

NORTE HOTEL BOUTIQUE	PROTOCOLO PARA DURANTE LA JORNADA LABORAL EN INSTALACIONES DEL HOTE POST-CUARENTENA POR COVID-19		Vigente desde: 1/05/2020	
			Estado: Aprobado	Versión: 1
	Proceso:	Implementación y control operacional de Salud Ocupacional	UN Hotel	Pág. 1 de 7

1. OBJETIVO:

Establecer las medidas de prevención específicas necesarias para el retorno de labores en las instalaciones de la Unidad de Negocio NORTE HOTEL BOUTIQUE. al término de la cuarentena durante el estado de emergencia por Covid-19 establecida por el gobierno y/o siguiendo los plazos recomendados por las autoridades sanitarias.

2. ALCANCE:

Aplica a todos los trabajadores del Norte hotel boutique, así como los huéspedes, clientes, visitantes, proveedores, contratistas y servicios tercerizados en la organización.

3. LINEAMIENTOS:

3.1 MEDIDAS PREVENTIVAS EN EL TRASLADO DEL DOMICILIO AL CENTRO LABORAL

- ✓ Lavarse las manos antes de salir de sus domicilios e inmediatamente después de ingresar al centro de labores.
- ✓ Hacer uso de las mascarillas en todo momento durante el traslado.
- ✓ Se sugiere el uso de prendas de vestir que cubran todas las extremidades y guantes descartables para las manos.
- ✓ Mantener la distancia mínima de 1.5 metros a otras personas.
- ✓ Evitar tocarse el rostro con las manos. Se recomienda portar alcohol en gel.
- ✓ En caso presente síntomas respiratorios: **tos seca, dolor de garganta, escalofríos, malestar general y/o fiebre** en el trayecto a la operación deberá regresar a su domicilio y/o acudir al centro de salud más cercano. Posteriormente, deberá enviar el certificado médico al jefe de administración del Hotel o Asistente Social, e informar a su jefe inmediato en caso se haya descartado que corresponde a Covid-19.
- ✓ La empresa podrá definir o modificar turnos de trabajo según la necesidad del negocio y las medidas de prevención.
- ✓ El Medico ocupacional de la empresa en coordinación con el área de Capital Humano identificará al personal que se encuentre dentro del Grupo de Riesgo a desarrollar la enfermedad Covid-19 en su forma más grave en caso de infección. Realizarán esta clasificación por Edad (mayores de 60 años) y Factores clínicos (enfermedades crónicas o inmunodepresoras). El personal clasificado como grupo de riesgo cumplirá aislamiento domiciliario bajo la licencia que Capital Humano determine.

3.2 MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LOS TRABAJADORES EN EL HOTEL

El Gerente de Hotel será los responsables de asegurar el cumplimiento de los siguientes lineamientos para el personal del Hotel:

a. Ingreso a las instalaciones del Hotel

- ✓ Seguridad con el apoyo de Aserán los encargados de ejecutar el proceso de control y desinfección, validando si el trabajador o tercero presenta fiebre u otros síntomas de posible caso de Covid-19, tales como tos seca, dolor de garganta, escalofríos y malestar general.
- ✓ Los trabajadores, clientes, visitas, proveedores o contratistas que requieran ingresar al Hotel, deberán usar mascarillas y pasar por una prueba de control de temperatura con un termómetro infrarrojo. De exceder el límite de temperatura permitido (mayor o igual 37.5°C), no podrá ingresar al Hotel.
- ✓ Luego pasará la prueba de olfato, el cual se verificará la percepción del olor como por ejemplo con vinagre.
- ✓ En caso presentara alguno de los síntomas deberán comunicar inmediatamente al Gerente de Hotel para proceder según el protocolo de preparación y respuesta ante casos sospechosos de Covid-19.
- ✓ De verificar que no cuenta con síntomas, el trabajador o tercero deberá pasar por los puntos de desinfección instalados.
- ✓ Deberá pisar el Felpudo con pediluvio instalado con una solución diluida de Hipoclorito de sodio (lejía), para la desinfección de la suela del calzado.
- ✓ Para el uso del marcador biométrico en el ingreso, deberá haber desinfectado las manos con alcohol en gel.

NORTE HOTEL BOUTIQUE	PROTOCOLO PARA DURANTE LA JORNADA LABORAL EN INSTALACIONES DEL HOTE POST-CUARENTENA POR COVID-19		Vigente desde: 1/05/2020	
			Estado: Aprobado	Versión: 1
	Proceso:	Implementación y control operacional de Salud Ocupacional	UN Hotel	Pág. 2 de 7

- ✓ Seguidamente se dirigirá al dispensador de alcohol en gel. Adicional a ello, se recomendará el lavado de manos en los SS.HH. el cual deberá lavarse por un mínimo de 30 segundos con jabón desinfectante.
- ✓ Al inicio de cada jornada laboral. Seguridad deberá entregarle los implementos de protección (guantes, lentes antiparras y mascarillas de ser el caso) a cada trabajador y hacerles firmar el formato de Registro de Entrega.
- ✓ Los supervisores de áreas operativas, como parte de sus charlas diarias antes del inicio de labores, deberán destinar 5 minutos para recordar la importancia de las medidas de prevención contra el contagio del Covid-19, incidiendo en el permanente lavado de manos, el uso permanente de los equipos de protección personal y evitar el uso innecesario de los celulares.

b. Requisitos específicos para el ingreso de proveedores

- ✓ El proveedor se deberá estacionar en la zona designada, reportándose con el personal de seguridad su llegada, a su vez el personal de seguridad informará a almacén quien dará la orden de ingreso de dicho proveedor.
- ✓ Además de la mascarilla, lentes y guantes descartables, deberán contar con uniforme completo del personal que entregue la mercadería, identificados con el logo de empresa; que cubra el cuerpo, polos de media manga, pantalones largos, calzado apropiado (cerrado), gorro o cofia, todo lo cual deberá estar en buen estado de conservación y limpios, cuidando que sean apropiados para la actividad.
- ✓ El proveedor deberá cumplir con los procedimientos de bioseguridad establecidos por el hotel. (según protocolo vigente).
- ✓ Todos los envases de transporte deberán estar limpios y evitar siempre la contaminación cruzada.
- ✓ El proveedor no podrá manipular su mercadería durante la espera de ingreso a la zona de descarga. Esto quiere decir que toda mercadería que se entregue al almacén, deberá ser manipulada con el vehículo ubicado en la zona de descarga específica del Hotel (así sea una sola caja).
- ✓ Dentro de la zona de descarga podrá ingresar solo un vehículo a la vez, teniendo en cuenta la capacidad de estos.
- ✓ Queda prohibido la manipulación de mercaderías fuera de la zona de descarga establecida por el hotel.
- ✓ Todos los envases, jabas, coolers, coches y cualquier medio que se utilice para el transporte de mercadería deberá estar limpia y en perfecto estado.
- ✓ Los alimentos, así como las materias primas, ingredientes y aditivos que se utilizan en su fabricación o elaboración, deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación cruzada o alteración.
- ✓ Para tal propósito, el transporte de productos alimenticios, de materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque que se emplean en su fabricación o elaboración, deberá sujetarse a lo siguiente:
 - De acuerdo con el tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.
 - No debe transportarse productos alimenticios, materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se emplean en su fabricación o elaboración, en el mismo compartimiento, tolva, cámara o contenedor en que se transporten o se hayan transportado animales, productos tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación del producto.
 - Cuando en el mismo compartimiento, tolva, plataforma o contenedor se transporten simultáneamente diversos tipos de alimentos, o alimentos junto con productos no alimenticios, se deberá acondicionar la carga de modo que exista una separación efectiva entre ellos, para evitar el riesgo de contaminación cruzada.
 - Limpieza y desinfección de vehículos, todo compartimiento, plataforma, tolva, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de productos alimenticios, o materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se utilicen en su fabricación o elaboración,

NORTE HOTEL BOUTIQUE	PROTOCOLO PARA DURANTE LA JORNADA LABORAL EN INSTALACIONES DEL HOTE POST-CUARENTENA POR COVID-19		Vigente desde: 1/05/2020	
			Estado: Aprobado	Versión: 1
	Proceso:	Implementación y control operacional de Salud Ocupacional	UN Hotel	Pág. 3 de 7

deberá someterse a limpieza y desinfección, así como desodorización, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto.

- ✓ Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos.

c. Uso de Equipos de protección personal (EPP)

- ✓ A cada trabajador se le brindará mascarillas reutilizables (autorizadas por en MINSA) y guantes desechables según el riesgo del puesto, para uso obligatorio y exclusivo **durante toda su jornada laboral**. Antes de colocárselos deberán lavarse las manos o aplicarse alcohol en gel.
- ✓ La mascarilla deberá cubrir la nariz y boca. En caso de ser descartable, deberá ser desechada cada día al término de jornada y cambiada por una nueva al día siguiente. En caso sea mascarilla reutilizable, debe ser desinfectada diariamente de acuerdo con los lineamientos de limpieza para evitar acumulación de suciedad y humedad que favorezca la replicación de gérmenes o virus.
- ✓ Se recomienda que los trabajadores varones asistan afeitados y las mujeres con el cabello recogido, para el uso adecuado de la mascarilla y reducir el riesgo de contagio a través del cabello y/o barba.
- ✓ Evitar el uso de accesorios personales en el cuerpo para ingresar a laborar en el Hotel.
- ✓ Durante el uso de la mascarilla, evitar tocarse el rostro o manipularla con las manos o guantes sucios.
- ✓ Los guantes desechables y las mascarillas reutilizables que se encuentren desgastadas deberán ser desechados en tachos de residuos autorizados en cada Hotel.
- ✓ Una vez retirados los guantes y mascarillas, el trabajador deberá lavarse las manos o aplicarse alcohol en gel.
- ✓ Si durante la jornada laboral el trabajador necesitara nuevos guantes o mascarillas, deberá solicitarlo al agente de seguridad previa validación de los artículos usados y desechados en los tachos de residuos autorizados.
- ✓ El Hotel deberá contar con un stock mínimo de mascarillas descartables y/o reutilizables, en función a la cantidad estimada de clientes y trabajadores dentro de Hotel que ingresarán mensualmente.

d. Recepción de clientes

- ✓ En caso el cliente haya pasado las pruebas de control y desinfección, se hará la recepción manteniendo siempre una distancia no menor a 1.5 metros e invitándolo a sentarse en el lobby hasta que un recepcionista lo atienda.
 - ✓ En caso no cuente con mascarilla autorizada por el MINSA, el anfitrión de seguridad deberá entregarle una.
 - ✓ Para mantener la distancia de seguridad, se recomienda delimitar o señalar los muebles para que se respete la distancia mínima entre distintos huéspedes / clientes.
 - ✓ Todo trabajador deberá evitar el saludo dando la mano a los clientes.
 - ✓ Al momento de dar información y absolver consultas, deberá mantener distancia mínima de seguridad establecida.
 - ✓ Se debe disponer de gel o solución desinfectante en la recepción.
 - ✓ Después del intercambio de objetos entre cliente y trabajador (tarjeta de crédito, billetes, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos con alcohol en gel.
 - ✓ Para el caso de pago con el POS, el cliente será el responsable de acercar o pasar la tarjeta para el pago del servicio.
 - ✓ Para el caso de pago en efectivo, el colaborador deberá entregar el vuelto en bandejas.
 - ✓ De no tener bandeja, solicitarle que lo ponga en la mesa y no recibirlo en la mano. En caso tenga que dar vuelto, realizar el mismo procedimiento.
-
- ✓ Se deberá realizar desinfección de maletas de los clientes con productos desinfectantes cuando llegan al hotel.
 - ✓ El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes.
 - ✓

NORTE HOTEL BOUTIQUE	PROTOCOLO PARA DURANTE LA JORNADA LABORAL EN INSTALACIONES DEL HOTE POST-CUARENTENA POR COVID-19		Vigente desde: 1/05/2020	
			Estado: Aprobado	Versión: 1
	Proceso:	Implementación y control operacional de Salud Ocupacional	UN Hotel	Pág. 4 de 7

e. Uso, desinfección y limpieza de servicios higiénicos y vestidores

- ✓ Durante el uso de los inodoros y en el contexto de esta pandemia, se recomienda ser cuidadoso en bajar las tapas siempre antes de realizar la descarga para evitar la suspensión de gotículas en el aire de los SS.HH. Aunque no está demostrada la transmisión fecal-oral, una persona infectada asintomática elimina el SARS-CoV-2 en heces.
- ✓ El personal de limpieza deberá realizar un aseo y desinfección bastante exhaustivo de todas las partes que el personal tiene contacto con las manos: Limpieza de perillas y manijas con desinfectantes.
- ✓ Se deberá establecer al personal de limpieza que en cada cambio de turno se procederá a la desinfección completa de los baños y zona de vestidores con hipoclorito de sodio (lejía) diluida.
- ✓ Se retirarán los desperdicios de los contenedores de basura en una mayor frecuencia al día.
- ✓ Los jefes de área deberán verificar que el personal cuente con su mascarilla y guantes descartables al inicio de labores y verificar que los descarte al término. Asimismo, debe verificar que el hotel cuente con suficiente jabón, insumos / desinfectantes para la limpieza de los SS.HH.
- ✓ No se deben compartir objetos personales (ropa, peine, toalla, etc.).
- ✓ Se deberá ingresar en grupos máximos que no afecten el distanciamiento mínimo de seguridad. El aforo de los vestidores y SS.HH. se reducirá su capacidad de acuerdo con lo evaluado por los Gerentes de Hotel que garanticen el distanciamiento mínimo.
- ✓ Durante los cambios de turno, el personal de seguridad que supervise el ingreso a los vestidores incentivará a los colaboradores a que hagan un uso rápido de estos ambientes para no generar colas innecesarias.
- ✓ Se le proporcionará al personal de limpieza los EPP necesarios para prevenir cualquier contagio, tales como guantes de jebe, mascarilla y lentes de seguridad.

f. Housekeeping

- ✓ El personal del hotel que ingrese a la habitación para labores de limpieza, alimentación y supervisión del huésped deberá usar de forma permanente mascarilla, guantes descartables y lentes de seguridad.
- ✓ Extremar la limpieza de los objetos que se manipulan frecuentemente, tales como manivelas, pasamanos, interruptores, etc. Además, hay que ventilar a diario zonas comunes y habitaciones.
- ✓ En los carritos de limpieza se dispondrá de alcohol en gel o de soluciones desinfectantes para manos, pañuelos y guantes descartables, delantales y bolsas de basura.
- ✓ Se aconseja también separar sábanas y toallas, y evitar sacudirlas. Además, si el cliente está en la habitación y pide un cambio de estas, se le pedirá que el mismo cliente las retire y que las coloque en una bolsa.
- ✓ El personal asignado a la limpieza de áreas comunes procederá con la desinfección de los puntos críticos de las áreas con mayor concurrencia de huéspedes y trabajadores, como por ejemplo puertas de ingreso, halls, manija de baños públicos, habitaciones, botonera de ascensor, pasamanos de escaleras, teléfonos, etc.

g. Mantenimiento de instalaciones y equipos

- ✓ **Lavavajillas:** Se debe comprobar el funcionamiento de todos los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas a alcanzar (superior a 80°C en el aclarado) y la dosificación de productos químicos.
- ✓ **Dispensadores:** Se debe revisar diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc. procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías. Se recomienda disponer de un registro de estas acciones. También se debe vigilar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios y grifos de aseos comunes.
- ✓ **Aire acondicionado:** Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente de 23-26 °C, asegurando una renovación suficiente del aire. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

NORTE HOTEL BOUTIQUE	PROTOCOLO PARA DURANTE LA JORNADA LABORAL EN INSTALACIONES DEL HOTE POST-CUARENTENA POR COVID-19		Vigente desde: 1/05/2020	
			Estado: Aprobado	Versión: 1
		Proceso: Implementación y control operacional de Salud Ocupacional	UN Hotel	Pág. 5 de 7

- ✓ Se deberá contar con dispensadores de alcohol en gel en los ambientes comunes estipulados.

h. Room Service

- ✓ El personal de Room Service, deberá tener guantes y mascarillas siempre; llevará los alimentos del huésped en el coche, los dejará fuera de la habitación (en la zona más cercana a la puerta) y procederá a retirarse. De igual manera lo hará en el momento de retirar los servicios.
- ✓ El personal de servicio de restaurante utilizará siempre mascarillas y guantes durante los servicios de atención a los huéspedes.
- ✓ La alimentación al huésped será siempre a través de vajillas y cubiertos de uso convencional, pero siempre separando este servicio para uso exclusivo para realizar un lavado especialmente cuidadoso.

i. Área de Steward

- ✓ El personal de Steward deberá utilizar siempre guantes de jebe manga larga, lentes de seguridad antiparras y mascarilla para proceder con la limpieza de la vajilla de la siguiente manera: retirar cualquier residuo solido de los platos, preparar una poza de agua y cloro (20 ml de cloro por litro de agua) para introducir la vajilla por 3 minutos y luego colocarla en la maquina lava vajilla.
- ✓ Al término de su labor el personal de limpieza deberá desinfectarse las manos con abundante agua y jabón.

j. Restaurante, Panadería y Bar del Hotel

- ✓ En cuanto se levante las restricciones por parte del gobierno, los restaurantes y bares deberán tomar todas las medidas de higiene y distanciamiento de seguridad que se establezcan.
- ✓ Se reducirá el aforo de los restaurantes y bares en un 50% de su capacidad, para generar mayor espacio entre mesas y bajar concentración de clientes y cuidar a los trabajadores.
- ✓ Los mozos deberán contar en todo momento con mascarillas y guantes descartables.
- ✓ Los clientes al ingresar al restaurant o bar del hotel deberán desinfectar sus manos con gel.
- ✓ Además, el personal deberá atender con la distancia mínima establecida y han de estar entrenados para conocer los síntomas que puede presentar un cliente infectado.
- ✓ No deberá haber más de 4 clientes en 10 m², por lo que se armarán las mesas una vez que lleguen los clientes para mantener la distancia de seguridad mínima.
- ✓ Se realizará desinfección de todas las mesas y sillas del restaurante, panadería y bar, cada vez que termine de ser usado por un cliente, de acuerdo con la guía de desinfección y limpieza para superficies establecida por el Instituto Nacional de la Calidad – INACAL y DIGESA, a efecto de evitar algún contagio por contacto de estas.
- ✓ En lo posible mantener ventilado el salón.
- ✓ No se deberá colocar ningún accesorio decorativo ni tampoco saleros y pimenteros.
- ✓ Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.
- ✓ Manteles y servilletas tienen que lavarse de forma industrial, aumentando la frecuencia en el cambio de estas.

k. Uso de pasillos y escaleras

- ✓ La movilización por las escaleras y pasillos se realizará evitando tocar innecesariamente el pasamanos o paredes. De tener la necesidad de hacerlo por un tema de ayuda, al finalizar el traslado deberá desinfectarse las manos con alcohol o lavarlas con agua y jabón.
- ✓ Las puertas de acceso al interior de áreas comunes del Hotel procurarán mantenerse abiertas para reducir el riesgo de contaminar las manijas.

l. Uso de directorios y salas de reuniones para trabajadores

- ✓ Procurar realizar en la medida de lo posible todas las reuniones a través de herramientas virtuales y/o similares.
- ✓ Todas las salas de reunión han sido acondicionadas para disminuir su aforo en un 50%.
- ✓ Sin aún es muy urgente utilizar la sala de reunión o directorio, se mantenga el distanciamiento de seguridad mínimo de 1.5 m.

NORTE HOTEL BOUTIQUE	PROTOCOLO PARA DURANTE LA JORNADA LABORAL EN INSTALACIONES DEL HOTE POST-CUARENTENA POR COVID-19		Vigente desde: 1/05/2020	
			Estado: Aprobado	Versión: 1
	Proceso:	Implementación y control operacional de Salud Ocupacional	UN Hotel	Pág. 6 de 7

- ✓ Procurar que las reuniones presenciales no sean prolongadas, se sugiere no más de 30 minutos en una misma sala.
- ✓ Procurar mantener la puerta abierta de la sala o directorio durante las reuniones.

m. Eventos (Uso de salones y pabellón)

- ✓ Se respetará las disposiciones del gobierno cuando se levanten las restricciones para la realización de Eventos en los hoteles.

n. Uso de Almacenes

- ✓ Es obligatorio el uso de mascarillas para el ingreso y permanencia en el almacén.
- ✓ Para la manipulación de paquetes, suministros y documentos, es obligatorio el uso de guantes desechables.
- ✓ Toda mercadería que se reciba deberá pasar por un proceso de desinfección con un paño con lejía diluida y/o alcohol, por parte del almacenero de Hotel.
- ✓ Asimismo, antes y después de cada recepción de materiales, el colaborador deberá aplicarse alcohol en las manos (así se encuentre con guantes desechables).
- ✓ Durante la jornada se debe prever mantener la distancia mínima recomendada de 1.5 metros con otras personas.
- ✓ Se deberá marcar en el piso los puntos de distanciamiento entre personas para la espera de atención en el almacén.

o. Uso del comedor para trabajadores

- ✓ Durante el uso del comedor cada usuario será responsable de mantener la distancia mínima de seguridad obligatoria y responsabilizarse por la limpieza del espacio utilizado, en consideración a que el personal de limpieza del Hotel estará mayormente dedicado a la desinfección de las áreas comunes.
- ✓ Se deberá disminuir al 50% el aforo del comedor y retirar sillas para evitar aglomeración de personas en el comedor.
- ✓ Se determinará el fraccionamiento de horarios de uso del comedor, para garantizar que se respete el aforo máximo establecido.
- ✓ Se deberá marcar en el piso los puntos de distanciamiento entre personas para la espera de atención en el comedor.
- ✓ Se evitará sentarse frente a frente a otra persona y se mantendrá la distancia de 1.5 metros entre cada comensal.
- ✓ En el área de los microondas igualmente se deberá evitar aglomeraciones y se respetará la distancia de 1.5 metros para el uso del equipo mientras se está en espera.
- ✓ No se deben compartir alimentos ni utensilios de comida.
- ✓ Queda prohibido salir del hotel durante su refrigerio, sea para caminar, comprar u otro motivo. La sobremesa se hará dentro del hotel.
- ✓ Queda prohibido la custodia y refrigeración de alimentos del personal. Asimismo, queda prohibido solicitar alimentos por delivery.
- ✓ En caso se requiera hacer uso del microondas para calentar sus alimentos, deberá haberse lavado las manos previamente.
- ✓ Las mascarillas podrán ser retiradas y guardadas cuando ya se encuentre sentado para ingerir sus alimentos.
- ✓ El personal encargado del servicio del comedor del personal deberá dejar los platos servidos en cada bandeja para el recojo por parte del personal.
- ✓ No se podrá compartir vasos, botellas y cubiertos con los demás compañeros de trabajo.
- ✓ Al término de cada turno, se procederá con la desinfección del comedor y recojo de los residuos.
- ✓ En caso hubiera dispensadores de refresco en el comedor, no se permitirá el uso.

p. Oficinas

- ✓ Los trabajadores deberán realizar la limpieza frecuente de sus equipos de uso personal con alcohol isopropílico ubicado en cada área, al inicio de su turno de trabajo tales como como teléfono, escritorios y teclados.

NORTE HOTEL BOUTIQUE	PROTOCOLO PARA DURANTE LA JORNADA LABORAL EN INSTALACIONES DEL HOTE POST-CUARENTENA POR COVID-19		Vigente desde: 1/05/2020	
			Estado: Aprobado	Versión: 1
	Proceso:	Implementación y control operacional de Salud Ocupacional	UN Hotel	Pág. 7 de 7

- ✓ Evitar intercambiar utilices de oficina.
- ✓ Queda prohibido el uso de hervidores de agua y similares dentro de las oficinas.
- ✓ Extremar los cuidados de higiene y ventilación en ambientes reducidos.
- ✓ Verificar que los equipos de aire acondicionado estén operativos y funcionando.
- ✓ El uso del cuarto de descanso será restringido y solo por situaciones de extrema necesidad.
- ✓ Los colaboradores, administrativos y operativos, que por requerimiento del servicio necesiten salir del hotel para cualquier tipo de comisión cumplirán el mismo procedimiento que del personal en el momento de su ingreso.

q. Acciones Complementarias ante caso sospechoso o probable de COVID-19 dentro del Hotel

- ✓ En caso se detecten casos sospechosos o probables (síntomas) de COVID-19, el trabajador deberá reportarlo a la brevedad posible al Jefe / Supervisor de Seguridad del Hotel para que éste a su vez lo reporte al Gerente del Hotel y la Asistente Social, a fin de continuar con el Protocolo de preparación y respuesta ante Covid-19 establecido por Los Portales S.A. y el Cuestionario de Tamizaje.

r. Al término de los trabajos en el Hotel

- ✓ Al término de la jornada laboral, el trabajador deberá lavarse las manos o usar alcohol en gel.
- ✓ Los trabajadores deberán, en este orden, lavarse las manos en profundidad, quitarse la mascarilla, y los guantes de ser el caso.
- ✓ En caso cuente con mascarilla reutilizable, procurar retirársela y guardarla en una bolsa y/o envase plástico para evitar contaminar el resto de sus objetos personales.
- ✓ Para prevenir riesgo de contagio del Covid-19, se prohíbe a los trabajadores no hacer uso de las duchas del vestidor del hotel al término de la jornada, y que se bañe al llegar a su domicilio.

3.3 DOCUMENTOS RELACIONADOS:

- Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- DS N° 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783.
- RM N° 039-2020-MINSA "Plan nacional de preparación y respuesta frente al riesgo de introducción de COVID-19".
- RM N° 084-2020-MINSA "Documento técnico: Atención y manejo clínico de casos de COVID-19"
- RM N° 055-2020-TR "Guía para la prevención ante el COVID-19 en el ámbito laboral"
- DS N° 008-2020-SA "Decreto supremo 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".
- DS N° 044-2020-PCM Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19
- DU N° 026-2020 Decreto de urgencia que establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del coronavirus (covid-19) en el territorio nacional.