



Resolución Ministerial

N° 094-2020-MINCETUR

Lima, 5 de junio del 2020

Visto, el Informe Técnico N° 048-MINCETUR/VMT/DGPDT/DNCT-APC y el Informe Legal N° 060-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 Memorandum N° 526-2020-MINCETUR/VMT del Viceministerio de Turismo; y

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 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, posteriormente, mediante Decreto Supremo N° 101-2020-PCM se aprueba la Fase 2 de la Reanudación de Actividades Económicas 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, y modifica el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM;

Que, conforme al numeral 3.1 del artículo 3 del Decreto Supremo N° 080-2020-PCM, modificado por Decreto Supremo N° 101-2020-PCM, la reanudación de las actividades incluidas en las fases de la Reanudación de Actividades, se efectúa de manera automática una vez que las personas jurídicas hayan registrado su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud, teniendo en consideración 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 y sus posteriores adecuaciones, así como el Protocolo Sectorial correspondiente cuando el Sector lo haya emitido;

Que, por su parte, el numeral 3.2 del artículo 3 del Decreto Supremo N° 080-2020-PCM, modificado por Decreto Supremo N° 101-2020-PCM, establece que, excepcionalmente, para las actividades incluidas en las fases de la Reanudación de Actividades, los Sectores competentes pueden aprobar mediante Resolución Ministerial y publicar en su portal institucional, los Protocolos Sanitarios Sectoriales;

Que, adicionalmente, el numeral 3.3 del artículo 3 del Decreto Supremo N° 080-2020-PCM, modificado por Decreto Supremo N° 101-2020-PCM, señala que, para las zonas urbanas definidas de alto riesgo por la Autoridad Sanitaria Nacional, el inicio de las actividades o unidades productivas aprobadas en cada fase de la Reanudación de Actividades será determinado mediante Resolución Ministerial del Sector correspondiente;





Que, conforme al Anexo del Decreto Supremo N° 101-2020-PCM, se incluye al servicio de Hospedaje (Apart-Hotel) como una de las actividades económicas de la Fase 2, estableciéndose que la aprobación del protocolo correspondiente es competencia del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo;

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, el Decreto Supremo N° 101-2020-PCM y los Lineamientos antes señalados, la necesidad de emitir la Resolución Ministerial que apruebe el "Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para apart-hotel", y precise las acciones de fiscalización y monitoreo aplicables, 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 N° 080-2020-PCM y el Decreto Supremo N° 101-2020-PCM;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Objeto

Aprobar el "Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para apart-hotel", aplicable al servicio de Hospedaje (Apart-Hotel) como actividad económica incluida en la Fase 2 de la Reanudación de Actividades materia del Decreto Supremo N° 101-2020-PCM, el cual como anexo forma parte de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- Alcances

El Protocolo Sanitario aprobado por el artículo 1 de la presente Resolución Ministerial tiene alcance a nivel nacional y 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 y sus modificatorias.

Artículo 3.- Reanudación de actividades

La reanudación de las actividades de las personas jurídicas que prestan el servicio de Hospedaje (Apart-Hotel) se efectúa de manera automática una vez que hayan registrado su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" en el Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19) del Ministerio de Salud, teniendo en consideración 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 y sus posteriores adecuaciones, así como el Protocolo Sectorial aprobado por el artículo 1.

Artículo 4.- Fiscalización y monitoreo

4.1 Las entidades competentes efectúan las acciones de fiscalización y supervisión en coordinación, colaboración y apoyo mutuo con el fin de hacer cumplir las disposiciones contenidas en los Decretos Supremos N°s 080-2020-PCM y 101-2020-PCM y lo dispuesto en la presente Resolución Ministerial.

4.2 Sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 4 del Decreto Supremo N° 080-2020-PCM, los Gobiernos Regionales, a través del órgano competente en materia de turismo y del órgano competente en materia de salud, monitorean el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el "Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para apart-hotel".





Resolución Ministerial

4.3 El Ministerio de Salud habilita mecanismos para que los órganos competentes para la fiscalización accedan al Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19).

Artículo 5.- Rol del MINCETUR

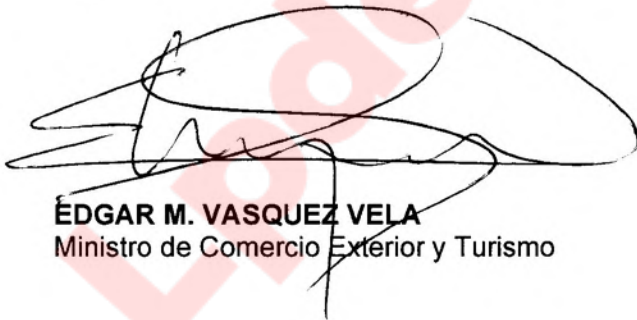
5.1 El MINCETUR, en su calidad de ente rector de la actividad turística y en ejercicio de sus atribuciones, realiza acciones de coordinación, cooperación y apoyo mutuo, en forma permanente y continua con los Gobiernos Locales y Regionales y en el marco de la Estrategia "Turismo Seguro", conforme a lo señalado en el Plan para la formalización del Sector Turismo, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 233-2019-MINCETUR.

5.2 El Centro de Formación en Turismo - CENFOTUR, en su calidad de Organismo Público Técnico Especializado adscrito al MINCETUR, realiza acciones de capacitación y asistencia técnica a los Gobiernos Regionales y Locales, así como a los apart-hotel, para la implementación de lo dispuesto en la presente Resolución Ministerial.

Artículo 6.- 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



ÉDGAR M. VASQUEZ VELA
Ministro de Comercio Exterior y Turismo



PERÚ

Ministerio de Comercio
Exterior y Turismo

“PROTOCOLO SANITARIO SECTORIAL ANTE EL COVID-19 PARA APART HOTEL”

Perú 2020



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

ÍNDICE

1. OBJETIVOS.....	4
2. ALCANCE.....	4
3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....	4
4. LISTA DE ACRÓNIMOS.....	6
5. MARCO NORMATIVO.....	6
6. RESPONSABILIDADES.....	7
6.1. Alta Dirección.....	7
6.2. Administrador.....	7
6.3. Recursos Humanos.....	8
6.4. Personal Administrativo (jefes).....	8
6.5. Reservas o Ventas.....	9
6.6. Alimentos y Bebidas.....	9
6.7. Personal Operativo.....	9
7. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO.....	10
8. MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS.....	11
8.1. Instalaciones y Servicios.....	11
8.2. Servicio de Salón.....	11
8.3. Higiene y Saneamiento.....	11
8.4. Equipos de Protección Personal.....	12
9. DESARROLLO DE LOS PROTOCOLOS.....	12
9.1. PROTOCOLOS DE ÁREAS PÚBLICAS.....	12
9.1.1. Áreas de Seguridad.....	13
9.1.2. Áreas de Recepción.....	13
9.1.3. Áreas de Lobby.....	13
9.1.4. Ascensor, Escaleras y Pasadizos.....	13
9.1.5. Área de Housekeeping.....	14
9.1.5.1. Habitaciones.....	14
9.1.5.2. Lavandería.....	15
9.1.5.3. Lencería.....	15
9.1.5.4. Jardinería.....	15
9.1.6. Área de Almacén de Equipaje.....	16
9.1.7. Playa de Estacionamiento.....	16



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

9.2.	PROTOCOLOS DE LAS AREAS ADMINISTRATIVAS Y OPERATIVAS:	16
9.2.1.	Oficinas y Áreas de Trabajo	16
9.2.2.	Vestuarios y Baños	16
9.2.3.	Comedor	16
9.2.4.	Almacén	17
10.	IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA	17
11.	VIGILANCIA SANITARIA	17
12.	ANEXOS	18
	Anexo N° 1 – Señaléticas referenciales para el distanciamiento social	18
	Anexo N° 2.- Preparación referencial de soluciones desinfectantes	19
	Anexo N° 3 – Limpieza y desinfección referencial de ambientes de trabajo	25
	Anexo N° 4 Instructivo de uso de guantes	28
	Anexo N° 5 - Instructivo de uso de mascarilla	29
	Anexo N° 6 – Instructivo de lavado y desinfección de manos	30
	Anexo N° 7 – Matriz referencial de identificación de riesgos, EPP, frecuencia de prueba e insumos de limpieza	31
	Anexo N° 8 – Ficha de Sintomatología COVID-19	32



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 coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, “CO” corresponde a “corona”, “VI” a “virus” 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 Apart Hotel debido al estado de emergencia e inmovilización social decretado por el Gobierno tuvieron que detener las 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>



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

1. OBJETIVOS

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

2. ALCANCE

El presente protocolo contiene disposiciones de carácter general a los Apart Hotel y 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.

Apart-Hotel: Establecimiento de hospedaje que está compuesto por departamentos que integran una unidad de explotación y administración. Los Apart-hoteles pueden ser categorizados de Tres a Cinco Estrellas, debiendo cumplir con los requisitos señalados en el Anexo N° 2 del D.S N° 001-2015 MINCETUR "Aprueban Reglamento de Establecimiento de Hospedaje".

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. Sólo se categorizan los establecimientos de hospedaje de la clase Hotel, Apart-Hotel y Hostal.

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.

Cliente/Consumidor: Persona u organización que contrata y/o recibe los servicios de una persona o empresa.

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



PERÚ

Ministerio de Comercio
Exterior y Turismo

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, usando los Equipos de Protección Personal (EPP).

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.

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 establecimiento de hospedaje, 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.

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).

Riesgo Bajo de exposición o de precaución: Los trabajos con un riesgo de exposición bajo (de precaución) son aquellos que no requieren contacto con personas que se conocen o se sospecha que están infectados con COVID-19 ni tienen contacto cercano frecuente a menos de 2 metros de distancia con el público en general. Los trabajadores en esta categoría tienen un contacto ocupacional mínimo con el público y otros compañeros de trabajo, trabajadores de limpieza de centros no hospitalarios, trabajadores administrativos, trabajadores de áreas operativas que no atienden clientes.

Riesgo Mediano de Exposición: Los trabajos con riesgo medio de exposición incluyen aquellos que requieren un contacto frecuente y/o cercano (por ej. menos de 2 metros de distancia) con personas que podrían estar infectadas con COVID-19, pero que no son pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19. Por ejemplo: policías y fuerzas armadas que prestan servicios en el control ciudadano durante la emergencia



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

sanitaria, trabajadores de limpieza de hospitales de áreas no consideradas áreas COVID-19; trabajadores de aeropuertos, trabajadores de educación, mercados, seguridad física (vigilancia) y atención al público, puestos de trabajo con atención a clientes de manera presencial como recepcionistas, cajeras de centros financieros o de supermercados, entre otros.

Riesgo Alto de Exposición: Los trabajos con riesgo potencial de exposición a fuentes conocidas o sospechosas de COVID-19; por ejemplo: trabajadores de salud u otro personal que debe ingresar a los ambientes de atención de pacientes COVID-19, trabajadores de salud de ambulancia que transporta paciente con diagnóstico y sospecha de COVID-19, (cuando estos trabajadores realizan procedimientos generadores de aerosol, su nivel de riesgo de exposición se convierte en muy alto), trabajadores de limpieza de área COVID-19, conductores de ambulancia de pacientes COVID-19, trabajadores de funerarias o involucrados en la preparación de cadáveres, cremación o entierro de cuerpos de personas con diagnóstico o sospecha de COVID-19 al momento de su muerte.

Trabajadores con factores de riesgo para COVID-19: Grupo de trabajadores que presenten los siguientes factores de riesgo para COVID-19: Edad mayor de 65 años, hipertensión arterial no controlada, enfermedades cardiovasculares graves, cáncer, diabetes mellitus, asma moderada o grave, enfermedad pulmonar crónica, insuficiencia renal crónica en tratamiento con hemodiálisis, enfermedad o tratamiento inmunosupresor, obesidad con IMC de 40 a más. (R.M. N°239-2020-MINSA y sus modificatorias).

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.

Trazabilidad: Proceso por el cual se puede realizar el seguimiento, registrar e identificar cada bien o servicio, desde su origen hasta su destino final.

4. LISTA DE ACRÓNIMOS

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

5. MARCO NORMATIVO

- Ley N° 29048 Ley General de Turismo.
- 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”
- 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



PERÚ

Ministerio de Comercio
Exterior y Turismo

Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19”.

- 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 – CoV”.
- 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 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.
- Realizar reuniones de evaluación de las acciones de mejora para mitigar los contagios de COVID-19.
- Realizar y cumplir las 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.



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

- Dirigir y controlar las desviaciones de incumplimiento de los protocolos y tomar acciones inmediatas para mitigar el contagio del COVID-19.
- 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 métodos de registros de asistencia del personal previniendo el contagio ante el COVID-19, preferentemente usar sistemas digitales sin contacto (código de barras, reconocimiento facial, entre otros).
- Elaborar e implementar el cronograma de capacitación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento para todo el personal de acuerdo a las actividades a realizar.
- Para el personal que se reincorpore 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 del estado de salud.

Nota: Para la declaración jurada se hace 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 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.
- Gestionar y coordinar la entrega de indumentaria limpia.
- 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 las demás actividades que son de su competencia.



PERÚ

Ministerio de Comercio
Exterior y Turismo

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 establecimiento.
- Ante toda sospecha de contagio se debe actuar de acuerdo a los protocolos de las autoridades sanitarias.
- Las maletas y accesorios son 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 realizan cumpliendo los lineamientos de la R.M. 822-2018/MINSA “Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines”.
- Los servicios que ofrece 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 las 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.



PERÚ

Ministerio de Comercio
Exterior y Turismo

- 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 las 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 Apart-Hotel 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 fases 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 el “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo”, de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 239-2020-MINSA y sus modificatorias, así como lo dispuesto en el presente protocolo sectorial.
- Todo personal de mediano y alto riesgo de exposición a COVID-19 debe pasar por la prueba serológica o molecular antes de regresar o reincorporarse a su puesto de trabajo. En caso que el personal sea de bajo riesgo, la aplicación de la prueba será potestativa a la indicación del empleador.
- Evaluar la clasificación del riesgo de los puestos de trabajo generados en su actividad de acuerdo a las condiciones propias del establecimiento.
- 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 Apart-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”.
- El responsable del negocio debe verificar que los proveedores cuenten con la constancia de autorización de reanudación de actividades y que cumplan con los protocolos establecidos ante el COVID-19.
- Gestionar la difusión de las medidas sanitarias para prevenir el contagio del COVID-19, por medios digitales o físicos para la sensibilización de los clientes.



PERÚ

Ministerio de Comercio
Exterior y Turismo

8. MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS

8.1. Instalaciones y Servicios

- 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 deben 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 es 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, son 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 el 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



PERÚ

Ministerio de Comercio
Exterior y Turismo

saneamiento, tales como certificado e informe, autorización de los insumos y empresa prestadora de servicios, entre otros. Asimismo, solicitar la constancia de registro de reanudación de actividades.

- 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 Apart-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.
- La higiene del personal y personas externas deben ser realizadas de acuerdo a los lineamientos del Apart-Hotel.
- La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, “Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos” y la R.M-099-2020-MINAM “Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas, locales de comercio interno, oficinas administrativas y sedes públicas y privadas, y para operaciones y procesos de residuos sólidos”.
- Implementar tachos o recipientes rotulados con tapa vaivén o accionado con pedal para el descarte de los EPP (mascarillas y guantes).
- Las bolsas plásticas que contienen estos desechos deben ser amarradas con doble nudo y rociados con una solución desinfectante para su posterior disposición final en el contenedor de no aprovechables. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente.
- El personal que manipule estos residuos debe utilizar EPP adecuados para el descarte de los mismos y realizar adecuados procesos de lavado y desinfección de manos.

8.4. Equipos de Protección Personal

Todo el personal administrativo y operativo (interno y externo) hace 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, comunica 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 ÁREAS PÚBLICAS



PERÚ

Ministerio de Comercio
Exterior y Turismo

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 Apart-Hotel; además, informar el cumplimiento de los protocolos.
- El agente de seguridad reporta en caso ocurra alguna incidencia al área correspondiente.

9.1.2. Áreas de Recepción

- Implementar señalizaciones en el piso, delante del mostrador (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 de 1 metro.
- 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 Apart-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 el 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 el respectivo proceso, utilizando bolsas aislantes limpias y desinfectadas.
- Las cocinas pequeñas (Kitchenette) deben mantenerse en buen estado de higiene y operatividad y durante su uso aplicar medidas preventivas y buenos hábitos sanitarios.
- Las habitaciones que cuenten con dos o más camas deben ser distribuidas manteniendo la distancia no menor de dos metros (02).

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.



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

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 Apart-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.
- Entregar diariamente la indumentaria limpia al personal.

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 Apart-Hotel debe fumigar los jardines para evitar la propagación del virus.
- El ingreso para mantenimiento de los jardines es según el horario establecido con el



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

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 es 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.



PERÚ

Ministerio de Comercio
Exterior y Turismo

- 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 Apart-Hotel debe designar a un personal idóneo y competente para realizar las actividades de identificación de sintomatología.
- 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 respeta 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 establecimiento de hospedaje 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 Apart-Hotel 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 Apart-Hotel.

- El titular o responsable del Apart-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 deja constancia de ello.

12. ANEXOS
Anexo N° 1 – Señaléticas referenciales para el distanciamiento social

A.- Señaléticas en Área de Recepción	B.- Señaléticas en ascensor
	 <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	
Empty space for content	



Anexo N° 2.- Preparación referencial de soluciones desinfectantes

OBJETIVO:

Dar las pautas referenciales 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. Queda a criterio del usuario la validación de las concentraciones sugeridas de acuerdo a la particularidad de su establecimiento.

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:



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Para la preparación se utiliza la siguiente fórmula:

$$V = (C_d \times V_d) / C_c \dots\dots\dots 1$$

Donde:

V_d: Volumen deseado

C_d: Concentración deseada

C_c: 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% (equivalente a 10 000 ppm) en 1 litro de agua por 2 minutos, corresponde a una concentración de 20 ppm según:

$$C_1 V_1 = C_2 V_2 \dots\dots\dots 2$$

Donde C₁ es concentración 1 de inicio

V₁ es el volumen 1 de inicio

C₂ es concentración 2 que se quiere llegar

V₂ 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.



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

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



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

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	INSUMOS	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)



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

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	Diluable
02	Peróxido de hidrógeno; ácido peroxiacético	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	Diluable
03	Amonio Cuaternario; Isopropanol	CoronaCOVID-19 humano	0,5 min	Toalla
04	Fenólico	CoronaCOVID-19 humano	10 minutos	Diluable
05	Amonio cuaternario; etanol	CoronaCOVID-19 humano	2 minutos	RTU
06	Ácido peroxiacético	CoronaCOVID-19 humano	1 minuto	Diluable
07	Hipoclorito de sodio	CoronaCOVID-19 humano	2 minutos	RTU
08	Peróxido de Hidrógeno	CoronaCOVID-19 humano	5 minutos	Diluable



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

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	Liquido 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



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Anexo N° 3 – Limpieza y desinfección referencial 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 Apart-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 Apart-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
	Techo	--	Mensual
	Mostrador	Diario	Mensual



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

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 Apart-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



PERÚ

Ministerio de Comercio
Exterior y Turismo

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.

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.







Anexo N° 4 Instructivo de uso de guantes

INSTRUCTIVO DE USO DE GUANTES	
Objetivo:	Brindar instrucciones que permitan un adecuado uso del guante.
Referencia:	http://www.essalud.gob.pe/ietsi/pdfs/guias/Recomendaciones_para_el_uso_de_EPP_COVID_19.pdf
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros 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> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lávate y/o desinfectate las manos antes de colocarte los guantes, según la técnica de lavado de manos. 2. Colócate los guantes. 3. Lávate y/o desinfectate las manos con los guantes puestos. 	
	
<p>¿Cómo me retiro los guantes?</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Agarra el guante por el lado de la palma y a la altura de la muñeca, y sujeta para retirarlo. 	
<ol style="list-style-type: none"> 2. Sostén el guante ya retirado con la palma de la mano donde todavía tienes puesto el otro guante y sujeta para retirarlo evitando tocar el exterior del guante. 	
<ol style="list-style-type: none"> 3. Desecha los guantes en un contenedor para residuos. 	
<p>Acciones correctivas: Cuando se detecta que las operaciones de puesta y retiro de guantes se realizan de manera incorrecta, se hará 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-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros que requieran el uso de mascarillas.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita
Procedimiento:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Antes de ponerte la mascarilla, lávate y/o desinfectate las manos según la técnica establecida. 2. Verifica que la mascarilla no se encuentre dañada. 3. Asegúrate 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. Evita tocar la mascarilla mientras la 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/o desinfectate las manos. <p style="text-align: center;">¿Cuándo cambiar de mascarilla?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando está húmeda o presente rotura. - Las mascarillas de tela se lavan y se desinfectan preferentemente con plancha. 	     
Acciones correctivas: Cuando se detecta que se está colocando incorrectamente la mascarilla, se debe corregir de inmediato; si el hecho ya hubiera ocurrido, desinfectar.	

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:	Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. INACAL 2020 OMS: https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros que requieran el lavado de manos.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita.
Procedimiento:	
1. Remángate las mangas hasta la altura del codo.  3. Usa jabón y frótate al menos 20 segundos como mínimo para lavar toda la superficie de tus manos hasta el codo, incluido los espacios entre los dedos, las muñecas, las palmas y las uñas.  5. Seca las manos completamente con papel toalla. 	2. Moja tus manos y el antebrazo hasta los codos con agua corriente potable.  4. Enjuaga tus manos con agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.  6. Utiliza papel toalla para proteger las manos al cerrar el grifo. 
Además: <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 obtener una limpieza integral. Lávate las manos: <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. 	



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

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.

Anexo N° 7 – Matriz referencial de identificación de riesgos, EPP, frecuencia de prueba e insumos de limpieza

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.	<ul style="list-style-type: none"> Al regreso o reincorporación al trabajo. Durante su labor según indicaciones del 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 sanitario (lavandero y cuartelero)		Desinfectante, paño multiuso, alcohol, gel de manos. (*)
	Jardinería	Bajo	Mascarilla, guantes, gafas de protección.	Según indicaciones del 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 indicaciones del profesional de la salud.	Desinfectante, paño multiuso, alcohol, gel de manos. (*)
Operativos	Mantenimiento, almacenes, supervisor, reservas y ventas, alimentos y bebidas y otros.				

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



Nota: El uso de guantes y gafas de protección es condicional, solo se utilizará si el contexto lo amerita.

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.