



Resolución Ministerial

N° 080-2020-MINCETUR

Lima, 7 de mayo del 2020

VISTO, el Informe Técnico N° 045-MINCETUR/VMT/DGPDT/DNCT-RLB y el Informe Legal N° 034-MINCETUR/VMT/DGPDT/DNCT-RGC emitidos por la Dirección de Normatividad y Calidad Turística de la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico y el Memorándum N° 415-2020-MINCETUR/VMT del Viceministerio de Turismo; y

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo 080-2020-PCM se aprueba la reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19;

Que, el artículo 3 del mencionado Decreto Supremo, dispone que los sectores competentes de cada actividad, teniendo en cuenta los "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobados por Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA, aprueban mediante Resolución Ministerial y publican en su portal institucional, los Protocolos Sanitarios Sectoriales, en un plazo máximo de cinco (5) días calendario contados a partir de la entrada en vigencia del citado Decreto Supremo;

Que, a través de los informes de visto, se propone y sustenta, en el marco de lo establecido en el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM, la necesidad de emitir la Resolución Ministerial que aprueba el Protocolo Sanitario Sectorial para hoteles categorizados, el cual cuenta además con opinión del Ministerio de Salud a través del Informe Técnico N° 026-2020-DEMYPT-CENSOPAS/INS del Instituto Nacional de Salud, por lo que resulta pertinente emitir el acto resolutivo correspondiente; y,

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, así como el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2002-MINCETUR y sus modificatorias, así como el Decreto Supremo 080-2020-PCM;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Objeto

Aprobar el Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para hoteles categorizados, el que como anexo forma parte de la presente Resolución Ministerial.



Artículo 2.- Alcances

El Protocolo Sanitario Sectorial aprobado por el artículo 1 de la presente Resolución Ministerial es de aplicación complementaria a los "Lineamientos para la vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobados por Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA.

Artículo 3.- Publicación

Disponer la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial "El Peruano" y del Protocolo Sanitario aprobado por el artículo 1 en el Portal Web Institucional del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (www.gob.pe/mincetur).

Regístrese, comuníquese y publíquese.

EDGAR M. VASQUEZ VELA
Ministro de Comercio Exterior y Turismo



Handwritten mark resembling a triangle

Handwritten mark resembling the letter 'P'

Watermark: Lpderecho.pe



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

“PROTOCOLO SANITARIO SECTORIAL ANTE EL COVID-19 PARA HOTELES CATEGORIZADOS”

Perú 2020



ÍNDICE

1.	OBJETIVOS	4
2.	ALCANCE.....	4
3.	TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....	4
4.	LISTA DE ACRÓNIMOS	5
5.	MARCO NORMATIVO	5
6.	RESPONSABILIDADES.....	6
6.1.	Alta Dirección	6
6.2.	Administrador	6
6.3.	Recursos Humanos.....	7
6.4.	Personal Administrativo (jefes).....	7
6.5.	Reservas o Ventas	7
6.6.	Alimentos y Bebidas	8
6.7.	Personal Operativo.....	8
7.	ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO	9
8.	MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS.....	10
8.1.	Instalaciones y Servicios.....	10
8.2.	Servicio de Salón	10
8.3.	Higiene y Saneamiento.....	11
8.4.	Equipos de Protección Personal.....	11
9.	DESARROLLO DE LOS PROTOCOLOS.....	11
9.1.	PROTOCOLOS DE AREAS PÚBLICAS	11
9.1.1.	Áreas de Seguridad.....	11
9.1.2.	Áreas de Recepción	11
9.1.3.	Áreas de Lobby	12
9.1.4.	Ascensor, Escaleras y Pasadizos	12
9.1.5.	Área de Housekeeping	13
9.1.5.1.	Habitaciones.....	13
9.1.5.2.	Lavandería	13
9.1.5.3.	Lencería	14
9.1.5.4.	Jardinería.....	14
9.1.6.	Área de Almacén de Equipaje	14
9.1.7.	Playa de Estacionamiento	15



9.2.	PROTOCOLOS DE LAS AREAS ADMINISTRATIVAS Y OPERATIVAS:	15
9.2.1.	Oficinas y Áreas de Trabajo	15
9.2.2.	Vestuarios y Baños	15
9.2.3.	Comedor	15
9.2.4.	Almacén	15
10.	IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA	16
11.	VIGILANCIA SANITARIA	16
12.	ANEXOS	17
	Anexo N° 1 - Señaléticas para el Distanciamiento Social (referencial)	17
	Anexo N° 2.- Preparación de Soluciones Desinfectantes	18
	Anexo N° 3 – Limpieza y Desinfección de Ambientes de Trabajo	23
	Anexo N° 4 – Instructivo de Uso de Guantes	27
	Anexo N° 5 - Instructivo de Uso de Mascarilla	28
	Anexo N° 6 – Instructivo de Lavado y Desinfección de Manos	29
	Anexo N° 7 – Matriz de Identificación de Riesgos, EPP, frecuencia de prueba e Insumos de Limpieza (Referencial)	30
	Anexo N° 8 – Ficha de Sintomatología COVID-19	31



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

INTRODUCCIÓN

El Sars Cov 2 es parte de la familia Coronaviridae que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID-19 fue declarada el 30 de enero de 2020, por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional¹. El nuevo nombre del padecimiento es la Enfermedad del COVID-19 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, “CO” corresponde a “corona”, “VI” a “COVID-19” y “D” a “disease” (“enfermedad”)².

El Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el doctor Tedros Adhanom Ghebreyesus, anunció el 11 de marzo de 2020 que la nueva enfermedad por el coronavirus 2019 (COVID-19) puede caracterizarse como una pandemia. La caracterización de pandemia significa que la epidemia se ha extendido por varios países, afectando a millones de personas.

El nuevo coronavirus (COVID-19) es una cepa no identificada previamente en humanos, que se propaga de persona a persona, a través de gotitas o partículas acuosas que se quedan en el ambiente al toser, estornudar, hablar o al tener contacto con personas contagiadas.

En los casos confirmados con el COVID-19, el 80% de los infectados se recupera sin acceder a algún tratamiento especial. Sin embargo, 1 de cada 6 personas lo desarrollan en nivel grave con dificultades al respirar y al 2% les causa la muerte³.

La Organización Mundial de la Salud informa que las personas mayores y las que sufren enfermedades respiratorias, diabetes, obesidad y cardiopatías podrían desarrollar el COVID-19 en un nivel grave, si llegaran a contraerlo.

Los síntomas generalmente son fiebre, tos, dolor de garganta, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar. Estos, pueden aparecer de forma gradual y no se manifiestan de la misma manera en todos los casos, algunas personas no desarrollan ningún síntoma.

Los distintos países en el mundo, afectados por esta pandemia, han establecido medidas para reducir al mínimo el contacto social (restricciones laborales, aislamiento social, etc.) con la finalidad de reducir el riesgo de contagio de COVID-19 en su población, permitiendo el funcionamiento de servicios básicos e indispensables.

Los hoteles categorizados debido al estado de emergencia e inmovilización social decretado por el Gobierno tuvieron que detener sus actividades ya que podría contribuir a la propagación de esta enfermedad. Para asegurar la reactivación de este rubro, es necesario establecer protocolos que permitan implementar medidas preventivas sanitarias.

¹ <https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus>

² <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/>

³ <https://www.gob.pe/8371-ministerio-de-salud-que-son-los-coronavirus-y-como-protégerte>



1. OBJETIVOS

- Establecer las medidas preventivas sanitarias ante el COVID-19 para todos los hoteles categorizados, aplicando los lineamientos de los protocolos.
- Prevenir el riesgo de contagio del COVID-19 en las instalaciones de los hoteles categorizados, durante la operatividad.
- Prevenir el contagio del COVID-19 de los clientes, colaboradores o personas ajenas durante la estancia en el hotel.

2. ALCANCE

El presente protocolo contiene disposiciones de carácter general a todos los hoteles categorizados ubicados en las diferentes regiones del Perú.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Aislamiento domiciliario: Procedimiento por el cual una persona con síntomas (caso) restringe el desplazamiento fuera de su vivienda por 14 días a partir de la fecha de inicio de síntomas.

Alta dirección: Persona o grupo de personas que dirige y controla una organización al más alto nivel.

Amenities: Son los artículos que se ofrecen al huésped de manera gratuita, pueden ser de habitación y baño.

Caso sospechoso: De acuerdo a alerta epidemiológica vigente.

Caso leve: Persona con infección respiratoria aguda que tiene al menos dos signos y síntomas respiratorios.

Caso Severo: Persona con infección respiratoria aguda que presenta signos de sepsis y/o falta respiratoria. Todo caso severo es hospitalizado en un área de atención crítica.

Categoría: Rango en estrellas establecido por el D.S N° 001-2015 MINCETUR “Aprueban Reglamento de Establecimiento de Hospedaje”, a fin de diferenciar dentro de cada clase de establecimiento de hospedaje, las condiciones de funcionamiento que estos deben ofrecer. Solo se categorizan los establecimientos de hospedaje de clase Hotel, Apart-Hotel y hostel.

Centro de aislamiento temporal: Lugar distinto al domicilio donde una persona restringe el desplazamiento por un periodo de 14 días a partir de la fecha de inicio de síntomas.

Cuarentena: Procedimiento por el cual una persona sin síntomas restringe el desplazamiento fuera de su vivienda por 14 días. Dirigido a contacto de casos sospechosos probables o confirmados a partir del último día de exposición con el caso. Independiente de las pruebas de laboratorio, así como personas nacionales o extranjeras que procedan de países con transmisión comunitaria a partir del ingreso al país o departamento.

Distanciamiento social: Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.

Desinfectante: Solución que contiene propiedades antimicrobianas que permite eliminar o minimizar los microorganismos.

Factores de riesgo: Características del paciente asociadas a mayor riesgo de complicaciones por COVID-19.



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Fiebre: Alteración del organismo, generando elevación de la temperatura corporal superior a 38 grados centígrados.

Guantes: Prenda que cubre y protege las manos.

Habitación: Ambiente privado del hotel, amoblado y equipado para prestar facilidades que permiten que los huéspedes puedan pernoctar.

Higiene: Práctica de limpiar y desinfectar cualquier objeto, área o superficie; y a la acción del aseo personal.

Hotel: Establecimiento de hospedaje que ocupa la totalidad de un edificio o parte del mismo completamente independizado, constituyendo sus dependencias una estructura homogénea. Los establecimientos de hospedaje para ser categorizados como Hoteles de Una a Cinco estrellas, deben cumplir con los requisitos que se señalan en el Anexo N° 1 del D.S N° 001-2015 MINCETUR “Aprueban Reglamento de Establecimiento de Hospedaje”.

Huésped: Persona natural a quien se presta el servicio de alojamiento.

Información documentada: Información que una organización tiene que controlar y mantener, y el medio que lo contiene.

Limpieza: Es la acción de eliminar materias extrañas o suciedad de cualquier superficie.

Mascarillas: Dispositivo que permite proteger la boca y las fosas nasales al usuario de la inhalación de aire contaminado. El uso es obligatorio y el tipo de mascarilla estará en función al riesgo de la actividad que realiza el personal.

Mandiles: Prendas descartables que permiten una barrera personal usado por personas externas al alojamiento.

Órgano competente: Las Gerencias Regionales o Direcciones Regionales de Comercio Exterior y Turismo o quienes hagan sus veces en los Gobiernos Regionales. En el caso de Lima Metropolitana el Órgano que ésta designe para tal efecto.

Paid outs: Préstamos de dinero a huéspedes u otras áreas.

Punto de sanitizado: Espacio físico delimitado, conformado por accesorios de higiene para el cuerpo de manera integral (manos, calzado, indumentaria y otros).

Termómetro clínico infrarrojo: Equipo que mide la temperatura corporal del ser humano, que determina las muestras a través de luz infrarrojo y resultados inmediatos.

Temperatura corporal: Es el grado de temperatura que presenta el cuerpo de un ser humano.

4. LISTA DE ACRÓNIMOS

- EPP: Equipo de Protección Personal.
- MINCETUR: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

5. MARCO NORMATIVO

- Decreto Supremo N° 008-2020-SA que declara en “Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19”.
- Decreto Supremo N° 001-2015 – MINCETUR “Reglamento de Establecimiento de Hospedaje”



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

- Resolución Ministerial N° 773-2012/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 048 – MINSA/DGPS, “Directiva Sanitaria para promocionar el lavado de manos social como práctica saludable en el Perú”.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”.
- ISO 9000:2015 Sistemas de gestión de la calidad – Fundamentos y Vocabularios.
- Ley N° 29571 “Código de Protección y Defensa del Consumidor”.
- Ley N° 26842 “Ley General de Salud”.
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR Aprueba el documento denominado “Guía para la Prevención del Coronavirus (COVID-19) en el ámbito laboral”.
- Resolución Ministerial N° 040-2020/MINSA, “Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)”
- Resolución Ministerial N° 039-2020/MINSA, “Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019 – nCoV”.
- Resolución Ministerial N° 193-2020/MINSA, Aprueban Documento Técnico: “Prevención, Diagnóstico, y Tratamiento de personas afectadas por el COVID-19 en el Perú”.
- Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, Aprobar el Documento Técnico: “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19”.

6. RESPONSABILIDADES

6.1. Alta Dirección

- Planear y organizar todas las operaciones y actividades que establece los protocolos.
- Gestionar y facilitar los recursos necesarios para la implementación y ejecución de los protocolos.
- Demostrar liderazgo y compromiso con el cumplimiento de los protocolos.
- Establecer políticas sanitarias y medidas preventivas para evitar el contagio y desviaciones en el cumplimiento del protocolo, y tomar acciones inmediatas para mitigar la propagación del COVID-19.
- Asegurar que todo el personal cumpla con los protocolos establecidos por el hotel.
- Realizar reuniones de evaluación de las acciones de mejora para mitigar los contagios de COVID-19.
- Realizar y cumplir demás actividades necesarias que son de su competencia para evitar el contagio del COVID-19.

6.2. Administrador

- Designar responsabilidad de cumplimiento de protocolos a cada Jefe de Área, facilitando los recursos necesarios de acuerdo a la actividad que realiza el personal.
- Dirigir y controlar las desviaciones de incumplimiento de los protocolos y tomar acciones inmediatas para mitigar el contagio del COVID-19.



- Gestionar la compra de pruebas rápidas para COVID-19 y mantener a disposición del personal autorizado para su uso.
- Reportar a la alta dirección el estado de cumplimiento de protocolos sanitarios y la salud de los huéspedes.
- Gestionar e implementar los medios necesarios para el cumplimiento de los protocolos.
- Realizar y cumplir demás actividades necesarias que son de su competencia para evitar el contagio del COVID-19.

6.3. Recursos Humanos

- Implementar sistemas de registros de ingreso del personal distinto a la marcación por huella digital, tales como, código de barras, reconocimiento facial, entre otros.
- Elaborar e implementar un cronograma de capacitación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento para todo el personal de acuerdo a sus actividades a realizar.
- Para el personal que se reincorporó al trabajo, debe enviar el formato de declaración jurada vía correo u otro medio virtual y recibir el registro por las mismas vías para la evaluación de su estado de salud.

Nota: Para la declaración jurada se hará uso de la ficha de sintomatología COVID-19, descrita en el Anexo 8.

- Implementar y controlar la ejecución de la medición de temperatura corporal del personal administrativo y operativo. Dicha acción debe ser realizada al ingreso, salida y cuando sea necesario durante la actividad. Mantener información documentada y actualizada de los registros de temperatura.
- Implementar sistema de trabajo a distancia (remoto, teletrabajo y otros) para el personal con factores de riesgo.
- Realizar las pruebas serológicas o moleculares del COVID-19 considerando la frecuencia establecida en el Anexo 7.
- Realizar demás actividades que son de su competencia.

6.4. Personal Administrativo (jefes)

- Supervisar y controlar el cumplimiento de los protocolos a todo el personal a cargo.
- Verificar la disposición de los EPP de los trabajadores, de existir déficit, solicitar la reposición.
- Reportar al administrador el estado de cumplimiento de protocolos sanitarios del personal.
- Programar capacitaciones de sensibilización sobre el COVID-19.
- Cumplir con los protocolos establecidos al inicio, durante y al finalizar la labor.
- Realizar demás actividades que son de su competencia.

6.5. Reservas o Ventas

El responsable de reservas o ventas debe informar:



- Las medidas preventivas sanitarias que se respetarán al ingreso, como las medidas de temperatura corporal, entre otros, durante la estadía y a la salida del hotel.
- Ante toda sospecha de contagio se actuará de acuerdo a los protocolos de las autoridades sanitarias.
- Las maletas y accesorios serán sometidos a un proceso de desinfección por lo cual debe recomendar proteger a los mismos de acuerdo a su naturaleza.
- Los servicios de alimentos y bebidas se realizarán cumpliendo los lineamientos de la R.M. 822-2018/MINSA “Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines”.
- Los servicios que ofrece el hotel y las restricciones.
- Demás datos necesarios para evitar el contagio del COVID-19.

6.6. Alimentos y Bebidas

- Verificar que se cumpla el Programa de Higiene y Saneamiento y lo dispuesto por las normas emitidas para evitar el contagio del COVID-19.
- Asignar los recursos necesarios para el adecuado abastecimiento de las actividades que conlleven a la preparación segura de los alimentos, como la dotación de EPP.
- Reportar al jefe inmediato, cualquier indicio del cuadro clínico correspondiente al COVID-19 en el personal.
- Asistir a los programas de capacitación del COVID-19, replicar y aplicar los conocimientos durante la actividad laboral.
- Cumplir los protocolos establecidos para evitar el contagio del COVID-19 de manera obligatoria al inicio, durante y al final de la labor.
- Planificar y verificar las actividades de limpieza y desinfección de las áreas de preparación de alimentos y anexos con el fin de eliminar el virus causante del COVID-19.
- Realizar demás actividades necesarias que son de su competencia para evitar el contagio del COVID-19.

6.7. Personal Operativo

- Cumplir los protocolos establecidos de manera obligatoria al inicio, durante y al final de la labor.
- Solicitar los EPP, utilizar y mantener en buenas condiciones de operatividad antes, durante y después de la jornada laboral.
- Reportar cualquier indicio del cuadro clínico correspondiente al COVID-19 (fiebre, tos, malestar de cuerpo, etc.) al jefe inmediato, a través de medios de comunicación eficientes según el contexto.
- Asistir a los programas de capacitación del COVID-19 y aplicar los conocimientos en la actividad laboral.
- Mantener un comportamiento oportuno que evite el contagio del COVID-19.
- Realizar demás actividades necesarias que son de competencia para evitar el contagio del COVID-19.

7. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

Se establece los procesos sanitarios, en donde se incluye los lineamientos necesarios y sus interacciones, conforme a las necesidades del cliente, del personal y las normas legales.

Los hoteles categorizados que opten por ofrecer los servicios de alojamiento deben:

- Cumplir el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19”, considerando las fase de inicio de actividades que corresponde.
- Establecer los protocolos de las áreas públicas y áreas administrativas.
- Elaborar e implementar políticas sanitarias para los huéspedes.
- Dar a conocer los servicios disponibles y las áreas públicas restringidas a través de los diversos medios de comunicación.
- Elaborar e implementar su plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo, de acuerdo a los lineamientos de la R.M. N° 239-2020-MINSA Documento Técnico: “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”.

Nota 1: El plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo, debe ser aprobado por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo u otras áreas que cumplen tal función.

- Elaborar la nómina del personal, distribuida de acuerdo a su nivel de riesgo.
Nota: Al elaborar la nómina considerar los lineamientos de la R.M 239-2020-MINSA Documento Técnico: “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”.
- Solicitar la autorización al Órgano Competente y presentar los siguientes documentos:
 - Razón social y RUC.
 - Región, provincia, distrito y dirección de cada sede de la empresa.
 - Representante legal y DNI.
 - N° total de trabajadores con vínculo laboral.
 - N° total de trabajadores con vínculo civil (terceros, personal por recibos por honorarios).
 - Nómina de personal del servicio de seguridad y salud en el trabajo de cada empresa, indicando profesión, grado, especializaciones, y formación en salud y seguridad de los trabajadores.
- Elaborar e implementar un libro de reclamación virtual y cumplir con Ley N° 29571 - “Código de Protección y Defensa del Consumidor”.
- Elaborar un cronograma de mantenimiento preventivo de los sistemas de ventilación y otros equipos del hotel.
- Realizar vigilancia a la exposición de otros factores de riesgo de tipo ergonómicos y psicosociales, tal como lo contempla el artículo 7.2.7.7 de la R.M 239-2020-MINSA Documento Técnico: “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con

riesgo de exposición a COVID-19”.

8. MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS

8.1. Instalaciones y Servicios

Los hoteles categorizados, deben:

- Acondicionar un área o punto de sanitizado (preferentemente al ingreso), con todos los accesorios necesarios, tales como: grifo de agua, jabón, desinfectante, papel toalla, tacho con tapa, pediluvio e instructivos de lavado de manos.
- Implementar desinfectantes de manos en puntos estratégicos del alojamiento en buenas condiciones de higiene y operatividad.
- Acondicionar un área para la recepción de productos e insumos, con todos los materiales y equipos necesarios, tales como: parihuelas, equipos de transporte, carretillas, etc.; de fácil limpieza y desinfección.
- Implementar vestidores exclusivos del personal con las respectivas duchas, bancas y facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto. Mantener en buen estado de operatividad, orden y limpieza los vestidores.
- Acondicionar un área de cuarentena para los productos que ingresen en observación por un posible riesgo de contagio durante el traslado o manipulación.
- Acondicionar lavaderos exclusivos para la limpieza y desinfección de las herramientas de limpieza u otros materiales.
- Contar con almacén exclusivo para insumos y materiales de limpieza.

Los servicios de alimentos y bebidas deberán cumplir los lineamientos de la R.M. 822-2018/MINSA “Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines”.

8.2. Servicio de Salón

- El servicio de salón debe ser de uso exclusivo para los huéspedes.
- El personal de salón debe utilizar en todo momento los EPP.
- La desinfección de las superficies inertes como estaciones de servicios, mesa, silla y los elementos de aislamiento que se consideren, serán realizados por el personal de manera inmediata a la salida de cada huésped.
- El personal de atención en salón debe verificar que los huéspedes respeten las medidas de distanciamiento social al ingreso, durante el servicio y a la salida del salón.
- Para el caso de situaciones especiales como la atención a niños, adultos mayores o personas con habilidades diferentes, el huésped debe realizar la atención directa de los mismos con la asistencia del personal de servicio.
- Los huéspedes solo podrán retirarse la mascarilla durante el consumo de sus alimentos.

8.3. Higiene y Saneamiento

- Elaborar e implementar un cronograma con la frecuencia necesaria de desinfección, desinsectación y desratización, y ejecutar dichas actividades por un personal competente o una empresa autorizada por el Ministerio de Salud. Asimismo, solicitar la documentación necesaria que acredite las buenas prácticas de saneamiento, tales como certificado e informe, autorización de los insumos y empresa prestadora de servicios, entre otros.
- El personal al ingresar, desinfectar el calzado, lavar las manos, cambiar los EPP y colocar la ropa de trabajo; durante el trabajo, respetar el distanciamiento social, los buenos hábitos de sanidad y al finalizar, dejar en buenas condiciones de limpieza los medios, materiales y otros equipos usados, siguiendo los lineamientos del Anexo 2 y 3.
- Todos los procedimientos de limpieza y desinfección de los ambientes, áreas y equipos del hotel, deben ser realizados usando los métodos y materiales más adecuados. Tomar como referencia los Anexos 2 y 3. Además realizar la limpieza y desinfección constante en todas las áreas.
- Implementar contenedores de residuos sólidos con las respectivas bolsas y tapas (preferentemente en vai ven o a pedal).
- La higiene del personal y personas externas deben ser realizadas de acuerdo a los lineamientos de los hoteles.

8.4. Equipos de Protección Personal

Todo el personal administrativo y operativo (interno y externo) hará uso de los equipos de protección personal, de acuerdo al grado de riesgo que implica su actividad. Considerar de manera referencial el Anexo 7.

Los EPP deben ser entregados al personal al inicio de la jornada por el jefe inmediato u otro responsable de esta función. Si presenta algún deterioro por la naturaleza de la actividad, comunicará para el recambio por uno nuevo.

La designación de los EPP estará establecida de acuerdo a los lineamientos de la Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".

9. DESARROLLO DE LOS PROTOCOLOS

9.1. PROTOCOLOS DE AREAS PÚBLICAS

9.1.1. Áreas de Seguridad

- Verificar el correcto uso de los EPP, controlar el orden y tomar muestra de temperatura corporal (no mayor a 38°C.), respetando el distanciamiento social a toda persona que ingresa al hotel; además, informar el cumplimiento de los protocolos.
- El agente de seguridad reportará en caso ocurra alguna incidencia al área correspondiente.

9.1.2. Áreas de Recepción

- Implementar señalizaciones en el piso, delante del counter o módulo, respetando la

distancia de al menos dos (02) metros. En caso de barreras físicas, tales como mampara u otros se respeta el distanciamiento social.

- Al realizar el check in, saludar haciendo solo contacto visual, respetar la distancia de al menos dos (02) metros, verificar el uso de mascarilla y temperatura corporal, y designar al área de sanitizado para realizar las primeras medidas preventivas sanitarias (lavar las manos, desinfectar calzado, cambiar mascarillas).
- Los equipajes, maletas u otros accesorios deben ser desinfectados con el método adecuado por el personal responsable de esta actividad.
- Registrar a los huéspedes haciendo uso de medios más eficientes a fin de evitar contacto o intercambiar materiales.
- Trasladar y mostrar al huésped la habitación respetando el distanciamiento social.
- Al retiro, realizar el check out respetando el distanciamiento social.
- Al finalizar cada servicio desinfectar y mantener el resguardo de los materiales, equipos y otros medios utilizados.

Nota: Informar al huésped que debe comunicar si tiene alguna sintomatología del COVID-19 dentro de los 15 días posteriores de su salida.

9.1.3. Áreas de Lobby

- Desinfectar el piso de manera constante y mantener en buenas condiciones de limpieza los accesorios y servicios higiénicos.
- Disminuir la cantidad de adornos en los muebles para simplificar la desinfección de superficies.
- Mantener buena ventilación en el área.
- Las personas que ocupan el lugar deben mantener el distanciamiento social.

9.1.4. Ascensor, Escaleras y Pasadizos

Ascensor

- El hotel debe mantener en buen estado de higiene y operatividad la infraestructura del ascensor.
- Ingresar y salir del ascensor de manera ordenada y respetando el distanciamiento social.
- Desinfectar el calzado y las manos al ingresar.
- Respetar el distanciamiento social dentro del ascensor.
- Evitar agarrar las barandas o apoyarse sobre las paredes.
- Desinfectar las manos al salir del ascensor.

Escaleras

- Las escaleras deben estar libres para su tránsito.
- Desinfectar las barandas y trapear los peldaños.
- Después de agarrar las barandas, desinfectarse las manos inmediatamente.
- Evitar recostarse en las barandas y sentarse en los peldaños.



- Transitar por las escaleras manteniendo el distanciamiento social.

Pasadizos de huésped y de personal

- Mantener libre y despejado todos los pasillos del alojamiento para permitir un libre tránsito.
- Desinfectar todas las paredes y pisos de los pasillos a fin de evitar el riesgo de contagio del COVID 19.
- Evitar recostarse sobre las paredes del alojamiento.
- Si se cae algún objeto en el suelo, debe ser desinfectado antes de su manipulación.

9.1.5. Área de Housekeeping

9.1.5.1. Habitaciones

- Verificar que el material recibido sea el necesario y se encuentre en buen estado de higiene para el desarrollo de sus funciones.
- Tomar conocimiento de algún antecedente y/o sospecha de contagio del COVID-19 de algún huésped que haya permanecido en el área asignada para la limpieza.
- Verificar el estado de las habitaciones, la operatividad de los equipos y acondicionar su proceso de ventilación, limpieza y desinfección.
- Realizar la limpieza y desinfección, utilizando el método adecuado para la habitación, los accesorios, el baño, el piso y toda superficie, y dejar acondicionado para su uso.
- De realizar la limpieza de la habitación en presencia del huésped, mantener el distanciamiento social.
- Trasladar las lencerías usadas y los residuos a sus zonas correspondientes para su respectivo proceso, utilizando bolsas aislantes limpias y desinfectadas.

Nota 1: Evitar el uso de alfombras como elemento decorativo en las habitaciones, debido a que es un material propicio para el nicho de virus, ácaros, entre otros.

Nota 2: Retirar papelería de las habitaciones como medida preventiva de permanencia del virus en la habitación.

9.1.5.2. Lavandería

- Recibir reporte de alguna sospecha de contagio del COVID-19, ya sea de un huésped o trabajador.
- Designar un lugar exclusivo para la recopilación de ropa sucia y para la entrega de ropa limpia.
- Aplicar las buenas prácticas de lavado.
- Lavar la ropa del huésped de manera independiente para evitar el riesgo de contagio.
- Al retirar las prendas limpias de las lavadoras, utilizar el EPP nuevo o desinfectado.
- Embalar las lencerías en bolsas limpias y desinfectadas para su almacenaje.

Nota 1: Los métodos de limpieza e insumos usados, deben ser eficientes y eficaces para evitar el contagio.

Nota 2: Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro al entregar la



ropa al huésped.

Proceso para lavandería externa:

- Asignar un punto de recojo y entrega de ropa, coordinando y respetando los horarios de estas operaciones.
- Colocar en una bolsa hermética la ropa sucia, evitar sacudir en el proceso y utilizar un medio de transporte para el traslado.
- La ropa limpia y sucia debe estar embalada y es preciso desinfectar la superficie de la bolsa al momento de la entrega y recojo.
- El personal de lavandería externa no debe ingresar a las instalaciones del alojamiento, en caso sea necesario debe respetar los protocolos sanitarios del hotel.

9.1.5.3. Lencería

Recojo y almacén de ropa limpia:

- Mantener un distanciamiento social de al menos un (01) metro con el personal al entregar o recoger la ropa limpia de lavandería.
- Desinfectar las superficies de las bolsas que contienen la ropa limpia y almacenarlas aplicando los buenos hábitos de sanidad.

Recojo de ropa sucia:

- Mantener un distanciamiento social de al menos un (01) metro con las personas al recibir el uniforme usado.
- Desinfectar los tachos donde se encuentra la ropa sucia y mantener herméticamente cerrado.

9.1.5.4. Jardinería

- El hotel debe fumigar los jardines para evitar la propagación del virus.
- El ingreso para mantenimiento de los jardines será según el horario establecido con el fin de evitar tránsito por esta zona.
- Evitar que los huéspedes manipulen las flores o plantas dentro del jardín para evitar el contagio del virus.
- El ingreso a los jardines que no formen parte del tránsito habitual dentro del alojamiento será restringido, para evitar riesgo de contagio.

9.1.6. Área de Almacén de Equipaje

- Debe ser utilizado solo para el servicio de custodia de pertenencias de los huéspedes.
- Todo equipaje o pertenencia debe ser desinfectado de acuerdo a la naturaleza del material de la pieza.
- Desinfectar las perillas o manijas de acceso y el piso al finalizar cada turno.
- Respetar el distanciamiento social al momento de la entrega de las pertenencias.

9.1.7. Playa de Estacionamiento

- Limpiar y desinfectar toda el área, utilizando el mejor método y la frecuencia necesaria para evitar la propagación del COVID-19.
- Mantener el distanciamiento social entre el responsable de control y los huéspedes.
- Asegurar que los huéspedes ingresen con los EPP adecuados e informar los protocolos sanitarios para su registro.

9.2. PROTOCOLOS DE LAS AREAS ADMINISTRATIVAS Y OPERATIVAS:

9.2.1. Oficinas y Áreas de Trabajo

- Realizar la limpieza y desinfección de todos los ambientes del área, accesorios y equipos; asimismo, mantener ventilación necesaria.
- Si hay presencia de dos o más personas dentro del mismo recinto, se debe respetar el distanciamiento social.
- Cumplir las buenas prácticas de sanidad durante el día de trabajo.
- Lavarse las manos las veces que sean necesarias.
- Evitar saludar estrechando las manos o mediante abrazos.

9.2.2. Vestuarios y Baños

- Mantener en buen estado de higiene y operatividad todos los ambientes, accesorios y demás materiales.
- Respetar el orden y el distanciamiento social durante el uso de estos servicios.
- Comunicar de manera inmediata cualquier desperfecto de las instalaciones.
- Utilizar el EPP, materiales e insumos adecuados para la correcta limpieza y desinfección.

9.2.3. Comedor

- Establecer los horarios de almuerzo de acuerdo al aforo determinado.
- Distribuir y acondicionar las mesas respetando el distanciamiento social.
- El personal debe respetar el distanciamiento social y solo podrá retirarse la mascarilla durante el consumo de sus alimentos.
- Mantener en buen estado de limpieza y desinfección todos los ambientes, accesorios y materiales del comedor.

9.2.4. Almacén

- Acondicionar los vehículos de transporte u otro material necesario para el almacén, limpiar y desinfectar.
- Trasladar los productos en carretillas u otro medio de transporte. Durante esta actividad, manipular lo mínimo y evitar hablar.
- De existir productos observados y hayan sido aceptados por un tema logístico, colocar en área de cuarentena y respetar los tiempos de acuerdo al Anexo 1-C.
- Para los alimentos perecibles y no perecibles, aplicar los métodos y procedimientos adecuado para la eliminación de cualquier agente contaminante.



- Almacenar los productos en su respectivo lugar, asegurando su buen resguardo y protección.

10. IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA

El hotel debe designar a un personal idóneo y competente para realizar las actividades de identificación de sintomatología.

Nota: Personal encargado puede ser profesional de la salud según Ley N° 26842 “Ley General de Salud”.




- Cualquier persona interna o externa que presente fiebre, tos, dolor de garganta, malestar general, entre otros, debe comunicar de inmediato al personal encargado de salud de la empresa u otra persona que realice la misma función para su evaluación. En caso que la comunicación sea directa, se respetará la distancia de al menos (02) metros.
- El personal responsable de atender a casos sospechoso debe seguir los procedimientos establecidos en el numeral 7.2.2.2 de la R.M N° 239 – 2020/MINSA “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”, hacer seguimiento clínico a distancia y reportar a Recursos Humanos sobre el estado de salud del trabajador.
- El hotel debe acatar todas las medidas impuestas por las autoridades sanitarias.

11. VIGILANCIA SANITARIA

- La vigilancia de las medidas preventivas sanitarias frente al COVID-19 en los hoteles categorizados será realizada por el Órgano Competente, quienes tendrán la facultad de realizar las supervisiones necesarias para verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos y demás disposiciones del presente protocolo.
- El personal responsable de la evaluación debe tener la competencia necesaria para ejecutar la supervisión y cumplir el criterio de imparcialidad e independencia. Antes del inicio de su labor debe hacer uso de los EPP adecuados y presentarse al titular o responsable del hotel.
- El titular o responsable del hotel objeto de supervisión debe proporcionar todas las facilidades necesarias y documentaciones de interés para el desempeño de la inspección; asimismo, debe firmar el acuerdo de los resultados como muestra de su conformidad. La negación de la conformidad de los resultados no lo invalida, hecho del cual se dejará constancia de ello.

12. ANEXOS

Anexo N° 1 - Señaléticas para el Distanciamiento Social (referencial)

A.- Señaléticas en Área de Recepción	B.- Señaléticas en ascensor												
 <p style="text-align: center;">Distanciamiento Social</p>	 <ol style="list-style-type: none"> 1. Se recomienda que solo una persona use el ascensor. 2. Mientras use el ascensor, por favor, trate de no tocar ninguna superficie, acuérdesese que muchos han estado aquí. 												
C.- Tiempo de vida del COVID-19 en superficies													
<p style="text-align: center;">Permanencia del coronavirus activo en diferentes superficies</p> <p style="text-align: center;"><small>*Estudio New England Journal of Medicine (2020)</small></p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Superficie</th> <th>Tiempo de vida activo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>aire</td> <td>3h</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>4h</td> </tr> <tr> <td>Cartón</td> <td>24h</td> </tr> <tr> <td>Plástico</td> <td>3d</td> </tr> <tr> <td>Acero inoxidable</td> <td>3d</td> </tr> </tbody> </table>		Superficie	Tiempo de vida activo	aire	3h	Cobre	4h	Cartón	24h	Plástico	3d	Acero inoxidable	3d
Superficie	Tiempo de vida activo												
aire	3h												
Cobre	4h												
Cartón	24h												
Plástico	3d												
Acero inoxidable	3d												



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Anexo N° 2.- Preparación de Soluciones Desinfectantes

OBJETIVO:

Dar las pautas específicas para la preparación de soluciones.

ALCANCE:

Es aplicable a la preparación de todas las soluciones de limpieza y desinfección

RESPONSABILIDAD:

El administrador es responsable de la implementación y supervisión

El personal de limpieza son los responsables de su ejecución.

INSTRUCCIÓN

a. Para el lavado se realiza la siguiente dilución:

- Diluir 450 ml de detergente líquido en 60 litros de agua, para el **lavado de vajilla, cubertería, cristalería, accesorios de bar y utensilios de cocina.**
- Diluir 200 gr de detergente a granel en 20 litros de agua, para el **lavado de pisos, paredes, lavaderos, mesas de trabajo, mesas y equipos.**
- Diluir 300 gr de detergente en 15 litros de agua, **para el lavado de secadores.**

Nota: Si se requiere mayor cantidad de agua, el detergente será mayor de manera proporcional.

b. La preparación de desinfectante (hipoclorito de sodio), se realiza de la siguiente manera:

Para la preparación se utiliza la siguiente fórmula:

$$V = (Cd \times Vd) / Cc \dots\dots\dots 1$$

Donde:

Vd: Volumen deseado

Cd: Concentración deseada

Cc: Concentración conocida

Datos: concentración del hipoclorito es de 8%

Ejemplo aplicativo: se requiere preparar 1 litro de una solución de hipoclorito de sodio al 0.02% (200ppm) sabiendo que la concentración inicial es al 8%

$$V = (0.02\% \times 1000) / 8\% = 2.5 \text{ mL.}$$

MODO DE DILUCIÓN: se disolverá 2.5 ml de hipoclorito de sodio al 8% en un balde con 998 mL de agua para obtener 1000 mL de solución a 200 ppm.

c. Aplicación del desinfectante para verduras**MODO DE DILUCIÓN:**

Para hortalizas y frutas de fácil oxidación como lechugas y fresas:

Diluir 2 ml del desinfectante yodo a 1% (equivale a 10 000 ppm) en 1 litro de agua por 2 minutos, corresponde a una concentración de 20 ppm según:

$$C_1V_1 = C_2V_2 \dots \dots \dots 2$$

Donde C_1 es concentración 1 de inicio

V_1 es el volumen 1 de inicio

C_2 es concentración 2 que se quiere llegar

V_2 es el volumen 2 que se quiere llegar

Para este caso (10 000) (x) = 20 x 1000

$$x = 2 \text{ mL}$$

Para verduras y frutas enteras al llegar se elimina los posibles COVID-19 adheridos a la superficie de los comestibles.

Diluir 2 ml del desinfectante en 1 litro de agua por 5 minutos, esto corresponde a una concentración de 20 ppm según la fórmula 2.

Productos no hidropónicos que se sospeche muy cargadas en flora microbiana o de alto manipuleo y resistentes a la oxidación.

Diluir 1 ml del desinfectante en 1 litro de agua por 2 minutos, esto corresponde a una concentración de 10 ppm.

Para huevos:

Diluir 2 ml del desinfectante en 1 litro de agua por 10 minutos, esto corresponde a una concentración de 20 ppm.

Una vez que la solución esta turbia o ha perdido su color debe ser renovado por una nueva solución.

d. Aplicación de desengrasante se realiza de la siguiente manera:

MODO DE APLICACIÓN: diluir una parte del desengrasante en una parte y media de agua. Es decir, para 10 litros de desengrasante se disolverá en 15 litros de agua.

Aplicación pura para mayólicas de baños y lavandería, 1 a 3 en pisos

e. Aplicación de sal de soda

MODO DE APLICACIÓN: diluir 50gr en 20 litros de agua.

Nota: para el enjuague de secadores se utiliza 50 gr en 50 litros de agua.

f. Preparación de Amonio Cuaternario para desinfección de superficies que no tengan contacto con la piel o alimentos

Para desinfección de ropa y calzado diluir a razón de 10 mL de amonio cuaternario al 10% por litro de agua potable obteniéndose una solución desinfectante a 1% y dejar actuar por 5 minutos.

Para desinfección de pisos, mayólicas, superficies de acero, tachos de basura diluir 2 mL de amonio cuaternario al 10% en 1 litro de agua potable obteniéndose una solución desinfectante a 200 ppm y dejar actuar por 10 minutos.

Para desinfección de mayólicas, puertas entre otros diluir 1 mL de amonio cuaternario al 10% en 1 litro de agua obteniéndose una solución desinfectante a 100 ppm.

Según la siguiente tabla:

Tabla 1. Diluciones a considerar con el principio activo amonio cuaternario

SUPERFICIE A DESINFECTAR	INSUMO	CONCENTRACIÓN	DOSIFICACIÓN
Ropa y zapatos	Amonio cuaternario 10%	1000 ppm	Diluir 10 mL de amonio cuaternario en 1 litro de agua
Pisos, paredes, cortinas y canaletas	Amonio cuaternario 10%	200 ppm	Diluir 2 mL de amonio cuaternario en 1 litro de agua
Mesas y equipos	Amonio cuaternario 10%	200 ppm	Diluir 2 mL de amonio cuaternario en 1 litro de agua
Escobas, jaladores y tachos	Amonio cuaternario 10%	300 ppm	Diluir 3 mL de amonio cuaternario en 1 litro de agua
Utensilios de producción	Amonio cuaternario 10%	200 ppm	Diluir 2 mL de amonio cuaternario en 1 litro de agua

Tabla 2: Dilución de detergente para lavado o limpieza

SUPERFICIE A LAVAR O LIMPIAR	INSUMOS	DOSIFICACIÓN
Paredes, pisos, mesas, equipos, botas, utensilios de limpieza.	Detergente a granel	Diluir 160 gr de detergente en 20 litros de agua
Utensilios de cocina, cubertería, vajilla, cristalería y accesorios de bar.	Lavavajilla	Aplicar 450 ml del producto en 60 litros de agua

Tabla 3: Diluciones de Cloro y yodo (Halógenos)

SUPERFICIE A DESINFECTAR	INSUMO	CONCENTRACIÓN	DOSIFICACIÓN
Puertas y techo	Cloro 8%	100 ppm	Diluir 25 mL de cloro en 20 litro de agua
Pisos, paredes, cortinas y canaletas	Cloro 8%	400 ppm	Diluir 100 mL de cloro en 20 litro de agua
Mesas y equipos	Cloro 8%	200 ppm	Diluir 50 mL de cloro en 20 litro de agua



Mesas lavables y accesorios	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Mesas, sillas de madera, y otros accesorios de madera y metal.	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Escobas, jaladores y tachos	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Utensilios de producción	Cloro 8%	200 ppm	Diluir 50 mL de cloro en 20 litro de agua
Utensilios de limpieza (secadores, escobas, etc.)	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Botas y mandiles de plástico	Cloro 8%	200 ppm	Diluir 50 mL de cloro en 20 litro de agua
Inodoro/urinarios	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Mostrador de helado y equipos de caja	Cloro 8%	100 ppm	Diluir 25 mL de cloro en 20 litro de agua
Transporte	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Tanque de agua	Cloro 8%	300 ppm	Diluir 75 mL de cloro en 20 litro de agua
Frutas y verduras	Yodo 1%	20 ppm	Diluir 10 mL de YODO en 5 mL de agua (por 5 minutos)
Hortalizas y frutas de fácil oxidación (lechuga, fresas, etc.)	Yodo 1%	20 ppm	Diluir 10 mL de YODO en 5 mL de agua (por 5 minutos)
Huevos	Yodo 1%	20 ppm	Diluir 10 mL de YODO en 5 mL de agua (por 5 minutos)
Pisos, paredes, mayólicas y acero y tachos de basura	Amonio cuaternario 10%	1000 ppm	Diluir 10 mL de amonio cuaternario por cada litro de agua potable
Ropa y calzado	Amonio cuaternario 10%	500 ppm	Diluir 5 mL de amonio cuaternario por cada litro de agua potable

Tabla 4: Aplicación de desengrasante alcalino al 10% y detergente líquido a granel

SUPERFICIE A DESINFECTAR	INSUMO	APLICACIÓN
Mostrador, mesas	Detergente neutro líquido	Aplicación directa
Ollas	Desengrasante	Diluir 10 litros del producto en 15 litros de agua



Pisos	Desengrasante	Diluir 5 litros del producto en 15 litros de agua
-------	---------------	---

01. PRINCIPIOS ACTIVOS CON DECLARACIÓN DE PATÓGENOS VIRALES EMERGENTES Y CORONACOV-19 HUMANO PARA USAR CONTRA SARS-CoV-2 ACTUALIZADO AL 26/03/2020

ITEM	PRINCIPIO ACTIVO	COVID-19 QUE ATACA	TIEMPO DE CONTACTO	TIPO DE FORMULACIÓN
01	Amonio Cuaternario	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	Diluible
02	Peróxido de hidrógeno; ácido peroxiacético	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	Diluible
03	Amonio Cuaternario; Isopropanol	CoronaCOVID-19 humano	0,5 min	Toalla
04	Fenólico	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	Diluible
05	Amonio cuaternario; etanol	CoronaCOVID-19 humano	2 minutos	RTU
06	Ácido peroxiacético	CoronaCOVID-19 humano	1 minuto	Diluible
07	Hipoclorito de sodio	CoronaCOVID-19 humano	2 minutos	RTU
08	Peróxido de Hidrógeno	CoronaCOVID-19 humano	5 minutos	Diluible
09	Iones de plata; ácido cítrico	CoronaCOVID-19 humano	3 minutos	RTU
10	Clorito de Sodio	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	Diluible
11	Acido hipocloroso	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	RTU
12	Etanol	CoronaCOVID-19 humano	0,5 minutos	RTU
13	Ácido octanoico	CoronaCOVID-19 humano	2 minutos	Diluible
14	Hipoclorito de sodio; carbonato de sodio	CoronaCOVID-19 humano	0,5 minutos	RTU
15	Trietilenglicol; amonio cuaternario	CoronaCOVID-19 humano	5 minutos	Líquido presurizado
16	Ácido láctico L	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	RTU
17	Ácido glicólico	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	Materiales impregnados



Fuente: EPA, 2020 (Lista N de productos con declaraciones de patógenos virales emergentes)

RTU = Listo para usar

Anexo N° 3 – Limpieza y Desinfección de Ambientes de Trabajo

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS AMBIENTES DE TRABAJO				
Objetivo:	Realizar la limpieza y desinfección de las áreas y ambientes del hotel, en base a instrucciones específicas.			
Base Legal:	Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/RCP-1 (1969), Rev.3 (1997), Amd. 1 (1999). D.S. 007-08-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Título IV (De la fabricación de alimentos y bebidas). Capítulo I (De la estructura física e instalaciones de las fábricas).			
Alcance:	Aplica a todas las áreas del hotel			
Frecuencia:	ÁREA	TIPO DE LIMPIEZA		
		SUPERFICIAL	PROFUNDA	
	Área de cocina	Pisos	Diario	Mensual
		Pared	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
		Puerta	Diario	Mensual
	Área de lavandería	Pisos	Diario	Mensual
		Pared	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
		Puerta	Diario	Mensual
	Área de almacén de ropa limpia y sucia	Pisos	Diario	Mensual
		Pared	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
		Puerta	Diario	Mensual
	Área de habitaciones	Pisos	Diario	Mensual
		Pared	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
		Puerta	Diario	Mensual
	Servicios higiénicos	Pisos	Diario	Mensual
		Pared	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
		Puerta	Diario	Mensual
	Área de lavado	Pisos	Diario	Mensual
		Paredes	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
		Puerta	Diario	Mensual
	Comedor y minibar	Pisos	Diario	Mensual
		Techo	--	Mensual
	Área de caja y recepción	Pisos	Diario	Mensual
		Paredes	Diario	Mensual



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

		Techo	--	Mensual
		Mostrador	Diario	Mensual
	Área de mantenimiento	Pisos	Diario	Mensual
		Paredes	Diario	Mensual
		Techo	Diario	Mensual
	Puerta	Diario	Mensual	

Procedimiento:

1.1. Área de cocina, lavandería, almacén ropa sucia y ropa limpia, servicios higiénicos, área de lavado, comedor, minibar y mantenimiento.

1.1.1. Pisos: Antes y después del turno

- 1) Hacer uso del desengrasante diluido, verter en el piso y dejar actuar durante 10 minutos.
- 2) Enjuagar con abundante agua. Luego echar la solución de detergente y frotar con la escoba retirando los residuos, se debe llegar a todas las zonas, para una adecuada limpieza.
- 3) Enjuagar con abundante agua y agregar la solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 200 ppm y dejar actuar por 10 min.
- 4) Enjuagar con abundante agua.
- 5) Eliminar el agua con el jalador, llevándolo a la canaleta o secar con secador de algodón.

1.1.2. Paredes: antes y después del turno

- 1) Humedecer con desinfectante diluido y retirar residuos adheridos con la ayuda de una escobilla.
- 2) Echar una solución de detergente y frotar con la escobilla.
- 3) Enjuagar con abundante agua y agregar la solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 100 ppm, dejar actuar por 10 min y dejar secar.
- 4) Se recomienda iniciar la limpieza de las áreas del hotel por las paredes.

1.1.3. Puertas

- 1) Humedecer con un paño con desinfectante.
- 2) Echar una solución de detergente y frotar con una esponja.
- 3) Enjuagar con abundante agua y echar una solución de hipoclorito de sodio en una concentración de 100 ppm, dejar actuar por 10 min.

1.1.4. Techo

- 1) El personal de limpieza debe tener sus EPP (mascarilla N95 para partículas menores a 2,5 um, guantes, mandil y desinfectante).
- 2) Cubrir los equipos, mesas, utensilios que se encuentren en el área, con bolsas de polietileno para evitar ensuciarlos.
- 3) Usando paños con desinfectantes retirar el polvo de los techos, y otros agentes físicos de contaminación.
- 4) Con la ayuda de un paño aplicar solución de detergente y enjuagar.
- 5) Así mismo aplicar la solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 100 ppm y dejar secar.

Nota: para el caso de techos de madera, se realiza la siguiente actividad:

- 1) El personal de limpieza debe tener sus EPP (mascarilla N95 para partículas menores a 2,5 um, guantes, mandil y desinfectante).



- 2) Cubrir los equipos, mesas, utensilios que se encuentren en el área con plásticos cobertores para evitar ensuciarlos.
- 3) Usando las escobas con paños húmedos y desinfectante para retirar el polvo, y otros agentes físicos de contaminación.
- 4) Echar un preservante de madera para evitar la producción de polillas y otros agentes físicos.

1.1.5. Canaletas o zonas húmedas

- 1) Retirar las rejillas de las canaletas y enjuagar con abundante agua usando la manguera.
- 2) Retirar los residuos de forma manual que puedan encontrarse dentro de las canaletas y rejillas, usando guantes protectores.
- 3) Aplicar la solución de detergente y frotar con escobilla, enjuagar.
- 4) Aplicar la solución de hipoclorito a una concentración de 400 ppm dejando actuar por 15 min.

1.2. Área de Comedor

1.2.1. Pisos: antes y después del turno

- 1) Recoger con la escoba y un paño húmedo con desinfectante en el recogedor todo residuo o desecho que se encuentre en el piso.
- 2) Humedecer con agua, limpiar con solución de detergente y frotar con la escoba, se deberá llegar a todas las zonas, para una adecuada limpieza.
- 3) Secar con un trapeador.

Nota: Para las zonas donde existe césped, se aplicará la primera actividad.

1.3. Área de Caja y recepción

1.3.1. Pisos

- 1) Recoger con la escoba y un paño humedecido en desinfectante todo residuo o desecho que se encuentre en el piso.
- 2) Humedecer con agua, limpiar con solución de detergente y frotar con la escoba, se debe llegar a todas las zonas sobre todo las esquinas para una adecuada limpieza.

1.3.2. Paredes y Techos

- 1) Sacudir el polvo con ayuda de un paño humedecido en desinfectante.

1.3.3. Mostrador

- 1) Con un paño humedecido con limpia vidrio, aplicar en el mostrador.

1.4. Área de Mantenimiento

1.4.1. Pisos

- 1) Recoger con la escoba en un paño humedecido con desinfectante y recoger todo residuo o desecho que se encuentre en el piso.

1.4.2. Paredes, Puertas y Techos

- 1) Sacudir el polvo con la ayuda de un paño humedecido en desinfectante.







PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo


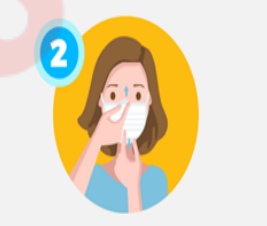
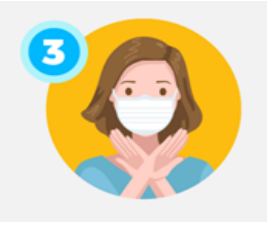

Acciones correctivas: Cuando se detecta que las operaciones de limpieza y saneamiento no se han realizado adecuadamente entonces se procede a la repetición de estas operaciones en forma inmediata se anota la observación y la acción tomada en el respectivo formato de control.

Lpderecho.pe







Anexo N° 4 – Instructivo de Uso de Guantes

INSTRUCTIVO DE USO DE GUANTES	
Objetivo:	Brindar instrucciones que permitan un adecuado uso del guante.
Base Legal:	http://www.essalud.gob.pe/ietsi/pdfs/guias/Recomendaciones_para_el_uso_de_EPP_COVID_19.pdf
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, externo y clientes que requieran el uso de guantes.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita
Procedimiento:	
<p>Para realizar el buen uso de los guantes se debe de seguir los siguientes pasos:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Lávate y desinfectate las manos antes de colocarte los guantes, según la técnica de lavado de manos. ○ Colócate los guantes. ○ Lávate y desinfectate las manos con los guantes puestos. 	
<p>¿Cómo me retiro los guantes?</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Agarra el guante por el lado de la palma y a la altura de la muñeca y tira para retirarlo. 	 <p>PASO 1</p>
<ul style="list-style-type: none"> ○ Sostén el guante ya retirado con la palma de la mano donde todavía tienes puesto el otro guante y tira para retirarlo evitando tocar el exterior del guante. 	 <p>PASO 2</p>
<ul style="list-style-type: none"> ○ Desecha los guantes en un contenedor para residuos con riesgo biológico. 	 <p>PASO 3</p>
<p>Acciones correctivas: Cuando se detecta que las operaciones de puesta y retiro de guantes se realiza de manera incorrecta se realiza la desinfección con rociador de todos los elementos.</p>	

Anexo N° 5 - Instructivo de Uso de Mascarilla

INSTRUCTIVO DE USO DE MASCARILLA	
Objetivo:	Describir instrucciones para el uso correcto de las mascarillas.
Referencia:	https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronaCOVID-19-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativos, externos y clientes que requieran el uso de mascarillas.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita
Procedimiento:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Antes de ponerse la mascarilla lavarse las manos con agua y jabón según la técnica de lavado de manos, luego desinfectarse las manos 2. Verificar que la mascarilla no se encuentre dañada. 3. Asegurarse que el lado exterior de la mascarilla queda hacia fuera. 4. Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujeta las tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza y ajusta la tira rígida sobre la nariz. 5. Evitar tocar la mascarilla mientras lo usas, si lo haces lávate las manos. 6. Quítate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate y desinfectate las manos. 	   
<p>¿Cuándo cambiar de mascarilla?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando esta humedad o presente rotura. - Las mascarillas de tela se lavan y se desinfectan con plancha según procedimiento. 	
<p>Acciones correctivas: Cuando se detecta que se está colocando incorrectamente la mascarilla, se debe corregir de inmediato; si el hecho ya hubiera ocurrido, desinfectar con solución alcohólica.</p>	

Anexo N° 6 – Instructivo de Lavado y Desinfección de Manos

INSTRUCTIVO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS	
Objetivo:	Describir instrucciones para el correcto lavado de manos
Referencia:	Indicaciones para la higiene de las manos, extraído de www.who.int/gpsc/tools/five_moments
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, externo y clientes que requieran el lavado de manos.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita.
Procedimiento:	
<p>1. Remángate las mangas hasta la altura del codo.</p> 	<p>2. Moja tus manos y el antebrazo hasta los codos con agua corriente potable.</p> 
<p>3. Usa jabón y frótate 20 segundos como mínimo para lavar toda la superficie de tus manos, incluido los espacios entre los dedos, las muñecas, las palmas y las uñas, hasta el codo.</p> 	<p>4. Enjuaga tus manos con agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.</p> 
<p>5. Sécalas completamente con toalla seca y limpia, preferentemente toalla de papel desechable. O, usa tu propia toalla de tela y sécala en un lugar ventilado.</p> 	<p>6. Utiliza papel toalla o papel higiénico para proteger las manos al cerrar el grifo.</p> 
<p>Además:</p> <ul style="list-style-type: none"> Δ Lavarse las manos con agua y jabón siempre es más efectivo que los desinfectantes con alcohol. Δ Usa los desinfectantes de alcohol cuando no cuentes con puntos de lavado de mano. Δ Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar. Δ Lávatelo hasta los codos para una obtener una limpieza integral. <p>Lávate las manos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Δ Después de haber estado en un lugar público. Δ Después de sonarte la nariz, toser, estornudar o usar los servicios higiénicos. Δ Antes de preparar o manipular alimentos. 	
<p>Acciones correctivas: Cuando se detecta que el personal no se lavó las manos debe realizarse el lavado de manos correctivamente vigilado por el responsable. Debe recibir capacitación sobre técnica de lavado de manos.</p>	

Anexo N° 7 – Matriz de Identificación de Riesgos, EPP, frecuencia de prueba e Insumos de Limpieza (Referencial)

Áreas Públicas					
Área	Puesto	Nivel de riesgos	EPP	Frecuencia de prueba para COVID-19	Insumos de limpieza
Seguridad	Supervisor y agente de seguridad	Mediano	Mascarilla, guantes, gafas de protección.	Al regreso o reincorporación al trabajo y durante su labor según indicación por el profesional de la salud.	Desinfectante, paño multiuso, alcohol, gel de manos. (*)
Recepción	Portero, botones y recepcionista u otras personas que cumplan estas funciones.	Mediano	Mascarilla, guantes, gafas de protección.		Desinfectante, paño multiuso, alcohol, gel de manos. (*)
Housekeeping	Supervisor, cuartelero/camarero (habitaciones y públicas), lavandería y lencería.	Mediano	Mascarilla, cofia, guantes, gafas de protección, chaleco de bioseguridad(lavandero y cuartelero)		Desinfectante, paño multiuso, alcohol, gel de manos. (*)
	Jardinería	Bajo	Mascarilla, guantes, gafas de protección.	Según indicación por el profesional de la salud.	Desinfectante, paño multiuso, alcohol, gel de manos. (*)
Áreas Administrativas y Operativas					
Área	Puesto	Nivel de riesgos	EPP	Frecuencia de prueba para COVID-19	Insumos de limpieza
Administrativas	Gerencias, Administrador, Recursos Humanos, ama de llaves, jefaturas y otros	Bajo	Mascarilla, guantes, gafas de protección.	Según indicación por el profesional de la salud.	Desinfectante, paño multiuso, alcohol, gel de manos. (*)
Operativos	Mantenimiento, almacenen, supervisor, reservas y ventas, alimentos y bebidas y otros.				

(*) Demás materiales necesarios que requieren durante su actividad.

Elaboración propia



Anexo N° 8 – Ficha de Sintomatología COVID-19

Ficha de sintomatología COVID-19 Para Regreso al Trabajo Declaración Jurada		
He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.		
Empresa o Entidad Pública:	RUC:	
Apellidos y nombres		
Área de trabajo	DNI	
Dirección	Número (celular)	
En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los síntomas siguientes:		
	SI	NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado que de omitir o falsear información puedo perjudicar la salud de mis compañeros, y la mía propia, lo cual de constituir una falta grave a la salud pública, asumo sus consecuencias.		
Fecha: / /	Firma	

Fuente: Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA Aprobar el documento técnico “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19” – Anexo 2.