



hosteria de alta montaña

PROTOCOLO DE  
SEGURIDAD E HIGIENE  
COVID 19

## INDICE

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| INTRODUCCIÓN .....                                                                              | 2  |
| INFORMACIÓN DEL VIRUS .....                                                                     | 2  |
| CAPITULO 1: MEDIDAS GENERALES .....                                                             | 3  |
| 1.1 RECOMENDACIONES VISUALES .....                                                              | 3  |
| 1.2 DISTANCIAMIENTO SOCIAL .....                                                                | 4  |
| 1.3 HIGIENE DE MANOS .....                                                                      | 4  |
| 1.4 HIGIENE RESPIRATORIA .....                                                                  | 4  |
| 1.5 DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y VENTILACIÓN DE AMBIENTES .....                                | 4  |
| CAPITULO 2: MEDIDAS PARA LA DETECCIÓN Y MANEJO DE CASOS SOSPECHOSOS Y CONTACTOS ESTRECHOS ..... | 5  |
| CAPITULO 3: PARTICULARIDADES .....                                                              | 5  |
| 3.1 PERSONAL DE ALOJAMIENTO .....                                                               | 5  |
| 3.1.1 CONTROL PREVENTIVO .....                                                                  | 5  |
| 3.1.2 DISTANCIAMIENTO SOCIAL .....                                                              | 6  |
| 3.1.3 HIGIENE DE MANOS Y RESPIRATORIA .....                                                     | 6  |
| 3.1.4 CAPACITACIÓN .....                                                                        | 6  |
| 3.1.5 IDENTIFICACIÓN DE PERSONAL DE RIESGO .....                                                | 6  |
| 3.1.6 ORGANIZACIÓN DE TRABAJO .....                                                             | 7  |
| 3.1.7 COMITÉ DE CRISIS .....                                                                    | 7  |
| 3.2 ATENCIÓN AL CLIENTE .....                                                                   | 7  |
| 3.2.1 GESTIÓN DE RESERVAS .....                                                                 | 7  |
| 3.2.2 CHEK IN Y CHECK OUT .....                                                                 | 7  |
| 3.3 ESPACIOS COMUNES .....                                                                      | 8  |
| 3.3.1 DISPOSICIÓN DE MOBILIARIO .....                                                           | 8  |
| 3.3.2 CIRCULACIÓN .....                                                                         | 8  |
| 3.4 ALIMENTOS Y BEBIDAS .....                                                                   | 8  |
| 3.4.1 DESAYUNOS .....                                                                           | 8  |
| 3.4.2 SALON COMEDOR .....                                                                       | 9  |
| 3.4.3 AREA DE COCINA .....                                                                      | 9  |
| 3.5 LIMPIEZA INTERNA .....                                                                      | 9  |
| 3.5.1 GENERALIDADES .....                                                                       | 9  |
| 3.5.2 HABITACIONES Y BAÑOS .....                                                                | 10 |
| 3.6 MANTENIMIENTO .....                                                                         | 10 |
| 3.7 RESIDUOS .....                                                                              | 10 |

## INTRODUCCION

Ante el nuevo escenario que dispone esta emergencia sanitaria global el equipo de la Hostería Kallfu tomó el recaudo de elaborar un protocolo de sanidad propio, las pautas contenidas en el presente protocolo, que siguen las recomendaciones establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación, también está basado en los protocolos ya emitidos por la provincia de Neuquén y el municipio de Caviahue – Copahue.

**El establecimiento está adaptado para funcionar  
con una capacidad MAXIMA del 50% (DNU N° 576/20)**

## INFORMACIÓN DEL VIRUS, SINTOMAS, FORMAS DE CONTAGIO Y TIPOLOGÍA DE CASOS

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. El coronavirus que se ha descubierto más recientemente es el SARS-CoV-2 (Wuhan - China en diciembre de 2019), declarándose el 30 de enero de 2020 por la Organización Mundial de la Salud una emergencia de salud pública de preocupación internacional por su extensión a varios países continentes y todo el mundo, afectando a un gran número de personas.

En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SARS).

Los síntomas más comunes de la COVID-19 son:

- Fiebre (37. 5° o más)
- Dolor de garganta.
- Dificultad respiratoria.
- Tos seca.
- Pérdida del gusto y el olfato (disgeusia/ anosmia).

Algunos pacientes pueden presentar dolores musculares, congestión nasal, rinorrea, conjuntivitis, dolor de garganta, neumonía, dolores abdominales, diarrea. En quienes presentan síntomas, éstos pueden ser leves y aparecen de forma gradual.

Otras personas se infectan y no desarrollan ningún síntoma ni aparentan estado de enfermedad (asintomáticos), pero pueden contagiar.

Según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) la mayoría de las personas (alrededor del 80%), se recupera de la enfermedad sin necesidad de realizar ningún tratamiento especial. Alrededor de 1 de cada 6 personas que contraen la COVID-19 desarrolla una enfermedad grave de rápida evolución con dificultad para respirar, motivo por el cual requieren cuidados especiales en unidades hospitalarias.

En los adultos mayores de 60 años, embarazadas y particularmente quienes padecen afecciones médicas crónicas, como hipertensión arterial, problemas cardíacos, problemas pulmonares, EPOC, asma moderada/ severa, diabetes, obesidad mórbida o los inmunodeprimidos y otras enfermedades debilitantes, tienen más probabilidades de desarrollar una enfermedad grave.

Transmisión o contagio de la covid-19:

Una persona puede contraer la enfermedad COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus SARSCoV-2 o por contacto con superficies contaminadas. La enfermedad se propaga de persona a persona a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose, estornuda o habla. Estas gotas caen sobre objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otra puede contraer la infección por COVID-19 si toca estos objetos o superficies y luego se toca la cara (ojos, boca y/o nariz). También pueden contagiarse al inhalar las gotas que haya diseminado una persona con COVID-19 al toser, estornudar o hablar.

También se ha comprobado la transmisión por contacto ocular directo de microgotas infecciosas, por ello se recomienda complementar, de ser posible, con el uso de protección ocular de montura integral. Se considera caso sospechoso cuando cumple con alguno de los siguientes criterios:

Toda persona que presente:

(a) Fiebre (37.5 o más) y (b) uno o más de los siguientes síntomas:

- Tos.
- Odinofagia (dolor de garganta).
- Dificultad respiratoria.
- Anosmia (pérdida de olfato) /disgeusia (alteración en la percepción de los sabores) de reciente aparición.

(c) En los últimos 14 días: haya mantenido un contacto con un caso confirmado de COVID- 19; antecedente de viaje al exterior ó provenir de zonas de transmisión comunitarias en Argentina, y sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica.

Se considera caso confirmado:

- Todo caso sospechoso o probable que presente resultados positivos por rtPCR para SARS CoV-.

## CAPITULO 1: MEDIDAS GENERALES

### 1.1 RECOMENDACIONES VISUALES

En todas las áreas comunes y habitaciones se encuentran carteles informativos en donde tendrán información sobre las medidas tomadas, como por ejemplo, el distanciamiento social, la adecuada higiene de manos, la apropiada higiene respiratoria, y las recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19. También entregaremos una carpeta, que entre varias cosas contiene un mapa indicando donde se encuentra el centro de salud, también números útiles en caso de emergencia y un folleto de la empresa con las medidas de seguridad adoptadas.

## 1.2 DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Las medidas establecidas por el Ministerio de Salud de la Nación determinan una distancia mínima entre personas de 2 metros como ideal y de 1,5 metros como aceptable. Esta medida aplica tanto para los trabajadores como para el público que asista al establecimiento.

## 1.3 HIGIENE DE MANOS

En las áreas comunes como la recepción, la piscina y la sala de estar se encuentran dispensarios de alcohol en gel con carteles informativos, pañuelos descartables y un cesto de basura. En el restaurante habrá alcohol en gel en la recepción, en cada mesa que se ocupe y en los baños donde también habrá carteles informando el correcto lavado de las manos y secado. Todas las personas, deberán realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón (jabón líquido/espuma, toallas descartables o secadores de manos) con una duración de 40 a 60 segundos. La desinfección se debe hacer en soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel), y a posterior del lavado si están sucias. La misma debe realizarse obligatoriamente:

- Al ingresar al establecimiento, sea cliente o personal de trabajo del lugar.
- Antes y después de manipular basura o desperdicios.
- Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.
- Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
- Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
- Después de ir al baño o de cambiar pañales.
- Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.

## 1.4 HIGIENE RESPIRATORIA

A cada huésped se le dará al ingreso un barbijo descartable para cada integrante de la familia, y habrá siempre a disposición de los huéspedes cuando ellos lo requieran.

## 1.5 DESINFECCION DE SUPERFICIES Y VENTILACION DE AMBIENTES

Utilizaremos una solución desinfectante de 10 ml de lavandina doméstica 55 g/l por litro de agua la cual se hará diariamente para asegurar su eficacia. En el ingreso, en el hall, habrá una alfombra con solución desinfectante para el calzado y lo utilizaremos como sector de desinfección para las pertenencias de los huéspedes y empleados. Las áreas comunes serán ventiladas regularmente, al menos 3 veces por día. En las recepciones se desinfecta el mostrador, la mampara y útiles usados por el huésped luego de la atención. En el restaurante las mesas luego de ser usadas serán primero lavadas con agua y detergente, luego se hará una desinfección con la solución.

## CAPITULO 2: MEDIDAS PARA LA DETECCIÓN Y MANEJO DE CASOS SOSPECHOSOS Y CONTACTOS ESTRECHOS

- a) Contamos con un termómetro infrarrojo (no-touch) para la medición de temperatura de los huéspedes y del personal. Al ingresar por primera vez al huésped le tomaremos la temperatura. Luego estará a disposición de quien quiera controlar su temperatura.
- b) Aconsejamos a los huéspedes y al personal total sinceridad en caso de creer tener algún síntoma. Se harán cuestionarios sencillos (vía virtual) para la detección de posibles síntomas previo al ingreso del establecimiento.
- c) Se prohibirá el ingreso a las personas con temperatura igual o mayor a 37,5°C o que presenten los síntomas propios del COVID-19. Siempre fomentando el respeto y evitando la estigmatización y la discriminación de personas sintomáticas o afectadas por COVID-19 y sus contactos estrechos.
- d) En caso de que un huésped manifieste síntomas relacionados al COVID-19 se dispone de una habitación aislada para trasladar a la persona con síntomas y no tenga contacto con otras personas y espere hasta ser evaluada adecuadamente. Se debe proceder de acuerdo a lo establecido o según lo indicado por las autoridades locales de salud de la jurisdicción. Ante la identificación de huéspedes con síntomas respiratorios o fiebre, se contactará inmediatamente al Sistema de Emergencias de salud local para su evaluación y eventual traslado a una institución de salud. Se notificará toda sospecha de COVID-19 a la autoridad sanitaria local. Se considera contacto estrecho a:
- Toda persona que haya proporcionado cuidados a un caso confirmado mientras el caso presentaba síntomas y que no hayan utilizado las medidas de protección personal adecuadas.
  - Cualquier persona que haya permanecido a una distancia menor a 2 metros y durante al menos 15 minutos con un caso confirmado mientras el caso presentaba síntomas. (Ej. Convivientes, visitas, compañeros de trabajo).

## CAPITULO 3: PARTICULARIDADES

### 3.1 PERSONAL DE ALOJAMIENTO

#### 3.1.1 CONTROL PREVENTIVO

Al ingresar al trabajo se les medirá la temperatura con termómetro infrarrojo a todos los empleados y también se les harán algunas preguntas intentando detectar posibles síntomas. La definición de caso es dinámica y puede variar según situación epidemiológica, por lo que estaremos informándonos permanentemente a través de la página oficial del Ministerio de Salud de la Nación, y adaptaremos el cuestionario a la definición vigente. En caso de que una persona manifieste síntomas de COVID-19 se los trasladará a una habitación, aislándolo para que no tenga contacto con otras personas y espere hasta ser evaluado adecuadamente. Ante la identificación de personal con síntomas respiratorios o fiebre, se contactará inmediatamente al Sistema de Emergencias de salud local para su evaluación y eventual traslado a una institución de salud. Debemos notificar toda sospecha de COVID-19 a la autoridad sanitaria local. El mismo procedimiento deberá aplicarse en caso de trabajadores de empresas tercerizadas. Toda la información recabada respecto de los empleados en este contexto es de uso confidencial y está protegida por la Ley N° 25.326 de Protección de Datos Personales.

### 3.1.2 DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Mantener, en todo momento, la distancia interpersonal mínima establecida. No exceder en ningún momento la densidad de ocupación recomendada, establecida en 1 persona cada 2,25 metros cuadrados. Estas medidas deben contemplarse dentro y fuera del establecimiento, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes como recepción, salón comedor, desayunador, salas de estar, pasillos, lobbies, estacionamientos, y en todo otro sector donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.

### 3.1.3 HIGIENE DE MANOS Y RESPIRATORIA

- a) Como principal medida de prevención, el lavado de manos debe ser de 40-60 segundos. En los puestos de trabajo donde no haya lavamanos disponible habrá alcohol en gel y pañuelos o servilletas desechables.
- b) Todo personal que tenga contacto con huéspedes deberá utilizar barbijos o tapabocas, cuando esté estipulado en su jurisdicción.
- c) La utilización de guantes únicamente será en tareas de limpieza (contacto directo con secreciones) y en la cocina.
- d) La utilización de gafas o máscara facial será únicamente en tareas de limpieza (contacto directo con secreciones) o en tareas puntuales. El nivel de protección dependerá de la actividad a realizar.

### 3.1.4 CAPACITACIÓN

De acuerdo con lo establecido en el Decreto 260/2020 art. 15, todos nuestros empleados están capacitados para el reconocimiento de síntomas de la enfermedad.

### 3.1.5 IDENTIFICACIÓN DE PERSONAL DE RIESGO

Dentro de la nómina de personal que desarrolle las actividades, están exentas del deber de asistencia al lugar de trabajo, de acuerdo a lo establecido por el Poder Ejecutivo Nacional, a través de la Resolución N° 207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, en su artículo 1°, aquellas personas cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado de niños, niñas o adolescentes y las siguientes personas incluidas en los grupos en riesgo:

- Mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados "personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento".
- Personas gestantes.
- Personas con enfermedad respiratoria crónica: enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC), enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
  - Personas con enfermedades cardíacas: Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
- Personas con inmunodeficiencias y estados de inmunodepresión.
- Personas con diabetes.
- Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.

- Personas con enfermedad hepática avanzada. Recordar: se debe asegurar el respeto de la privacidad y confidencialidad de la información médica de los trabajadores y las trabajadoras, con especial atención a la información relacionada a patologías que configuren factores de riesgo para formas graves de COVID-19.

### 3.1.6 ORGANIZACIÓN DE TRABAJO

Con el fin de respetar el distanciamiento social o distancia de seguridad vigente, hemos decidido tomar las siguientes medidas.

- a) Siempre y cuando sea posible a cada sector de la hostería se le asignó un único empleado tratando de evitar en lo posible los grupos de trabajo. En casos como en la cocina que pueda necesitarse más de una persona, estarán separadas cada una con su sector, y el mesero que ingrese lo hará solo unos metros donde habrá una mesa para dejar o llevar cosas.
- b) El horario de ingreso y egreso de nuestros empleados no coincide con el de ningún compañero evitando aglomeraciones en los puntos de acceso.

### 3.1.7 COMITÉ DE CRISIS

El establecimiento cuenta con un comité de crisis el cual redactó este protocolo y será el encargado de monitorear que todo se cumpla, garantizándoles al huésped y al empleado seguridad absoluta.

## 3.2 ATENCIÓN AL CLIENTE

### 3.2.1 GESTIÓN DE RESERVAS

- a) Se les informará a los futuros huéspedes las medidas que hemos tomado para preservar su seguridad y salud, como así también que es posible deba esperar a la hora de hacer su check-in o check-out en áreas destinadas para ello.
- b) Incentivamos el pago por medios digitales.
- c) En lo que respecta al restaurante se fomentará la reserva previa y se ofrecerá digitalmente la carta.

### 3.2.2 CHEK IN Y CHECK OUT

- a) Enviaremos 24 hs previas al ingreso el check-in de manera virtual. También se enviará un cuestionario sobre Covid-19.
- b) El huésped deberá ingresar utilizando barbijo o tapaboca (según Decreto Provincial N°0478/20 que dispone su uso, incluidos los de fabricación personal).
- c) En el hall de entrada se encuentra una alfombra con solución clorhídrica para la desinfección del calzado, también cartelería informando al huésped.
- d) Al ingreso un encargado de la familia se presentará en el mostrador donde la marca en el suelo lo indica. El resto esperara sentado en los sillones. En caso de que llegue otra familia para ingresar se la invitará a pasar a una sala de espera cercana.

- e) De no haber recibido por e-mail el cuestionario sobre Covid-19, consultar a los y las recepcionistas en el momento del check-in. De presentar síntomas compatibles con casos sospechosos de Covid-19, según criterios vigentes del Ministerio de Salud de la Nación.
- f) Se le entregará a cada familia una carpeta de Bienvenida en la cual van a encontrar un folleto con las medidas de seguridad adoptadas por la hostería, números útiles en caso de emergencia, un mapa de la localidad indicando donde se encuentra el centro de salud y toda la información útil de otros prestadores de servicios para evitar el mayor tiempo posible el contacto con el huésped.
- g) Se encuentra exhibida toda la información oficial de prevención y números de teléfono del Ministerio de Salud de la Nación y las autoridades locales destinadas a la problemática del coronavirus.
- h) Se entregarán las tarjetas magnéticas y controles remotos previamente desinfectados.
- i) Evitar la manipulación del equipaje de los huéspedes. Se ofrecerá el servicio solamente cuando el pasajero esté imposibilitado de hacerlo por sí mismo.
- j) El check out se hará de forma digital y habrá un buzón para que los clientes depositen las llaves magnéticas antes de retirarse. ¡Les solicitamos dejar las llaves magnéticas antes de retirarse!

### 3.3 ESPACIOS COMUNES

#### 3.3.1 DISPOSICIÓN DE MOBILIARIO

La sala de estar tiene una división la cual respeta las medidas distanciamiento social para que pueda haber dos grupos familiares con un máximo de ocupación de 6 personas en total. Respetando la densidad de ocupación de espacios a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable. En cuanto al restaurante está limitado a un 50% de su ocupación máxima con las mesas separadas a dos metros o más una de otra y se dará servicio únicamente a quien hayan realizado una reserva. La piscina se utilizará por turnos y será ventilada y desinfectada antes de un nuevo uso siempre y cuando la autoridad sanitaria lo permita. Esto podría variar según la fase de la pandemia. Todos los baños públicos cuentan con jabón líquido, toallas de mano biodegradable desechables y alcohol en gel. En todas las áreas comunes habrá alcohol en gel y pañuelos o servilletas desechables disponibles.

#### 3.3.2 CIRCULACIÓN

Se sugiere no deambular por los pasillos innecesariamente. En caso de querer trasladarse a un área común con espacios limitados recomendamos consultar antes si está disponible.

### 3.4 ALIMENTOS Y BEBIDAS

#### 3.4.1 DESAYUNOS

La modalidad será a la carta (digital) y hemos ampliado el horario del desayuno considerablemente para evitar amontonamiento en el salón. Por lo cual exigimos reservar su lugar para el desayuno. El barbijo debe usarse en todo momento en este lugar, retirándose solo para consumir alimentos. Al ingresar al salón cuentan con alcohol en gel en la recepción y en cada mesa habrá también alcohol el gel. Así mismo en los baños.

La mesa será preparada al ingreso antes de que los huéspedes tomen asiento evitando el contacto con el personal. Toda la vajilla luego de ser lavada se fajina con una solución de alcohol al 70% y agua.

### 3.4.2 SALON COMEDOR

- a) El servicio se brindara únicamente a quienes hayan hecho reserva previa.
- b) La carta se ofrecerá de forma digital y también impresa plastificada para la facilidad de su desinfección.
- c) El barbijo debe usarse en todo momento en este lugar, retirándose solo para consumir alimentos.
- d) La mesa será preparada al ingreso antes de que los huéspedes tomen asiento evitando el contacto con el personal.
- e) Al ingresar al salón cuentan con alcohol en gel en la recepción y en cada mesa habrá también alcohol el gel. Así mismo en los baños.

### 3.4.3 AREA DE COCINA

- a) El personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no puede ingresar a la cocina y a los almacenes de alimentos.
- b) El lugar está dividido en dos sectores en el caso de que sea necesario tener a más de un empleado dentro.
- c) El área de trabajo será desinfectado previa y posteriormente a cada turno.
- d) Al llegar un proveedor, toda la materia prima que ingrese será desinfectada al instante en un hall de entrada únicamente destinado para los proveedores. En el caso de frutas y verduras se enjuagan con agua para eliminar tierra e impurezas. Luego, se sumergen en agua con 1,5 ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos).

## 3.5 LIMPIEZA INTERNA

### 3.5.1 GENERALIDADES

- a) Se ha incrementado la frecuencia en la limpieza y desinfección de pisos en las áreas de ingreso al establecimiento.
- b) En lo que respecta a las áreas de atención al público, se limpiarán y desinfectarán al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen. En la sala de estar, restaurante y piscina se van a limpiar y desinfectar: manijas de las puertas y las barandas, escritorios, mesas, sillas, butacas, cubiertos, utensilios y la cristalería. Se ventilaran los ambientes diariamente.
- c) Encontraran dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros- en sanitarios y espacios comunes.
- d) Se efectuará controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.

### 3.5.2 HABITACIONES Y BAÑOS

- a) Una vez hecho el check out lo primero que se hace es abrir las ventanas y ventilar. Una vez ventilado el ambiente ingresa el personal para realizar la limpieza profunda y desinfección. Luego de la desinfección y la limpieza la habitación entra en un periodo de descanso de 24hs antes de volver a ser utilizada.
- b) El almacenamiento de las sábanas y toallas limpias en un armario cerrado y está separado de la ropa usada.
- c) Se utilizan guantes descartables para la manipulación de la ropa de cama y de aseo personal. La ropa sucia no se debe sacudir, se dobla desde sus extremidades hacia dentro en forma envolvente y se guarda en una bolsa de consorcio marcada con la habitaciones de donde proviene y se cerrará antes de salir de la habitación.
- d) Luego de la limpieza de una habitación, desinfectar los elementos utilizados antes de salir e ingresar a otra habitación.
- e) Desinfectar superficies de contacto como picaportes, interruptores, teléfonos, control de televisión o del aire acondicionado, mesas, entre otros.
- f) Colocar los objetos perdidos encontrados en habitaciones utilizadas por huéspedes identificados como caso sospechoso o confirmados de Covid-19, en bolsa plástica, desinfectar y guardar en una segunda bolsa sellada herméticamente hasta su devolución final al huésped. En el caso que no lo reclame, deberá ser desechado en una bolsa roja de residuo patogénico.
- g) Todo el personal del alojamiento que tenga que acceder a la habitación en la que se alojó un huésped con COVID-19 positivo, deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener la distancia mínima establecida del cliente. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación.

### 3.6 MANTENIMIENTO

- a) Efectuar y registrar las tareas de mantenimiento en instalaciones y equipos.
- b) Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías. En caso de requerirse tareas de mantenimiento en habitaciones donde se encuentren alojados huéspedes que han contraído COVID-19, se deberán extremar las medidas de protección sanitaria, tanto de personal involucrado como huéspedes. Disponer de un registro de estas acciones.

### 3.7 RESIDUOS

- a) Disponemos cestos de basura con tapa a pedal o de boca ancha en todas las áreas comunes y baños públicos.
- b) Limpieza y desinfección diaria de los depósitos de residuos.
- c) Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).