

# PROTOCOLO

EN MATERIA DE PROTECCIÓN  
CONTRA RIESGOS SANITARIOS  
DE COVID-19.



# HOTELES



AGUASCALIENTES  
GOBIERNO DEL ESTADO

Contigo al 100



ISSEA  
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO  
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

## PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

# HOTELES

DE CONFORMIDAD CON LA ESTRATEGIA DE REAPERTURA DE LAS ACTIVIDADES SOCIALES, EDUCATIVAS Y ECONÓMICAS, ESTABLECIDAS POR EL GOBIERNO FEDERAL, ASÍ COMO LO ESTABLECIDO EN EL ACUERDO POR EL QUE SE EXPIDEN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD SANITARIAS ANTE LA FASE 3 DE LA EMERGENCIA SANITARIA GENERADA POR EL VIRUS SARS-CoV2 (COVID-19) EN EL ESTADO DE AGUASCALIENTES PUBLICADO EN FECHA 24 DE ABRIL DE 2020 EN EL PERIÓDICO OFICIAL DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES, se señalan las siguientes medidas Higiénico-Sanitarias para la prevención y contención del Coronavirus (Covid-19) en la Industria Hotelera.

“La estrategia brinda claridad, seguridad y certidumbre para la población, especialmente para los trabajadores, las empresas; así como para los Gobiernos Estatales y Municipales”

“Asimismo, propicia una reapertura gradual, ordenada y cauta para que sea segura y duradera.”

Objetivos,

Establecer una guía de buenas prácticas higiénico sanitarias; herramienta que permita a las empresas o centros de trabajo del Sector Hotelero hacer frente a la situación de emergencia sanitaria producida por la presencia del Coronavirus COVID-19.

Asegurar que la actividad de las empresas y/o centros de trabajo y a la vez proteger la salud de todo su personal, clientes así como sus proveedores.

## ASPECTOS GENERALES

Todos los programas y actividades se centran básicamente en el uso de cubrebocas, lavado de manos, la sana distancia y el uso de alcohol en gel así como la sanitización del establecimiento, infraestructura, mobiliario y equipo.

1. El aforo máximo de las distintas áreas de servicio del establecimiento ha sido calculado para garantizar la distancia segura entre personas\*
2. Es obligatorio respetar en todo momento, y en todas las áreas, la sana distancia establecida en 1.5 metros entre cada persona\*
- 3.- Se establecerán los filtros necesario que permitan el Registro de la Temperatura de todo el personal que tenga acceso al Hotel (Administrativos, Usuarios, Proveedores, Prestadores de Servicios, Etc.)
- 4.- En todas las áreas que conformen el Establecimiento se colocará la señalética correspondiente en materia de prevención y difusión del COVID-19.
- 5.- Como parte de las acciones de contención se colocarán en todos los acceso los “tapetes sanitarios”
- 6.- Como requisito indispensable para el acceso se deberá portar cubreboca y el uso de alcohol en gel para la sanitización de manos.
- 7.- Como política en materia de protección contra riesgos sanitarios se colocara de manera estratégica alcohol en gel en diferentes puntos del establecimiento, así como toallas sanitizantes.



## HOTELES

- 8.- No se permitirá el acceso a o las personas independientemente de su motivo de visita que presenten signos o síntomas de algún malestar en general, principalmente los relacionados con el COVID-19.
- 9.- Toda persona detectada con signos y síntomas relacionadas con el COVID-19, deberán ser canalizados a atención médica inmediata (interna o externa) y no deberá reingresar a laboral hasta que no se descarte una positividad COVID-19, en caso de usuario se negará el servicio, en caso de proveedor o prestador de servicios se aplicará lo mismo que al personal que labora en el establecimiento.
- 10.- En caso de eventos o reuniones, estos deberán ser evaluados por la gerencia para establecer los protocolos que permitan la protección de los usuarios así como la contención del COVID-19.
- 11.- Se deberá contar de manera puntual con todos los insumos que permitan realizar todas las actividades en materia de saneamiento, higiene y sanitización de todo el establecimiento
- 12.- Establecer todos los mecanismos necesarios para el registro de las acciones realizadas, de manera impresa o digital que permitan la trazabilidad, supervisión y validación de las mismas.
- 13.- En cada establecimiento se deberá contar con un responsable sanitario, para la vigilancia del cumplimiento de cada uno de los puntos señalados en el presente protocolo.
- 14.- Todos los desechos generados principalmente: Cubrebocas, guantes, caretas deberán ser inutilizados, colocados en bolsa bien sellada y sin aperturas, rociados con solución desinfectante y sellados perfectamente.
- 15.- Se deberá de implementar un programa permanente de desinfección de todas las áreas que conformen el establecimiento, con la solución desinfectante a su elección siempre y cuando las pruebas de efectividad demuestren resultados favorables hacia virus.
- 16.- Las áreas destinadas al consumo de bebidas alcohólicas en general independientemente de su ubicación no deberán ser habilitadas. (Bares o cantinas internas).
- 17.- Las áreas destinadas a actividades físicas en espacios cerrados no deberán ser habilitadas, excepto las destinadas en espacios abiertos siempre y cuando se respete lo relativo a "sana distancia"
- 18.- Debido a la implementación y continuación del programa de "sana distancia" los eventos masivos, independientemente su naturaleza estarán prohibidos, solo se llevaran a cabo aquellos que permitan establecer lo antes señalado.



ISSEA  
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO  
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

# PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

## HOTELES

### DEL ESTABLECIMIENTO EN GENERAL

En el acceso principal del establecimiento (Hotel) y/o áreas de así requerirse, se deberá contar con:

- Tapete sanitario
- Señalamientos para la utilización de: Cubrebocas/Careta, lavado de manos frecuente, uso de alcohol en gel, signos y síntomas de alarma del COVID-19
- Filtro Sanitario:
- Registro de Temperatura
- No permitir el acceso a personas con temperatura mayor a 37.5°C.
- No permitir el acceso a personal que presente signos evidentes de tos, lagrimeo, mucosidad y/o malestar general.

**Para el aseo de los pisos, paredes y demás superficies del establecimiento**, utilizar una solución clorada entre 6% y 7%, (cloro comercial diluido en agua, dilución de acuerdo a las indicaciones de la etiqueta), ésta se deberá utilizar para trapear, limpiar (previa barrida a detalle) todas las partes que conformen el establecimiento: Acceso, Recepción, Sala de Comensales, Cocina, Baños, Bodega, Cámaras de Refrigeración, en concreto todo las áreas que conformen el Establecimiento, para esto se deberá utilizar una preparación para cada área, cambiando la misma, cuantas veces sea necesario.

**Tapete sanitario:** colocar una jerga o franela en un recipiente lo suficientemente grande para cubrir el calzado de los visitantes y personal que labore en el establecimiento, éste se deberá mantener húmedo con la solución clorada (antes descrita), en ella se deberán "limpiar" los zapatos al ingreso del establecimiento. Estos deberán existir en todos los accesos del mismo (puerta principal, acceso de proveedores, acceso de trabajadores, etc.) y deberán permanecer en buen estado, siempre húmedo y cambiarse cuantas veces sea necesario. Se deberá colocar un letrero alusivo a su presencia y uso "Sanitizar o Limpiar su Calzado antes de Ingresar al Establecimiento"

**Mobiliario, Equipamiento e Infraestructura**, Todo lo que se encuentre dentro del establecimiento relacionado con los rubros anteriormente señalados: se deberán limpiar y sanitizar de la siguiente manera:

**Equipamiento e Infraestructura:**(mesas de trabajo, planchas, estufas, puertas de acceso, basculas, rebanadoras, etc., al inicio de operaciones (todos los días) con agua y jabón se deberán lavar perfectamente, después se deberá utilizar la solución sanitizante antes descrita y con una franela húmeda limpiar todas las superficies, esta acción se deberá repetir por lo menos tres veces al día.

**Mesas y Sillas de los Comensales**, por ser una parte importante que tienen contacto con los usuarios estas se deberán limpiar de manera minuciosa con agua y jabón al inicio de labores, después de esto, sanitizar con una franela húmeda toda su superficie, esto último se deberá realizar antes y después de cada vez que sean utilizados, (certeza a los comensales y usuarios de que los muebles se encuentran limpios).

Todo aquello que tenga contacto con el personal y los usuarios, utilizar una franela húmeda (con la solución clorada antes descrita) y limpiar las superficies de todos los muebles, escritorios, mesas, sillas, pasamanos, puertas, chapas, equipo electrónico, cajeros automáticos, mostradores, ventanas, vidrios, espejos, charolas, pinzas, etc. cuantas veces sea necesario y cambiar la solución por lo menos 2 veces por jornada laboral



## HOTELES

La limpieza de espacios: No se debe mezclar detergente con solución clorada o con otros productos ya que pueden producir gases tóxicos.

La solución de detergente y el agua deben ser renovadas en los diferentes espacios y el número de veces que sea necesario.

En aquellos áreas donde exista el trato directo con los usuarios por ejemplo, recepción o cajas, aislar las mismas utilizando barreras mecánicas con acrílico u otro material que permita su fácil aseo y limpieza o estableciendo la sana distancia.

## SEÑALÉTICA

Es importante establecer los mecanismo necesarios que permitan una ventilación e iluminación natural la mayor parte del tiempo posible.

Aire Acondicionado.

En el caso de uso de "aire acondicionado" realizar de manera periódica la limpieza de los mismos, principalmente sus filtros y de ser posible su sanitización permanente, así como el cambio de los mismos.

Agua Potable

Además el Establecimiento deberá contar con abastecimiento de agua potable, para las necesidades del servicio; ya sea directa de la red municipal o a través de cisterna o tinaco y en cantidad suficiente.

Las instalaciones para el almacenamiento del agua potable deberán ser las apropiadas para el adecuado suministro y distribución en el Establecimiento y/o Industria.

La concentración de cloro libre residual del agua potable se deberá establecer dentro de norma (0.2 a 1.5 ppm). Registrar la concentración en:

- Cisternas
- Tinacos
- Red de distribución interna (hasta el punto más alejado)

## CAPACITACIÓN

Contar con un programa de capacitación para el personal directivo o gerencial y para el personal, de las acciones a realizar en la empresa para prevenir y evitar cadenas de contagio por COVID-19, puede hacerse uso del material de CLIMSS que se ubica en la liga siguiente: <https://climss.imss.gob.mx/>, así como de la Secretaría de Salud con la liga: <https://www.gob.mx/salud>

En caso de contar con los recursos tecnológicos, da prioridad a estos para llevar a cabo la capacitación a distancia.



## HOTELES

### DEL HOSPEDAJE

1. El personal que labora en cada espacio debe cumplir con las medidas de higiene.
2. Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar ayudado con señalética.
3. Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.
4. Debe evaluar la presencia en el entorno laboral de trabajadores vulnerables frente a la COVID-19 y deberá determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.
5. Es obligatorio el uso de careta plástica; la cual deberá lavarse y desinfectarse correctamente por parte de ama de llaves y meseros.
6. Las personas que presentan síntomas respiratorios, se aislarán de forma preventiva en una habitación por separado (salvo aquellas personas que requieran de acompañamiento).
7. El centro de hospedaje deberá proporcionar a su personal el equipo de protección necesario para brindar el servicio de manera segura: mascarilla quirúrgica desechable o de tela, guantes desechables de látex, gorro desechable o de tela, uniforme y servicio de lavandería para los uniformes, mascarillas y gorros de tela utilizados durante su jornada laboral.
8. Es importante desinfectar o sanitizar las zonas de trabajo sobre todo el área de cocina o de preparación de alimentos con productos comerciales aprobados y con los estándares de calidad necesarios para ello
9. Verificar que todos los espacios tengan limitaciones de aforo estrictas, que reduzcan la capacidad en al menos un 50% a fin de garantizar el distanciamiento físico de 1.5 mts.
10. Respecto a la limpieza de la habitación:
  - a. Poner atención a la salida de los huéspedes en áreas de contacto frecuente tales como cortinas, apagadores, mesas, controles remotos, chapas, teléfonos, tapetes y baños. Estos deben ser perfectamente desinfectados o sanitizados antes que ingrese otro huésped.
  - b. Durante la estancia del huésped, se puede mantener el servicio de limpieza de la habitación a petición del cliente y en el horario que lo solicite consistiendo solamente en tirar basura y cambio de toallas y amenidades.
  - c. Al menos cada 3 días se debe realizar la limpieza completa de la habitación del huésped poniendo énfasis en las áreas marcadas del primer punto.
11. En caso de que alguna de las personas en los centros de hospedaje comience con síntomas respiratorios, el personal deberá notificar de inmediato al servicio médico y a las autoridades sanitarias estatales, de acuerdo con el "Lineamiento estandarizado para la vigilancia epidemiológica y por laboratorio de COVID-19.
12. Al liberar una habitación que haya albergado a personas, se deberá realizar una limpieza y desinfección profunda, antes de volver a ocuparla con otra persona:
  - a) Desinfección de habitación
    - Las superficies más altas deben limpiarse con un paño/tela/franela/toalla/jerga impregnada con agua con detergente, evitando dispersar el polvo.



ISSEA  
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO  
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

# PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

## HOTELES

- Las paredes, ventanas y puertas que incluyen las manijas deben limpiarse en forma regular, además de cuando estén visiblemente sucias.
- Las superficies horizontales que incluyen mesas, sillas, camas, repisas u otras instalaciones adheridas a la pared deben limpiarse con un paño con agua con detergente, enjuagarse con agua limpia y desinfectarse con solución clorada.
- En las habitaciones de pacientes en aislamiento se utilizará la misma metodología de limpieza, teniendo el personal que seguir las precauciones requeridas (aislamiento de contacto y gotas).

En caso de derrames de fluidos corporales sobre las superficies, se deberá proceder de la siguiente forma:

Colocarse guantes y cubrir la superficie con papel/material absorbente.

Retirar la mayor cantidad de suciedad.

Tirar el papel/lavar otro material.

Por último, continuar con la limpieza en forma habitual.

### b) Desinfección con solución clorada

- Se llenará un balde con agua tibia y detergente en cantidad suficiente para que haga espuma, otro con agua limpia y un tercero con solución clorada.
- En principio, se limpiarán con la solución de detergente el equipamiento, paredes, aberturas y todos aquellos elementos que sea necesario limpiar.
- Se enjuagará luego con el agua limpia y se secará.
- Finalmente, se realizará la desinfección por contacto directo aplicando sobre las superficies, solución clorada y se dejará secar.
- Los pisos se limpiarán aplicando la misma técnica anteriormente descrita

### c) Desinfección rutinaria

- En cada habitación del paciente hay que identificar las superficies de contacto frecuente (perillas, barandales de cama, teclados, teléfonos, superficies de mesas, lámparas de mesa).
- Estas superficies deben desinfectarse diariamente mínimo una vez por día, idealmente una vez por turno.
- Se puede utilizar para la desinfección un paño impregnado con solución desinfectante o con alcohol al 70 por ciento.

### d) Para un litro de solución desinfectante es necesario:

- Llenar una botella con un litro de agua limpia.
- Agregar una cucharada cafetera de cloro comercial.
- Tapar la botella y agitar.
- Etiquetar la botella indicando que contiene agua clorada.
- Dejar reposar treinta minutos antes de utilizarla.
- Guardar el recipiente en un lugar oscuro y fuera del alcance de los niños.
- Esta solución podrá ser utilizada durante un mes para realizar la limpieza de superficies.



## HOTELES

e) Con el fin de preservar la utilidad de las instalaciones HOTELERAS Y RESTAURANTES de tal forma que puedan reintegrarse a la actividad económica una vez que sea superada la crisis de salud por COVID-19, es importante realizar las siguientes acciones (por un plazo máximo de quince días por cada mes que dure la máxima alerta) indispensables para la conservación de los mismos:

- Fumigación, limpieza, riego y mantenimiento.
- Intervención de obras civiles y de construcción las cuales por su avance de obra o por sus características presenten riesgo de estabilidad técnica de colapso o requieran acciones de reforzamiento estructural.

Para cumplir con lo establecido por la Secretaría de Salud, deberán llevarse a cabo las actividades antes descritas además de:

- Conformar una brigada que permanezca dentro de las instalaciones de los hoteles y restaurantes de forma permanente durante quince días por mes, sin salir en ningún momento, habiéndose hecho las pruebas correspondientes.
- Las actividades sólo se podrán realizar si son imprescindibles y siempre y cuando se sigan todos los lineamientos de distancia, sanidad, portación obligatoria de cubre boca y se utilice como máximo promedio un obrero o trabajador por cada 200 metros cuadrados de superficie a conservar, estabilizar o reforzar.

## ÁREA DE ALIMENTOS

El personal que elabora alimentos y/o bebidas tienen que cumplir con los siguientes lineamientos además de lo anteriormente señalado:

1. El personal que labora en cada espacio debe cumplir con las medidas de higiene.
2. Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar ayudado con cartelera.
3. Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.
4. Debe evaluar la presencia en el entorno laboral de trabajadores vulnerables frente a la COVID-19 y deberá determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.
5. Supervisar que la solución de hipoclorito de sodio se prepare de manera diaria y que no se mezcle con ni ninguna otra sustancia química.
6. Contar con el suficiente número de contenedores (botes de basura) en diversos puntos para arrojar cubrebocas usados o maltratados.
7. Es obligatorio el uso de careta plástica; la cual deberá lavarse y desinfectarse correctamente.
8. Se debe comprobar el funcionamiento de todos los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas alcanzadas (superior a 80°C en el enjuague) y la dosificación de productos químicos.



## HOTELES

9. Habilitar un espacio para que el empleado pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al restaurante y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con casilleros o, al menos, porta trajes o similar (bolsa de plástico, etc.) en el que los empleados dejen su ropa. Se recuerda que el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo.
10. Dejar los objetos personales (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box, taquilla, etc.)
11. No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos (p.e. caja, TPV, tiradores, cartas y menús, etc.) el establecimiento debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio
12. No mantener utensilios de uso común como saleros, servilleteros, salseros entre otros en la mesa, debiéndose entregar en porciones individuales a los clientes.
13. Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares, así como llevar las uñas cortas y cuidadas.
14. Fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless (tarjetas, móviles...) evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Si no fuera posible se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar posibles contaminaciones.
15. Es importante desinfectar o sanitizar las zonas de trabajo sobre todo el área de cocina o de preparación de alimentos con productos comerciales aprobados y con los estándares de calidad necesarios para ello.
16. Se suspende cualquier servicio de buffete, al menos que se protejan los alimentos con una barrera física y existan empleados que atiendan a los usuarios.
17. Las mesas deben disponerse de manera tal que la distancia desde la parte posterior de una silla al respaldo de otra silla debe estar a más 1.5 a 2.25 metros de distancia y que los visitantes se miren desde una distancia de al menos 1.5 a 2.25 metros. 50 % de la capacidad de las instalaciones, a fin de garantizar el distanciamiento físico de 1.5 mts.
19. Se deberá limitar el uso de menús físicos, fomentando el uso de menús digitales (a través de códigos QR) que el comensal consulte desde su teléfono móvil.

## ESPACIOS RECREATIVOS Y/O COMERCIALES

1. El personal que labora en cada espacio debe cumplir con las medidas de higiene.
2. En los todos los accesos al inmueble se establecerá un módulo de control que cumpla con las características antes descritas.
3. En todos los espacios se dará información y se buscarán mecanismos para garantizar la Sana Distancia en cada escenario.
4. El acceso y afluencia de personas se implementará a partir de los escenarios, por ejemplo: Reducción al 50% el aforo a fin de garantizar el distanciamiento físico de 1.5 mts. y suspender las actividades de venta directa de boletos y alimentos.



## HOTELES

5. Establecer los protocolos de limpieza para máquinas y componentes del juego para asegurarse de que se limpien con frecuencia.

### ESTACIONES Y UNIDADES DE TRANSPORTE PÚBLICO

1. El personal que labora en cada espacio debe cumplir con las medidas de higiene.
2. Implementar acciones de limpieza y desinfección de las unidades: microbuses, autobuses, taxis, lanchas, vagones del metro u otros medios de transporte, así como las terminales de pasajeros.
3. Proporcionar información directa a los usuarios por diferentes medios sobre las medidas que se toman para minimizar el riesgo de contagio.
4. Proporcionar gel desinfectante a empleados, usuarios o acceso a servicios sanitarios con agua y jabón.
5. Los vehículos se deben de limpiar al inicio y final de la jornada, utilizando la solución desinfectante (cloro comercial con agua).
6. Los vehículos colectivos, de más de 30 pasajeros y con trayectos de más de 3 horas, deben ser desinfectados con regularidad a lo largo de la jornada.
7. El aire acondicionado, debe utilizarse con acceso al aire externo a la unidad.
8. Fomentar la ventilación natural en unidades y estaciones.
9. La unidad de transporte tendrá una ocupación del 50% de su capacidad regular a fin de garantizar el distanciamiento físico de 1.5 mts..
10. Debe considerarse de igual manera la sana distancia entre los pasajeros.

### ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE

1. El personal que labora en cada espacio debe cumplir con las medidas de higiene.
2. En los todos los accesos al inmueble se establecerá un módulo de control que cumpla con las características antes descritas.
3. En todos los espacios se dará información y se buscarán mecanismos para garantizar la Sana Distancia en cada nivel de alerta.
4. La limpieza (con agua, jabón y solución desinfectante) y el mantenimiento de las instalaciones en general son centrales en todos los escenarios. La frecuencia de la limpieza y desinfección de las instalaciones se llevará de acuerdo al escenario epidemiológico (1 a 3 veces al día).
5. Los servicios sanitarios deben contar con: papel higiénico, agua potable, jabón antibacterial para lavado de manos, alcohol en gel y toallas de papel para el secado de manos, equipo que deben contar también los sanitarios móviles.



## HOTELES

6. El acceso y afluencia de personas se implementará a partir de los escenarios, por ejemplo: Reducción al 50% el aforo a fin de garantizar el distanciamiento físico de 1.5 mts. y suspender las actividades de venta directa de boletos y alimentos. Cierre de instalaciones en caso de brotes.

7. En el caso de una actividad compra-venta con el cliente (taquilla, tienda de alimentos/ dulcería, etc.) atender al público a una sana distancia de por lo menos 1.5 mts de distancia física, tratar de hablar y acercarse sólo lo necesariamente indispensable o contar con una barrea física a base de acrílico transparente de fácil limpieza, y contar con gel antibacterial con base alcohol mayor al 60% para aplicarlo en las manos constantemente.

## SALONES DE EVENTOS O REUNIONES

1. El personal que labora en cada espacio debe cumplir con las medidas de higiene.
2. Los Salones de Eventos o Reuniones deberán mantener los más altos estándares de limpieza y desinfección en todas sus áreas tanto "Front" como en el "Back
3. Cada Salón de Eventos o Reuniones, de acuerdo con su marca, deberá apearse a sus programas y estándares de limpieza previamente establecidos. Se suman las acciones de "sanitización" sugerido por el Protocolo en cuestión).
4. Es necesario limpiar con el proceso tradicional, para posteriormente Sanitizar o Desinfectar con productos de grado comercial para estos efectos. Es importante exigir que estos productos reúnan las características de calidad, sean certificados y cuenten con una ficha técnica, para evitar el uso de productos poco efectivos o no avalados previamente por algún estudio o laboratorio.
5. Los salones de eventos o reuniones debe poner énfasis en la desinfección periódica de todas las áreas comunes, mediante las siguientes pautas:
  - Aspirado de alfombras o desinfección de pisos: previo y después de cada evento.
  - Mesas y sillas: previo y después de sentar a los clientes.
  - Apagadores, perrillas, contactos, herrería y similares: previo y después de cada evento. • Sanitarios comunes: cada hora.
  - Teléfonos, terminales y puntos de venta: previo y después de su uso. Los programas de limpieza profunda deben estar activos y deben acortarse en su periodicidad.
  - Estaciones de servicio: cada hora.
  - Barra: todos los utensilios previo y después de su uso.
  - En el área de cocina: limpiar y desinfectar las líneas de preparación, carros transportadores, tablas de picar, utensilios de cocina, etc.
6. No puede manejarse servicios de Buffet o en Charolas. Los alimentos deben servirse directamente a los asistentes.
7. Es importancia tener especial cuidado en los trapos de limpieza que se utilicen. Estos también deberán pasar por procesos de desinfección continua.



## HOTELES

8. Asegúrese de que sus eventos cuenten con suministros para el personal del evento y los participantes, tales como desinfectante para manos que contenga al menos un 60 % de alcohol, pañuelos, cestos de basura, mascarillas desechables y limpiadores y desinfectantes.
9. Limpie las superficies y objetos que se tocan con frecuencia con detergente y agua antes de desinfectarlos, especialmente las superficies que están visiblemente sucias.
10. Identifique las acciones a tomar si necesita posponer o cancelar los eventos
11. Conforme a las Disposiciones emitidas por las autoridades de Salud:
  - Reducir el número de mesas al 50% a fin de garantizar el distanciamiento físico de 1.5 mts.
  - No tener una ocupación mayor de 4 personas por mesa.
  - No tener más de 50 personas simultáneas dentro del Lugar
  - Contar con información visible sobre medidas de Prevención del COVID-19.
  - Contar con información en baños para un correcto lavado de manos.

## RESIDUOS Y/O DESECHOS

En el Establecimiento deberá existir un lugar específico para la colocación de basura y/o desechos (cubrebocas). Estos se deberán triturar o inutilizar, colocar en bolsa bien sellada y sin apertura, rociar el interior exterior con una solución desinfectante y sellarlas perfectamente.

### Unidad de Atención Médica

La unidad de atención médica deberá contar con su Aviso de Funcionamiento y de Responsable Sanitario.

Deberá contar con el Registro Diario de Pacientes

En el acceso a la unidad de atención médica deberá contar con anuncio o rotulo en donde se da a conocer el horario de funcionamiento del establecimiento, nombre del médico, número de cedula profesional, universidad de egreso, en caso de especialidad número de cedula de la especialidad.

### Documentación del Personal y Archivo Clínico

La documentación del profesional de la salud que labora en el establecimiento se deberá encontrar completa (médicos, enfermeras técnicos y auxiliares). Los títulos profesionales del personal médico deberán estar a la vista del público

Se deberá contar con un recetario impreso que incluya la siguiente información; Nombre del Médico, Institución que expide el título, Número de Cédula Profesional, Domicilio del Establecimiento, fecha de expedición y en su caso número de cédula de especialidad

Se deberá contar con los expedientes clínicos y estos deberán estar estructurados en su información de acuerdo a las Normas Oficiales Mexicanas, Reglamentos correspondientes y a la Ley General de Salud y se deberán conservar por lo menos por un periodo mínimo de 5 años.



## HOTELES

Los medicamentos e Insumos para la Salud que se encuentren en el establecimiento deberán contar con registro sanitario vigente, y deberán cumplir con las condiciones de almacenamiento de acuerdo al marbete y/o etiquetado y fecha de caducidad vigente.

Se deberá realizar la notificación obligatoria de enfermedades infecto-contagiosas.

La unidad de atención médica y/o consultorio deberá contar con las siguientes áreas: Un área para entrevista y otra para exploración física, Un área, espacio o mueble que permita guardar y disponer de los expedientes clínicos, Lavabo funcional con agua suficiente y jabón y toallas desechables, ubicadas en el área de exploración física así como alcohol en gel.

Además con el siguiente mobiliario y equipo: Asiento para el médico, Asiento para el paciente y acompañante, Báscula con estadímetro, Guarda de medicamentos, materiales o instrumental, Mesa de exploración con pierneras, Sistema para guarda de expedientes clínicos, Esfigmomanómetro mercurial, aneroide o electrónico con brazalete de tamaño que requiera para su actividad principal, Estetoscopio biauricular, Estuche de diagnóstico (oftalmoscopio opcional), Pinza tipo mosquito, Porta aguja recto, con ranura central y estrías cruzadas, Tijera recta, Termómetro clínico, Apósitos, Gasas, Guantes quirúrgicos estériles, Material de sutura, Soluciones antisépticas.

Botiquín de urgencias que cuente con lo siguiente: Paracetamol, tabletas 500 mg, Lidocaína simple, solución inyectable al 2%, Epinefrina, solución inyectable 1 mg 1:1000/ml, Butilhioscina, solución inyectable 20 mg, Salbutamol, spray, Diazepan, solución inyectable 10 mg, Difenidol, solución inyectable 40 mg, Agua bidestilada, solución inyectable 2 ml, Glucosa, solución al 5% ó 10% y/o 50%, Solución de Hartmann

El personal médico y asistencial deberá contar y demostrar la capacitación en la detección y manejo de SARS-COV2, Primeros Auxilios, técnica adecuada de lavado de manos

El personal de salud deberá contar con el siguiente equipo de protección personal para la realización de sus actividades: caretas, cubrebocas, guantes, batas desechables así como alcohol en gel.

## TRANSPORTE DE PERSONAL

La unidad o transporte como parte importante para el traslado del personal deberá contar los siguientes requisitos higiénico sanitarios para la prevención y contención del COVID-19

El personal operativo de la unidad deberá contar con cubreboca/careta y portarlo adecuadamente y en buenas condiciones sanitarias.

Para el acceso y traslado del personal a su centro de trabajo deberán utilizar adecuadamente cubrebocas/careta.

La unidad de transporte de personal deberá estar en óptimas condiciones de higiene, previa sanitización de la misma

Como parte de los insumos requeridos en la unidad, será la presencia de alcohol en gel, en cantidad suficiente y es de fácil acceso para el usuario.

Asimismo deberá contar con un recipiente, con solución desinfectante (cloro o pinol), franelas, atomizadores, para sanitizar el mismo de manera frecuente.



## HOTELES

Como parte de la comunicación de riesgos es importante la colocación de letreros alusivos al control de la diseminación del COVID-19, como El uso obligado de cubreboca/careta, Lavado de Manos, El estornudo de etiqueta, etc.

El presente documento tiene por objetivo primordial la contención de la diseminación del COVID-19, es enunciativo mas no limitativo, establece las bases esenciales y se puede ampliar y/o modificar de acuerdo a las necesidades detectadas durante su aplicación-

### RECOMENDACIONES

La evidencia científica muestra que el COVID 19 sobrevive hasta:

- Tres horas sobre la piel.
- 12 horas en superficies porosas, tales como telas (ropa, sábanas, manteles) o papel.
- 48 horas en superficies lisas como pisos, paredes, pasamanos, puertas, sillas o butacas, ventanas, mesas, mosaicos de baño.

Tomando en cuenta estos tiempos, es indispensable incrementar la frecuencia y el tipo de medidas higiénicas que deben implementarse en espacios cerrados. De inicio, para lograr una higiene adecuada de los entornos y superficies donde se desempeñan las actividades cotidianas, es necesario que primero se realice una limpieza con agua y jabón, ésta eliminará la suciedad y hará efectivo el proceso de desinfección. Los procedimientos de limpieza son los que habitualmente se realizan, se puede usar cualquier jabón disponible comercialmente, el agua puede ser fría o tibia, o según se recomiende en la etiqueta del producto de limpieza utilizado.

La solución de hipoclorito de sodio de uso común, (cloro comercial) es un desinfectante eficaz para la desinfección de superficies. Es un producto económico y seguro para la limpieza de viviendas, oficinas, albergues, auditorios, y locales comerciales, cines, restaurantes entre otros.

Para su uso, se requiere agua y herramientas de limpieza. Se recomienda preparar una solución desinfectante bajo las siguientes indicaciones:

Para un litro de solución desinfectante es necesario:

- Llenar una botella con un litro de agua limpia
- Agregar una cucharada cafetera de cloro comercia
- Tapar la botella y agitar
- Etiquetar la botella indicando que contiene agua clorada
- Dejar reposar 30 minutos antes de utilizarla
- Guardar el recipiente en un lugar oscuro y fuera del alcance de los niños
- Esta solución podrá ser utilizada durante un mes para realizar la limpieza de superficies

Aplicar esta solución en pisos y superficies (después de la limpieza con jabón),



ISSEA  
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO  
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

## PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

# HOTELES

referentemente con un paño humedecido con la solución, y dejar que la superficie permanezca húmeda hasta que seque naturalmente. Es importante evitar los métodos de limpieza y/o desinfección que producen vapores o aerosoles, o que dispersan el polvo en áreas, ya que se puede propiciar la dispersión del virus.

Establecer una Unidad de Coordinación de Riesgos o Comisión de Seguridad e Higiene:

- Es fundamental designar a un coordinador y/o grupo de trabajo que defina roles y responsabilidades de cada miembro del personal que tenga contacto directo con el turista, para el proceso, preparación y respuestas en posibles casos de riesgo.
- Este coordinador y/o grupo de trabajo tiene que garantizar que se comunique entre sus trabajadores y turistas, sin excepción, toda la información disponible relacionada con el COVID-19.
- La Unidad Coordinadora garantizará la provisión de equipos de protección personal (mascarillas, guantes, delantales) y otros insumos (alcohol gel, toalla de papel desechable, jabón) que puedan ser requeridos.
- Informar a los turistas de las prácticas que viene implementando el establecimiento para reducir posibles riesgos, para que contribuya con estas y así mejorar su percepción frente a las medidas adoptadas crónicas.
- Mantener en un lugar visible información sobre o qué es el COVID -19, sus síntomas, formas de prevención, medidas de higiene.

Conciliación de posturas entre el prestador de servicios y los usuarios (turistas)

- Una actitud conciliadora es fundamental.
- Se recomienda que la aplicación o adaptación de estas Buenas Prácticas a cada establecimiento siempre mantenga el espíritu conciliador entre las distintas posturas y se enfoque en la seguridad de los usuarios y de los trabajadores del sector.
- No es posible conocer cómo y cuánto ha impactado la crisis en lo personal y económico, por ello, es importante actuar con flexibilidad, dando la posibilidad de reprogramar, cancelar u ofrecer alternativas de viaje a los usuarios del servicio.



# HOTELES

El presente documento tiene por objetivo primordial la contención de la diseminación del COVID-19, es enunciativo más no limitativo, establece las bases esenciales y se puede ampliar y/o modificar de acuerdo a las necesidades detectadas durante su aplicación.



AGUASCALIENTES  
GOBIERNO DEL ESTADO  
**Contigo al 100**

Aguascalientes, Ags. Mayo de 2020

Atentamente.

Gobierno del Estado de Aguascalientes  
Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes  
Instituto de Servicios de Salud del Estado de Aguascalientes.

