A CARGO DE LOS TRABAJADORES**

NOTA: Estas medidas son complementarias a las documentadas en el ítem 3 de esta Norma (Medidas Generales)

- 10.1 Antes de comenzar a preparar el carro de elementos de limpieza, se lo deberá desinfectar con un trapo o esponja embebidos en una solución de lavandina en las proporciones indicadas en el ANEXO III de la presente Norma.
- 10.2 Su secado será por evaporación o bien con un trapo limpio después de pasados como mínimo 15 minutos para lograr una adecuada desinfección.
- 10.3 A los elementos que habitualmente se cargan en el carro de elementos de limpieza, deberá agregarse un dosificado de alcohol en gel, un recipiente cerrado y opaco con una solución de lavandina en las proporciones indicadas en el ANEXO III de la adecuadamente identificado, jabón blanco o si se prefiere un balde con agua jabonosa, para la limpieza de los baños
- 10.4 Durante la jornada laboral se deberá dar cumplimiento a las medidas de protección detalladas en el ítem 3 de esta Norma (Medidas Generales).
- 10.5 Al ingresar a la habitación se deberá proceder a abrir las ventanas para ventilarlas durante todo el tiempo que dure su limpieza, evitando dentro de lo posible corrientes de aire.
- 10.6 No se deben sacudir las sábanas, frazadas, cubrecamas, toallas etc., ni usar plumero, para no esparcir el virus si lo hubiera.
- 10.7 A la limpieza habitual del mobiliario, puertas, ventanas, espejos, azulejos, etc. Se le deberá agregar una desinfección con trapo limpio humedecido con una solución de lavandina en las proporciones indicadas en el ANEXO III de la presente Norma, dejándose que esta actúe por lo menos 15 min antes de proceder a su secado.
- 10.8 Posteriormente si es necesario se podrá terminar la limpieza con los lustra muebles usados habitualmente.
- 10.9 Para la limpieza de los pisos se procederá como se indica en el ANEXO IV de la presente Norma, según sea el material del mismo.
- 10.10 Los artefactos del baño será higienizados diariamente con agua y jabón, enjuagados secados y desinfectados con trapo limpio humedecido con una solución de lavandina en las proporciones indicadas en el ANEXO III de la presente Norma, dejando que se sequen por evaporación o usando trapo limpio no antes de 15 min. para secarlos.
- 10.11 El piso de los baños se limpiarán, de la forma que se indica en el ANEXO IV "Pisos de materiales lavables", de la presente Norma.
- 10.12 Reponer las cantidades necesarias de jabón y alcohol en gel en cada habitación.
- 10.13



- 10.14 Dejar en cada habitación un detalle escrito provisto por el empleador, sobre las obligaciones del huésped, en materia de prevención contra el COVID-19
- 10.15 Los baños de los espacios comunes se higienizarán de la misma, manera que los baños de las habitaciones, pero 2 veces por día.
- 10.16 Una vez por turno el personal de limpieza higienizará los pisos de los baños y vestuarios del personal según lo indicado en el ANEXO IV de la presente Norma, como así también los inodoros, mingitorios, lavatorios y duchas si las hubiera, con agua y jabón, desinfectándolos posteriormente con una solución de lavandina en las proporciones documentadas en el ANEXO III de la presente Norma, dejando que la misma actúe por lo menos durante 15 min. antes de secarlos con paño limpio, o dejándolos secar por evaporación
- 10.17 Los pisos de las áreas de circulación se limpiarán según lo indicado en el ANEXO IV de la presente norma, según sea su material.
- 10.18 A la limpieza habitual del mobiliario, puertas, ventanas, espejos, extinguidores, etc., de esa área, se le deberá agregar una desinfección con paño limpio humedecido con una solución de lavandina en las proporciones indicadas en el ANEXO III de la presente Norma, dejándose que esta actúe por lo menos 15 min antes de proceder a su secado.

11. MEDIDAS ESPECIFICAS DE PROTECCIÓN A CARGO DEL EMPRESARIO

NOTA: Estas medidas son complementarias a las documentadas en el ítem 4 de esta Norma (Medidas Generales)

- 11.1 Organizar el trabajo del área de housekeeping adecuadamente, para facilitar la prevención de contagios de su personal
- 11.2 Colaborar y generar las condiciones para que el personal de housekeeping cualquiera sea su tarea, pueda llevar a cabo las medidas de protecciones generales y específicas en su establecimiento, proveyendo los elementos e insumos necesarios a esos fines.
- 11.3 Colocar dosificadores de alcohol en gel en cada piso frente a los ascensores, dentro de los mismos y en los pasillos de las habitaciones.
- 11.4 Dar cumplimiento a lo dispuesto en el ítem 4 de esta Norma (Medidas Generales).
- 11.5 En caso de detectar temperaturas superiores a los 37,5 °C, solicitar al huésped que permanezca en su habitación hasta que llegue la autoridad sanitaria del lugar, que será convocada al efecto.

**AREA DE CONSERJERIA HOTELERA****12. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PROTECCIÓN A CARGO DE LOS TRABAJADORES**

NOTA: Estas medidas son complementarias a las documentadas en el ítem 3 de esta Norma (Medidas Generales)

- 12.1 Durante la jornada laboral se dará cumplimiento a las medidas detalladas en el ítem 3 de esta Norma (Medidas Generales).
- 12.2 El portero, personal de vigilancia o persona designada por el empresario, solicitará a quien desee ingresar al establecimiento, que se trote las manos con el alcohol en gel provisto por el establecimiento.
- 12.3 Solicitará también el uso de barbijo o mascarilla para poder ingresar.
- 12.4 En ese momento se controlará la temperatura del nuevo huésped con termómetro digital infrarrojo. Si esta supera los 37,5 °C, se impedirá su acceso al establecimiento, con la recomendación de efectuar previamente una consulta médica.
- 12.5 Cuando se trate del ingreso de varios pasajeros, lo hará de a uno manteniendo una distancia de 2 m entre sí, pudiendo ser acompañados por niños menores de edad.
- 12.6 Durante el chek in se le hará entrega a todo pasajero adulto, de una nota escrita donde figuren las medidas de prevención de contagio del COVID 19 vigentes en el establecimiento, que deberá observar. El huésped deberá firmar un registro como constancia de haberla recibido.
- 12.7 Durante el chek out, cuando se trate de la salida de varios pasajeros al mismo tiempo, el personal del hotel cuidará que los trámites de salida lo haga un pasajero por habitación y se ubique frente al mostrador de recepción a 1,5 m del mismo, a la espera que el empleado lo llame.
- 12.8 Se indicará al resto de los pasajeros que esperen la finalización del trámite lo más separados posible entre sí, a excepción de los niños menores de edad.
- 12.9 Los empleados de Conserjería que manipulen dinero, tarjetas de pago, documentos de identidad etc., deberán desinfectarse las manos con alcohol en gel con tanta frecuencia como le sea posible, y fundamentalmente cuando termine esa tarea.
- 12.10 El personal de Conserjería deberá mantener lo más despejada posible su área de trabajo, para facilitar su limpieza y desinfección.
- 12.11 La limpieza y desinfección de los elementos de trabajo del sector (computadoras, calculadoras, teléfonos, intercomunicadores, fotocopiadoras, etc.), estará a cargo del personal que los usa, y la misma se hará como mínimo, una vez por turno.

Para ello, se los desconectarán de la corriente eléctrica, y se los desinfectarán con un paño y alcohol isopropílico, el que una vez evaporado permitirá volver conectar los equipos a la red eléctrica.



- 12.12 El personal de limpieza deberá limpiar y desinfectar el piso del sector al finalizar cada turno como indica el ANEXO IV de esta Norma, según sea el material del mismo.
- 12.13 También deberá limpiar con trapo humedecido con solución desinfectante a base de lavandina en las proporciones indicadas en el ANEXO III de la presente Norma, u otro desinfectante de probada eficacia, las ventanas, puertas, mostrador, mamparas, y mobiliario del sector.
- 12.12 Si el sector posee baños propios para el personal, los artefactos serán higienizados diariamente con agua y jabón, enjuagados, secados y desinfectados con trapo limpio humedecido con una solución de lavandina en las proporciones indicadas en el ANEXO III de la presente norma, dejando que se sequen por evaporación o usando trapo limpio para secarlos no antes de 15 min. para lograr una adecuada desinfección.
- 12.13 El piso de los baños se limpiarán, de la forma que se indica en el ANEXO IV “Pisos de materiales lavables”, de la presente Norma.
- 12.14 Se repondrán las cantidades necesarias de jabón y alcohol en gel en cada baño.

13. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PROTECCIÓN A CARGO DEL EMPRESARIO

NOTA: Estas medidas son complementarias a las documentadas en el ítem 4 de esta Norma (Medidas Generales)

- 13.1 Organizar el trabajo de la Conserjería de manera de prevenir el contagio del COVID 19 a su personal.
- 13.2 Colaborar y generar las condiciones para que el personal de conserjería, de limpieza y de mantenimiento que deba trabajar en esa área, pueda llevar a cabo las medidas de protecciones generales y específicas en su establecimiento, proveyendo los elementos e insumos necesarios a esos fines.
- 13.3 Especificar por escrito las medidas que deberán observar los huéspedes durante todo el tiempo que dure su estadía en el establecimiento.
- 13.4 Asegurarse que las mismas sean recibidas por los huéspedes al comenzar su estadía y que copia de las mismas figuren en cada habitación.
- 13.5 Disponer los controles necesarios para asegurar que los huéspedes den cumplimiento a las normas de prevención de contagio del COVID 19 a que están obligados.
- 13.6 Dar cumplimiento a lo dispuesto en el ítem 4 de la presente Norma (Medidas Generales).
- 13.7 Garantizar que la Conserjería tenga actualizados los medios de comunicación con la autoridad sanitaria del lugar, a fin de poder solicitar rápidamente su intervención en caso de ser necesario.
- 11.6 Disponer tomar la temperatura de todos los huéspedes una vez al día en el sector del establecimiento que resulte más cómodo a los mismos y llevar un registro de las mismas.



- 13.8 En caso de confirmarse la infección de un huésped, y una vez evacuado por la autoridad sanitaria, se dispondrá la clausura de la habitación y se pedirá instrucciones a dicha autoridad para su limpieza, desinfección y la adopción de cualquier otra medida que se considere necesaria.

14. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PROTECCIÓN A CARGO DE LOS HUESPEDES

- 14.1 El Huésped deberá tomar debida nota de las medidas de prevención contra el COVID-19 vigentes en el establecimiento, que por escrito se encuentra en la habitación y que a su vez les fueron notificadas al momento de la recepción.
- 14.2 Dar cumplimiento a las mismas
- 14.3 Acceder a que se le tome la temperatura con termómetro digital infrarrojo una vez al día durante su estadía en el establecimiento.
- 14.4 Acceder a retirarse a su habitación en caso de detectarse una temperatura superior a los 37,5 °C, hasta tanto sea atendido por la autoridad sanitaria del lugar.
- 14.5 Informar a la Conserjería respecto de cualquier síntoma que perciba compatible con el COVID-19 y acceder al cumplimiento del protocolo que para esos casos haya establecido la autoridad sanitaria del lugar.
- 14.6 Usar barbijo o mascarilla en forma permanente cuando circule por el establecimiento.**



ANEXO I QUE DEBEMOS SABER DEL CORONAVIRUS COVID-19

Para lograr prevenir el contagio del COVID-19, es necesario tener algunos conocimientos básicos sobre su naturaleza, la forma en que ingresa a nuestro organismo y el deterioro que causa en la salud de las personas infectadas.

Los siguientes conceptos fueron divulgados por la Organización Mundial de la Salud (OMS)

¿Qué es un coronavirus?

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS). El coronavirus que se ha descubierto más recientemente causa la enfermedad COVID-19.

¿Qué es la COVID-19?

La COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto el nuevo virus como la enfermedad eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019.

¿Cuáles son los síntomas de la COVID-19?

Los síntomas más comunes de la COVID-19 son fiebre, cansancio y tos seca. Algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, rinorrea, dolor de garganta o diarrea. Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual. Algunas personas se infectan pero no desarrollan ningún síntoma y no se encuentran mal. La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recupera de la enfermedad sin necesidad de realizar ningún tratamiento especial. Alrededor de 1 de cada 6 personas que contraen la COVID-19 desarrolla una enfermedad grave y tiene dificultad para respirar. Las personas mayores y las que padecen afecciones médicas subyacentes, como hipertensión arterial, problemas cardíacos o diabetes, tienen más probabilidades de desarrollar una enfermedad grave. En torno al 2% de las personas que han contraído la enfermedad han muerto. Las personas que tengan fiebre, tos y dificultad para respirar deben buscar atención médica.

¿Cómo se propaga la COVID-19?

Una persona puede contraer la COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose o exhala. Estas gotículas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden contraer la COVID-19 si tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. También pueden contagiarse si inhalan las gotículas que haya esparcido una persona con COVID-19 al toser o exhalar. Por eso es importante mantenerse a más de 1 metro de distancia de una persona que se encuentre enferma.



La OMS está estudiando las investigaciones en curso sobre las formas de propagación de la COVID-19 y seguirá informando sobre los resultados actualizados.

¿Es posible contagiarse de COVID-19 por contacto con una persona que no presente ningún síntoma?

La principal forma de propagación de la enfermedad es a través de las gotículas respiratorias expelidas por alguien al toser. El riesgo de contraer la COVID-19 de alguien que no presente ningún síntoma es muy bajo. Sin embargo, muchas personas que contraen la COVID-19 solo presentan síntomas leves. Esto es particularmente cierto en las primeras etapas de la enfermedad. Por lo tanto, es posible contagiarse de alguien que, por ejemplo, solamente tenga una tos leve y no se sienta enfermo. La OMS está estudiando las investigaciones en curso sobre el período de transmisión de la COVID-19 y seguirá informando sobre los resultados actualizados.

ANEXO II LAVADO DE MANOS

El lavado de manos a que se hace referencia en esta Norma, debe hacerse de la siguiente manera:

1. Mojar las manos con agua tibia
2. Aplicar una pequeña cantidad de jabón
3. Frotar las palmas de sus manos (lejos del agua)
4. Frotar los dedos y los pulgares.
5. Frotar dorso de cada mano
6. Frotar la punta de los dedos contra la palma de la otra mano a fin que el agua y el jabón penetre bajo las uñas
7. Frotar las muñecas
8. Estas acciones deberán durar por lo menos 30 segundos
9. Enjuagar con abundante agua tibia
10. Secar con una toalla de papel descartable



ANEXO III PREPARACION DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE DE LAVNDINA

De acuerdo a lo recomendado por el Ministerio de Salud de la Nación para prevenir el contagio del COVID-19 en cocinas y comedores comunitarios, la solución desinfectante de lavandina común (25 gr de Cloro/litro), se puede preparar disolviendo 40 ml de la misma, en 1 litro de



agua potable, o empleando lavandina concentrada (55 gr. De Cloro / litro), disolviendo 20 ml de la misma en 1 litro de agua potable.

La lavandina a utilizar debe ser de marca reconocida que asegure su calidad, y en su envase debe figurar la fecha de envasado ya que su efecto desinfectante dura solo 4 meses si el envase se encuentra cerrado.

Por otra parte se debe tener en cuenta que la solución desinfectante preparada según lo indicado más arriba, mantiene sus propiedades desinfectantes solo por 24 horas en recipiente cerrado y opaco.

ANEXO IV LIMPIEZA y DESINFECCIÓN DEL PISO

En los establecimientos hoteleros y gastronómicos tenemos tres tipos de pisos:

1. Pisos de material lavable
2. Pisos de madera lustrados o plastificados.
3. Pisos alfombrados

La limpieza y desinfección de cada uno de ellos deberá hacerse de la siguiente manera:

1. Pisos de material lavable

Limpieza en seco

- 1.1 Si el piso posee gran cantidad de polvo o suciedad de ese tipo, puede optarse por una primera limpieza en seco.

En este caso no es recomendable el barrido con escoba o escobillón, pues este tipo de barrido esparce polvo, y eventualmente coronavirus que se hayan depositado en el suelo, por saliva, estornudos, o tos de alguna persona infectada

Por lo tanto si es necesaria una limpieza en seco, es recomendable hacerla con aspiradora provista de filtro de agua, la cual deberá contener un 5% de lavandina o usar una barredora manual de rodillos

- 1.2 Si se usa una barredora con filtro de agua cada hora se deberá renovar la solución de lavandina desechando la usada, pues por evaporación pierde su poder desinfectante.
- 1.3 Por seguridad la solución de lavandina a desechar se volcará en un balde, se la agregará algo más de lavandina, se dejara que actúe 10 min y se volcará en cualquier rejilla cloacal.
- 1.4 No se deberá tocar nunca la boquilla de aspiración ni el interior de los tubos de succión. Si eso ocurriese se deberá lavar las manos inmediatamente con agua y jabón como se indica en el ANEXO II de la presente Norma.
- 1.5 Al finalizar la tarea diaria la boquilla de aspiración los tubos de aspiración (los rígidos y el flexible), especialmente su interior, al igual que el filtro de agua deberán ser lavados con agua y jabón y desinfectados junto con todo el equipo, con una solución de lavandina al 5 % y dejar que se sequen por evaporación.



- 1.6 Si se usa una barredora a rodillos manual, cuando el recipiente recolector de polvo se llene deberá ser vaciado en un balde con solución de lavandina al 5 % dejando que esta actúe por lo menos 15 min. antes de ser volcado en una rejilla cloacal
- 1.7 La carcaza y los rodillos al finalizar la tarea diaria serán lavados con agua y jabón, enjuagados y desinfectados con una solución de lavandina al 5%, dejándolos secar por evaporación.

Limpeza húmeda

- 1.8 A la limpieza en seco le seguirá la limpieza y desinfección húmeda mediante el trapeado con una solución de lavandina al 5%. El secado se hará dejando pasar 15 min para lograr el mayor efecto desinfectante de la lavandina.

2. Pisos de madera lustrado o plastificado

Limpeza en seco

- 2.1 Si es necesaria una limpieza en seco se hará siguiendo lo expresado en los ítems anteriores 1.1 a 1.7 de este Anexo

Limpeza húmeda

- 2.2 Se haga o no una limpieza en seco el piso de madera será trapeado con trapo limpio humedecido con una solución de lavandina al 5%, El secado se hará dejando pasar 15 min para lograr el mayor efecto desinfectante de la lavandina.
- 2.3 Si es necesario se podrá encerar y frotar el piso con paño seco para restaurar el brillo del piso.

3 Pisos alfombrado

- 3.1 En este caso se procederá a la limpieza de la alfombra con aspiradora con filtro de agua o barredora manual de rodillos siguiendo las indicaciones detalladas en los ítems anteriores 1.1 a 1.7 de esta Anexo

ANEXO V PREPARACION DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE DE ALCOHOL ETILICO

La solución desinfectante de alcohol etílico (alcohol medicinal) se puede preparar de la siguiente manera

Se debe usar alcohol etílico al 96% que se puede adquirir en farmacias y droguerías y se debe mezclar 700 cc de ese alcohol con 300 cc de agua potable para obtener la solución desinfectante deseada conocida también como solución de alcohol 70/30