



SECTOR TURISMO ACTUACION ANTE EL COVID- 19

Protocolo de actuación en establecimientos turísticos ante el COVID 19

HEWLETT-PACKARD



Tabla de contenido

Abreviaturas y conceptos	2
1. Medidas preventivas para el personal operativo del hotel	6
2. Medidas preventivas y correctivas a implementar en el área de Recepción: recepción	9
2.1. 10	
2.2. Medidas correctivas en recepción	11
2.3. Otras medidas	13
3. Medidas preventivas y correctivas habitaciones	13
4. Medidas preventivas y correctivas en el área de Lavandería	17
5. Medidas preventivas y correctivas en preparación de alimentos y bebidas	18
5.1. En los trabajadores que manipulan alimentos, o los sirven se debe de puntualizar lo siguiente:	21
6. Medidas preventivas y correctivas en áreas sociales y comunes del establecimiento.	22
7. . Medidas Preventivas Instalaciones de Transporte Turístico y Unidades:	23
8. Anexos:	24

Abreviaturas y conceptos

COVID-19: Los coronavirus se pueden contagiar de los animales a las personas (transmisión zoonótica). De acuerdo con estudios exhaustivos al respecto, sabemos que el SRAS-CoV se transmitió de la civeta al ser humano y que se ha producido transmisión del MERS-CoV del dromedario al ser humano. Además, se sabe que hay otros coronavirus circulando entre animales, que todavía no han infectado al ser humano.

Esas infecciones suelen cursar con fiebre y síntomas respiratorios (tos y disnea o dificultad para respirar). En los casos más graves, pueden causar neumonía, síndrome respiratorio agudo severo, insuficiencia renal e, incluso, la muerte.

Mascarilla N95: Es un cubre bocas de tipo desechable que sirve para filtrar aproximadamente el 95% de las partículas del aire. Este tipo de mascarilla fue aprobado por el Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional de los Estados Unidos, e suelen usar en entornos laborables en que se hallan partículas nocivas y mutagénicas, como la metalurgia, recolección de basura y construcción.

Es también recomendada ampliamente por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para evitar contagios de agentes patológicos como tuberculosis, SRAS y Coronavirus. y aunque son más resistente, pueden durar entre 3 a 7 días, son de uso desechables.

La designación **N** significa que no filtra aceites; y el **95** que filtra hasta el 95% de las partículas en el ambiente.

Albergue: Lugar que sirve para protegerse de las inclemencias o de cualquier peligro.

OMS: Organización Mundial de la Salud.

OMT: Organización Mundial del Turismo.

INTRODUCCION

La pandemia del COVID-19 plantea a la comunidad mundial y al sector turístico un desafío importante y en constante evolución, para ello La Organización Mundial del Turismo (OMT) recalca la fragilidad del turismo ya que en la actualidad uno de los sectores más afectados en el contexto de las restricciones a los viajes y las medidas preventivas que se realizan para lograr controlar la pandemia del COVID19. (OMT, 2020)

Considerando que el sector hotelero alberga a los diferentes turistas nacionales y extranjeros y cuenta con diverso número de instalaciones se plantea en la siguiente lineamiento o protocolo para la tomar de decisiones que contribuyan a la eliminación de la pandemia, adicionalmente este lineamiento esta creado de tal manera que los hoteles puedan operar como albergues temporales acondicionados para casos sospechosos o confirmados que no reúnan los requisitos de autoaislamiento en sus hogares, o que ingresaron al país por diferentes aduanas terrestres del país.

Para ello se han tenido en cuenta las diferentes circunstancias y los últimos acontecimientos y siguiendo recomendaciones emitidas por la Organización Mundial de la Salud y la Secretaria de Salud. El presente es un **documento “abierto”** al que se actualizara en base a nuevas directrices. En función a nuevos hallazgos y evolución del virus en nuestro país.

Antecedentes:

Los coronavirus (CoV) son una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS-CoV). Un nuevo coronavirus es una nueva cepa de coronavirus que no se había encontrado antes en el ser humano.

¿Qué es el COVID -19?

El COVID -19 es una enfermedad infecciosa que se puede propagar de persona a persona. Generalmente ocasionan resfriados comunes y también pueden originar infecciones respiratorias graves.

Síntomas del Coronavirus (COVID - 19)

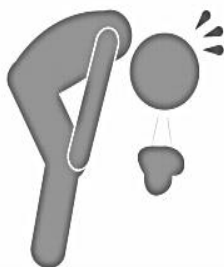
Similares a los de una gripe



Fiebre



Tos



Fatiga



Dificultad
para respirar



Dolor de cabeza
y de garganta

Ante la emergencia del COVID-19, una enfermedad viral aguda que afecta las vías respiratorias, y ante la falta de hospitales disponibles, y en el caso que los establecimientos de hospedaje sean una opción de albergue disponibles personas infectadas, y/o personas sospechosas de contagio, quienes deberán permanecer aisladas (cuarentena) para evitar la propagación del mismo., se ha creado la presente guía considerando el posible escenario. Para ello, e deberá brindar la debida instrucción para proporcionar las medidas que conlleven a la protección de las personas que trabajan en el establecimiento y evitar el riesgo de nuevos contagios.

El objetivo es asegurar la actividad del establecimiento de la mejor manera y garantizar la salud de las personas que estarán en autoaislamiento.

La gestión de cualquier habilitación, incidencia que ocurra en el hotel se realizara a través de gestión y coordinación de todas las instituciones participantes para poder implementar el plan o estrategia que ayude a brindar una mejor ayuda o apoyo a las personas con sospechas o confirmadas por COVID19. Es indispensable que el personal del hotel se encuentre comprometido con la aplicación de dicho plan, teniendo que integrar un equipo en el cual se encuentre:

- Gerente o dueño del hotel.
- Jefes de diferentes áreas en especial (Recepción, Limpieza, Mantenimiento, Servicios Generales, Cocina, Lavandería).
- Personal operativo.

Es de suma importancia definir e identificar los responsables de cada acción a realizar para dar una mejor respuesta a la epidemia. Se deberá asegurar que estas personas comprendan cada paso, así como la importancia de cada una de las acciones, quienes deben ser instruidos con las competencias necesarias por el personal de salud de cada Región Sanitaria del país. Deberán de ser equipados con los insumos necesarios para su protección personal, así como para el desarrollo de las actividades.

Se realizará una programación de las actividades, que deberá incluir el responsable de la acción, descripción de la misma, horario estipulado para realizarlo, equipo necesario y debida protección personal.

Así mismo, se delegará un responsable para la supervisión del cumplimiento de estas acciones, quien a la vez será el responsable de notificar las necesidades de nuevo abastecimiento de equipo y insumos para el desarrollo oportuno de las medidas.

A continuación, se definen las medidas que deberán de realizar los hoteles según el proceso de producción del rubro:

1. Medidas preventivas para el personal operativo del hotel

1. Mantener medidas de higiene, tales como limpieza y sanitización de artículos y superficie de uso común, con soluciones a base de alcohol o cloro, según los parámetros instruidos por la OMS (protección del personal y material y equipo necesario).
2. Evitar el contacto directo y mantener distancia física de un metro y medio o más.
3. Mantener ventiladas las diferentes zonas del establecimiento.

4. En el caso de detectar algún caso que cumpla con la definición de casos, reporte a las autoridades competentes al número telefónico 911 , quienes coordinaran con el personal de salud las acciones pertinentes.
5. No tocarse la cara, especialmente ojos, nariz y boca.
6. Colocar letreros informativos en los lugares más visibles de la instalación, que incluyan: Síntomas, medidas de prevención y líneas telefónicas en caso de atención de posibles contagios.

- Todo el personal del hotel deberá participar en jornada de inducción en los diferentes temas y protocolos para la identificación de un posible caso, así como todas medidas de prevención personal.
- Las medidas de protección a los colaboradores deberán de ir enmarcadas en preservar su integridad física, la Gerencia deberá de implementar las siguientes acciones: Al ingreso del empleado al hotel, se deberá tomar la temperatura corporal de los empleados y en el caso de que esta exceda los 38 grados centígrados el empleado deberá de ser despachado, con el fin que la persona acuda al establecimiento de salud más cercano con el fin de ser evaluado. (Previo a su salida del hotel, deberá de seguir las medidas de sanidad establecidas, tales como: uso de mascarilla y lavado de manos con el fin de continuar contaminando a sus alrededores. Proporcionar al empleado el equipo necesario para realizar sus actividades diarias con la protección para evitar el contagio del virus, considerando como equipo fundamental, las mascarillas de la categorización N95 las cuales son las recomendadas, en el caso de no poseer mascarillas N95 se utilizara mascarillas quirúrgicas, utilización de guantes y alcohol gel al 70%.

- Se debe disponer de un listado de los números de teléfono de los establecimientos de salud identificados para la atención de COVID19, emergencias y de hospitales para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier cliente que pueda estar enfermo. El listado deberá ser ubicado en la recepción, así como en un lugar visible.
- Se deberá de tener identificada un área o zona exclusiva y delimitada para el traslado de la persona sospechosa de portar el virus, Realizar limpieza de manos, según los protocolos frecuente (lavado con agua y jabón o soluciones alcohólicas), especialmente después de tener contacto directo con personas enfermas o su entorno.

Pasos para lavarse las manos

Lávese las manos constantemente o utilice gel antibacterial



Mojar las manos con agua



Aplicar una pequeña cantidad de jabón



Frotar las palmas de las manos



Frotar los dedos



Frotar las uñas en las palmas de la mano



Frotar la parte posterior de cada mano



Enjuagar con agua limpia



Secar con una toalla limpia o con papel.

- Evitar el contacto estrecho y mantener una distancia de más de un metro con las personas con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril), en el caso de no poder evitar dicha situación el empleado deberá de portar como mínimo con una mascarilla quirúrgica, alcohol gel al 70% y guantes.
- Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones del centro de trabajo como: superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.
- Realizar proceso de limpieza y desinfección profunda en áreas comunes, para lo cual se deberán colocar carteles informativos que indiquen que se está realizando dicho proceso.

Medidas preventivas y correctivas a implementar en el área de Recepción: recepción

- La persona encargada de estar presente en la recepción deberá de realizar las siguientes medidas de prevención:

Medidas preventivas

- Para evitar contagios, se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- Realizar en la medida de lo posible que las áreas que se encuentran en recepción se encuentren ventilados las 24 horas del día.

- Si se tiene sospecha fundada (por sintomatología y procedencia) de que el cliente pueda estar afectado de COVID-19, es conveniente, en primer lugar, informar a las autoridades de salud, a través de la gerencia/dirección, ha de, para que se realicen las revisiones correspondientes y puedan adoptar las medidas preventivas que eviten el contagio de las personas que se encuentren en el hotel.
- El personal del hotel deberá estar informado sobre signos y síntomas de la enfermedad y medidas de prevención. Conociendo que los principales signos de la enfermedad Fiebre (> 90% de los casos), malestar general, Tos seca (80%), Dolor torácico (20%) y Dificultad respiratoria (15%).
- Todas las áreas deben disponer de gel o solución desinfectante y pañuelos desechables y basureros con tapa accionada con pedal.
- Se aconseja que se abastezca de mascarillas para todo el personal del hotel.
- El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes, estableciendo una bitácora que detalle tiempos de limpieza de las áreas.
- Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador, (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos y limpieza del área de trabajo con alcohol o dilución con cloro.

2.1. Medidas correctivas en recepción

Entregar al huésped un panfleto o cartilla informativa que indique:

- Si el personal detecta a alguien con síntomas sospechosos por COVID-19 deberá solicitar a esa persona responder preguntas básicas siempre utilizando la mascarilla N95 o quirúrgica y guantes:
 - ¿Qué países ha visitado durante los últimos 14 días o lugares dentro del país?
 - Historial del vuelo, conexiones y lugares visitados en otros países.
 - ¿Ha tenido contacto con personas enfermas, o con síntomas descritos anteriormente?
 - Reportar al Gerente del hotel, quien se encargará de realizar el protocolo necesario para reportar ante las autoridades correspondientes, dicha condición.
- La primera medida en caso de un cliente posea sintomatología, se deberá de aislar en una habitación sin tener contacto directo con otras personas y una vez evacuado se procederá a realizar el reporte a las autoridades sanitarias de su localidad. Realizando el traslado de la persona, utilizando el área de aislamiento designada con anterioridad por el establecimiento, para personas que presenten los síntomas sospechosos o diagnosticados de COVID-19.
- Entregar al huésped sospechoso o con el virus, el equipo necesario (una mascarilla N95 o quirúrgica y guantes) para ser aislado en área designada.

- Se deberá recomendar al cliente que se quede en la habitación hasta la visita médica y se le facilitará una mascarilla quirúrgica (si la hubiese) que deberá llevar puesta siempre que entre alguien o que haya otra persona alojada en la habitación.
- Una vez validada la información del posible caso sospechoso, mediante el contacto telefónico con 911 o el personal de salud, se deberá seguir las recomendaciones de los profesionales de la salud.
- Huéspedes y personal permanecerán en el en espera de personal de salud.
- Personal de Salud autorizado, podrá ingresar al hotel para verificación de casos reportados.
- Elaborar registro de huéspedes, dirección exacta y teléfono, que será levantado por el personal del hotel para entregar al personal de Salud.
- Si el caso cumple con definición de “caso sospechoso”, el personal de Salud identificará si hay más casos sospechosos en el establecimiento turístico.
- Una vez identificados los casos sospechosos y los contactos, se activa el cerco epidemiológico, establecido bajo las indicaciones que dará el personal de Salud.
- Es obligatorio que el personal del hotel que haya tenido contacto directo y permanente con el caso sospechoso, deberá dar cumplimiento a las disposiciones emitidas por el personal de salud en relación a desinfección personal.

2.2. Otras medidas

- Los pacientes sospechosos y confirmados de COVID-19 deben mantenerse en el lugar destinado para su aislamiento.
- Cumplir con las medidas de protección: cubrirse la nariz y boca con un pañuelo desechable, de papel o tela; de no ser posible, utilizar el ángulo interno del codo al toser o estornudar. Nunca se tape con las manos.
- Botar el pañuelo desechable en bolsa plástica cerrada y lavarse las manos.
- Utilizar una mascarilla para evitar contagiar a otros.

3. Medidas preventivas y correctivas habitaciones

En la medida de lo posible se deberá de evitar el contacto en las habitaciones con huéspedes confirmados o sospechosos de COVID-19, sin embargo, en el caso en el que el huésped este aislado por la confirmación o no del virus se deberá de cumplir las siguientes medidas en la habitación:

- Evitar la contaminación cruzada en las habitaciones, por tal motivo es indispensable que se tengan debidamente identificadas y rotuladas las habitaciones que se utilizaran para albergar a los clientes con síntomas sospechoso, separadas de los diagnosticados con COVID-19.
- Como medida de precaución, las personas con síntomas respiratorios deberían ser visitadas por el médico en la propia habitación, evitando que sean atendidas en otras partes del hotel.
- Aislar al caso en una habitación que no posea aire centralizado y tomar medidas de aislamiento individual. En caso que otra persona comparte

habitación con el posible caso sospechoso, se deberá separar y colocarlos en diferentes habitaciones. En ningún momento se deberá de ocupar un hotel como albergue de sospechoso o casos comprobados de COVID-19, si presenta un sistema de aire acondicionado central.

- Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- En los casos de los servicios a la habitación y servicios alimenticios se deberán de definir un protocolo para llevar los alimentos y como mínimo el alimento deberá de ser llevado en una bandeja desechable, tratando de evitar el contacto con el sospechoso o confirmado, dejando los alimentos en la puerta de la habitación y por parte de recepción realizar llamada a la habitación para que el huésped tome sus alimentos así evitando el contacto. Los utensilios necesarios para la alimentación, (tales como platos, vasos, cuchillos, tenedores, cucharas, entre otros), deberán ser desechables.
- En cuanto a las medidas de protección individual, se recomienda el uso de guantes desechables en cada habitación y que el uniforme se cambie/limpie a diario.
- Supervisar la realización de programas de limpieza y desinfección de todos los espacios Este programa deberá incluir lo siguiente:
 - Persona responsable de realizar la acción
 - Descripción de actividad
 - Materiales necesarios para realizar dicha acción

- Hora establecida para efectuar la tarea.
- Persona responsable de supervisar la acción
- La limpieza deberá comenzar con las superficies que pueden ser y son potencialmente contaminadas (todo lo que las personas tocan de forma rutinaria: botones, manijas, puerta, barandillas, mostradores, griferías, etc.) se realiza de forma adecuada y con la mayor frecuencia posible según los medios disponibles.
- Si se requiere realizar reparaciones en la habitación donde permanece un cliente con síntomas compatibles con el COVID-19, el personal de mantenimiento deberá protegerse con el equipo de protección que establezca el servicio de prevención, el cual se desechará a la salida de la habitación en su respectiva bolsa desechable. Además, se deberá desinfectar las manos. El cliente deberá llevar puesta la mascarilla mientras el trabajador permanezca en la habitación.
- El personal que accede a la habitación cuando esté presente el cliente enferma (camareras de piso, camareros de comedor, etc.) deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener una distancia de uno/dos metros del cliente.
- El personal de limpieza, no deberá introducir el carrito de limpieza, si este llegara a entrar deberá de ser desinfectado y pasado por el área de aislamiento anteriormente dispuesto.

- Retirar ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa separada del resto (se recomienda disponer de bolsa rojas) hasta el momento de lavarlas (con agua caliente o hirviendo), advirtiendo de ello al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo de la piel).
- En las habitaciones se deberá disponer de vasos desechables para el aseo/enjuague bucal y facilitar gel desinfectante.
- A la persona enferma se le deberá de dotar en la habitación de (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) los mismos se eliminarán colocándolos en bolsas de plásticas (debidamente identificadas) que cierre herméticamente y no se deberá desechará junto a la basura normal, se tendrá que ubicar en un lugar diferente al que se coloca los desechos de los demás clientes.
- Cuando el cliente enfermo abandone definitivamente la habitación, se deberá realizar una limpieza y desinfección profunda, retirando todas las amenidades (rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, jabones etc.) y desecharlas, así como el retiro y limpieza de la ropa de cama y cortinas. Asegurarse de ventilar la habitación.
- Limpieza especial de sanitarios y de superficies de contacto como manivelas, interruptores, teléfonos, mando de control de televisión o del aire acondicionado, mesitas, etc. realizando una limpieza profunda de la habitación.
- Los residuos que provienen de una habitación con un paciente sospechoso o confirmado con COVID-19, deberán de ser almacenadas en bolsas Rojas

de bioseguridad o residuos peligrosos las cuales deberán de ser depositadas según lo estipulan las autoridades de salud.

Medidas preventivas y correctivas en el área de Lavandería

En lo que se refiere al lavado de ropa por lo general nos enfocamos en quitar manchas y suciedad de las prendas. Sin embargo, en esta situación es indispensable buscar la desinfección de las bacterias o gérmenes que se necesita eliminar de las prendas de la habitación, donde ha permanecido un cliente con coronavirus. Entonces, lavar la ropa también es una tarea que contribuye a la salud.

El personal dedicado a realizar la lavandería y traslado de los textiles de las habitaciones y hotel deberá de realizar las siguientes medidas:

- Verificar que se cuenta con los materiales necesarios para su protección, así como los necesarios para realizar las tareas de limpieza y desinfección.
- El personal operativo de esta área deberá de operar constantemente con mascarilla N95, lentes, alcohol gel al 75% y rejillas, por nada se deberán de tocar el rostro u otra parte de su cuerpo.
- Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90°C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Consulte con los servicios de prevención de riesgos laborales.

- Es importante recordar que a menudo podremos encontrar manchadas de fluidos corporales que pueden estar contaminados, por esto es fundamental que reciban un tratamiento de limpieza especial. Para esto, se emplean insumos y desinfectantes con el fin de eliminar no solo manchas, sino también cualquier agente potencialmente peligroso para la salud, por lo cual se deberán de llevar acabo procesos de desinfección de textiles a temperaturas entre 60 y 90 grados centígrados.
- Se deberá de vigilar la bioseguridad, como evitar el contacto de la ropa limpia con la proveniente de la habitación contaminada, para evitar la contaminación cruzada. Además, los trabajadores deben utilizar elementos de protección que luego deben ser desechados.
- Recolectar la ropa sucia en la o las habitaciones contaminadas en el orden y horario diferente al ya establecidos para cada servicio, para evitar que pueda haber algún tipo de contaminación.
- Establecer los mecanismos y protocolos para la recolecta de ropa sucia y demás prendas de la habitación contaminada, los cuales deban detallar el responsable, utilización de materiales de protección.
- Proveer de material y equipo de seguridad al personal del área de lavandería para la recolección de ropa sucia en la o las habitaciones contaminadas.
- Se deberá indicar a la persona encargada que rotule y verifique las bolsas determinadas para este fin y el traslado seguro de las prendas.
- Traslada en forma inmediata la ropa sucia contaminada al área de lavado de ropa.

- Si fuera necesario se deberá de desechar la ropa de cama, cortinas y demás.

4. Medidas preventivas y correctivas en preparación de alimentos y bebidas

El personal que está a cargo en la preparación, manipulación y servicio de los alimentos y bebidas en el hotel deberá de tomar en consideración las siguientes medidas:

- El personal de servicio del comedor deberá dar indicaciones sobre la desinfección de sus manos y facilitar gel desinfectante al momento de su entrada y salida del comedor.
- Se debe respetar al máximo las capacidades previstas de cada sala, aconsejando una densidad máxima de 4 personas por cada 10 metros cuadrados.
- La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro.
- Proceso de desinfección de vajillas y cuberterías con temperaturas superiores a 80 grados centígrados
- En lo posible tratar de utilizar platos y utensilios desechables.
- Suspender las comidas buffet, para evitar una posible contaminación sino se pudiera, cambiar y desinfectar los utensilios del buffet cada 15 minutos o menos.
- Hay que lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.

- Los manteles y servilletas deben ser lavados constantemente aumentando la frecuencia del cambio de manteles. En la medida de lo posible, se utilizarán elementos descartables.
- Hay que ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas.
- Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.
- Proporcionar comida a todos los clientes enfermos en sus habitaciones, de preferencia utilizar platos desechables.
- Lavado de mantelería, servilletas y ropa de trabajo a temperaturas superiores a los 60 grados centígrados.
- Con el fin de prevenir la contaminación cruzada, se utilizarán diferentes tablas y cuchillos, debidamente rotuladas para el corte de carnes, verduras, frutas y otros alimentos.
- Lavar las manos permanentemente y sobre todo al momento de la manipulación de alimentos crudos y cocinados.
- Cocinar los alimentos a temperaturas por encima de los 70 grados centígrados. El coronavirus no es una enfermedad de transmisión alimentaria, pero puede transmitirse por medio de contaminación cruzada.

- Preservar la cadena de frío y mantener los alimentos conservados protegidos físicamente en todo momento mediante recipientes debidamente rotulados. Los cuales deben detallar fechas de entrada y caducidad correspondiente.
- Limitar la manipulación por parte de los clientes y evitar que se compartan utensilios o alimentos.
- Mantener las distancias, minimizar el contacto físico y lavarse las manos con agua y jabón de forma frecuente.
- Énfasis en los procesos de desinfección e higienización de los ingredientes, aparatos y útiles implicados en la preparación de alimentos y montaje de mesas.
- Se deberá de realizar un cambio en el área de comedor, esto implica distanciamiento de las mesas y reordenarlas para que cada mesa conste de 2 comensales máximos, para evitar aglomeraciones.
- Hacer funcionar todos los aparatos de aire acondicionado en modo de aire fresco, asegurando un flujo de aire constante en las instalaciones.
- Promover el pago con tarjeta de crédito o débito, para prevenir el contacto de efectivo y vectores asociados.

4.1. En los trabajadores que manipulan alimentos, o los sirven se debe de puntualizar lo siguiente:

- Todo el personal debe conocer en detalle el protocolo higiénico, los productos químicos empleados y la frecuencia con la que estos deben ser usados.
- Los empleados que trabajan en el área cocina pasan por un control diario de temperatura corporal y llevan mascarillas en todo momento.
- El proceso de lavado de manos debe durar al menos 20 segundos y realizarse con jabón bactericida y agua caliente.

- Deben exigirse y cumplirse las medidas de higiene personal,
- Si un trabajador va a estornudar o toser es preferible que lo haga en un pañuelo desechable, cuando este no esté disponible lo hará sobre la tela de su manga a la altura del antebrazo; no debe utilizarse la mano.
- Las mascarillas N95 y quirúrgicas impiden la transmisión del coronavirus, su uso puede llegar a estar justificado en áreas de alto riesgo donde además haya una alta afluencia de clientela.

5. Medidas preventivas y correctivas en áreas sociales y comunes del establecimiento.

En la medida de lo posible estas áreas deberían de estar cerradas temporalmente si el establecimiento se encuentra designado como un hotel albergue y de no ser así se deberán de tomar las siguientes medidas:

- Incrementar y reforzar el programa de limpieza profunda y desinfección, especialmente en las áreas comunes (aseos, salones, zonas infantiles, etc.) manteniendo siempre una frecuencia adecuada en los servicios de limpieza.
- Se recomienda una especial atención a los objetos que se manipulan frecuentemente como manillas, botones, pasamanos, ascensores, interruptores, etc.
- La limpieza para pisos, se realiza mediante una primera pasada con una mezcla de soluciones jabonosas o de detergentes comunes o especialmente

formulados con agua, (una medida de cloro diluida en 5 medidas similares de agua, ejemplo: 1 litro de agua 3 cucharaditas de cloro).

- Finalizada la limpieza, debe efectuarse el enjuague con agua directa o mediante trapeado con una etapa de desinfección, mediante la acción una solución de hipoclorito de sodio o un desinfectante adquirido en el mercado.

6. Medidas Preventivas Instalaciones de Transporte Turístico y Unidades:

- Disponer en todos los baños de: papel higiénico, jabón para manos y papel toalla desechable o secadora eléctrica de manos.
- La limpieza y desinfección deberá realizarse, con jabón regular o detergente y un desinfectante regular al menos dos veces al día, y cada 30 minutos todas las perillas de las puertas, manillas de salones, inodoros e instrumentos y equipos de trabajo de la empresa (teléfonos, teclados, mouse, materiales y cualquier superficie con la que se tenga contacto permanente).
- Mantener los lugares de trabajo ventilados, sin crear corrientes bruscas de aire.
- Asegúrese de que los productos de limpieza estén disponibles en las instalaciones, incluyendo limpiador doméstico y desinfectante.

- En caso de las unidades de transporte turísticas, se deberá realizar las siguientes:
 - Los vehículos deben de limpiarse internamente al menos al final de cada jornada de trabajo, dando especial énfasis a las superficies de apoyo de los vehículos, utilizando líquidos desinfectantes.
 - La limpieza y desinfección deberá realizarse, con jabón regular o detergente y un desinfectante regular.
 - En los vehículos deben de favorecerse la ventilación natural.
 - Si utiliza el aire acondicionado, este debe de hacerse con recambio de aire y no recirculando.
 - Se deben de colocar avisos para los pasajeros, que informen sobre el lavado de manos, la correcta técnica para estornudar o toser, no tocarse la cara, fomentar protocolos de saludo que eviten el contacto de manos y besos entre las personas.

7. Anexos:

8.1 DIRECTORIO DE REGIONES DEPARTAMENTALES Y METROPOLITANAS 2020

No.	REGION	TELEFONO	DIRECTOR	MOVIL	CORREO
01	ATLANTIDA Fax 2443-3912 Admón. 9852-2987	2442-1685/95/97 2442-1723	DR. CARLOS BARAHONA	9570-8636	saludatlantida@gmail.com Esmeralda Meléndez- Secretaria

02	COLON Tocoa 2444-3600	2434-4480	DR. ALLAN DIOGENES LAGOS	9901-1473 3399-4060	region2colon@yahoo.es
03	COMAYAGUA Regulación Fax 2772-2393	2772-0137	DRA. DOLORES DEL CARMEN ORTEGA	9806-0061 3399-4081	regiondesaludcomayagua@yahoo.com
04	COPAN	2662-0095	DRA. GLORIA ERNESTINA FAJARDO	9883-5663	deptal4@yahoo.com ge_fajardo@yahoo.com
05	CORTES	2566- 0835/2024	DRA. OLGA DINORAH NOLASCO LOPEZ SECRETARIA GLORIA	9497-6702	direccionregionalcortes@yahoo.com dinorahnolasco@yahoo.com
06	CHOLUTECA Epidemiología 2782/2304	2782- 0241/2673 San. 2782- 0584	DR. JOSE MARIA PAGUADA MEJIA	9521-5769 3399-4036	impaguada@yahoo.com rsaludcholuteca@yahoo.com
07	EL PARAISO Admón. 2763- 2366	2763- 3379/2318	DRA. INDIANA ARACELY ARGEÑAL	9806-4568 3399-4030	Direcciondeptal.elparaiso@gmail.com
08	FRANCISCO MORAZAN Admón. 2236- 5393	2221-8445 2221-2003 RISS	DRA. ANA LUDYS VELASQUEZ	9569-7582	rdfmsalud@yahoo.com
09	GRACIAS A DIOS Admón. 2433- 6002	2433/6075	DR. EFRAIN BURGOS	9988-2432	eburgos_barrera@yahoo.com mariselalopez0@yahoo.com
10	INTIBUCA	2783-0046	DR. JUAN ALEXANDER FLORES	9914-0450	rsdintibuca@gmail.com

11	ISLAS DE LA BAHIA	Fax 2445-0115	DRA. JAYLEEN COLEMAN	3317-6961	reg112006@yahoo.com
12	LA PAZ	2774-1384 2774-1149 Estad	DRA. NORA LIZZETH ANTUNEZ ACOSTA	9973-8924	region.sanitorialapaz@yahoo.es dranoraantunez@gmail.com
13	LEMPIRA	2656-1095	DRA. JULIA BERSEBA SANTOS SECRETARIA ELIDA CORRALES	9450-9023	Regionsanitaria13lempira@gmail.com
14	OCOTEPEQUE	2653-3315	DR. WILMER MANUEL MONROY MORENO	9794-8421	wilmer8monroy@yahoo.com glendasantos6@hotmail.com secretaria
15	OLANCHO Admón. Telefax 2785-7220	2785-2030	DR. ANGEL NARCISO ZEPEDA SAIRA SECRETARIA 9500-0783 WASAPP	9460-1462	olanchosalud@yahoo.com zepedaangeljuti@yahoo.com
16	SANTA BARBARA	2643-2720	DR. BENJAMIN LOPEZ TORO	9796-1011	benjalot@gmail.com
17	VALLE	2795-4049	DR. JUAN PABLO CERRATO	9886-5433 3399-4038	Regiondesaludvalle17@yahoo.es
18	YORO El Progreso 2647-4313	2671-2999	DR. JOSUE MURILLO Bladimira	9551-6881	regionyoro@yahoo.es
19	REGION METROPOLITAN	2232-6443 2232-3711	DR. HARRY ALFONSO	9990-6010	regionmetropolitanadc@gmail.com

	A DEL DISTRITO CENTRAL		BOCK MELARA		
20	REGION METROPOLITANA DE SAN PEDRO SULA	2557-6269	DRA. LOURDES CAROLINA ESTRADA ANA RODRIGUEZ SECRETARIA	9982-8403	drmsps2014@yahoo.com



★ ★ ★ ★ ★
SECRETARÍA DE ESTADO
EN EL DESPACHO DE TURISMO

