

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19



**Monquirá
2020**

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

CONTENIDO

1	INTRODUCCIÓN	3
2	OBJETIVO	3
3	ALCANCE	3
4	DEFINICIONES	4
5	MEDIDAS GENERALES	6
5.1	LAVADO DE MANOS	6
5.2	DESINFECCIÓN CON ALCOHOL GLICERINADO	8
5.3	DISTANCIAMIENTO FÍSICO	10
5.4	ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19	13
5.5	PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	14
5.6	MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS	17
5.7	MANEJO DE RESIDUOS	18
6	PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO	19
6.1	TRABAJO DE FORMA PRESENCIAL	20
6.2	DESPLAZAMIENTO DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO	22
6.3	RECOMENDACIONES EN LA VIVIENDA	23
6.4	CONVIVENCIA CON UNA PERSONA DE ALTO RIESGO	24
6.5	MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO POR PARTE DEL EMPLEADOR	25
6.6	PLAN DE FORMACIÓN	26
6.7	PLAN DE COMUNICACIONES	27
7.	MANEJO DE PISCINA Y TOBOGAN	28

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

1. INTRODUCCIÓN

El coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV, que se ha propagado en todos los países del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, así mismo puede afectar todos los aspectos de la vida diaria y las actividades económicas y sociales. Para reducir el impacto de las condiciones del brote de COVID-19 en las actividades económicas y sectores de Colombia, población trabajadora, usuarios, consumidores y población en general, es importante que todos los empleadores realicen la planeación, alistamiento e incorporación de medidas de prevención para la mitigación y respuesta a situaciones de riesgo frente COVID-19.

En atención a la declaración de emergencia de salud pública con ocasión a la pandemia por el coronavirus (COVID-19), **EL CASTILLO HOTEL ECOTURISTICO** presenta los lineamientos generales que implementará con el fin de establecer las medidas de promoción y prevención necesarias para la reducción y mitigación de la exposición de sus trabajadores, clientes y público en general basados en la normatividad legal vigente y protocolos establecidos por la Organización Mundial de la Salud -OMS- y el Gobierno Nacional de Colombia.

2. OBJETIVO

Orientar e Implementar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de las actividades de **EL CASTILLO HOTEL ECOTURISTICO**.

3. ALCANCE

Este protocolo aplica para todas las actividades de **EL CASTILLO HOTEL ECOTURISTICO** dentro de sus instalaciones, sus trabajadores, proveedores, clientes y público en general; en pro de la mitigación del riesgo de transmisión del coronavirus COVID-19.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

4. DEFINICIONES

Aislamiento: separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

Aislamiento respiratorio: se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).

Aislamiento por gotas: se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.

Aislamiento por contacto: se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.

Asepsia: ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

Cohorte de pacientes: agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.

Contacto estrecho: es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.

COVID-19: es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

Desinfección: es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

Desinfectante: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica sólo a objetos inanimados.

Elemento de protección personal (EPP): Son elementos que crean una barrera que mantiene a la persona fuera del contacto con los peligros (Físicos, Químicos, Biológicos, Mecánicos) que puedan estar presentes en un ambiente de trabajo.

Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

Mascarilla Quirúrgica: elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.

Material Contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

Residuo Biosanitario: son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

Residuos Peligrosos: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

SARS-Cov-2: versión acortada del nombre del nuevo coronavirus “Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave” (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

5. MEDIDAS GENERALES

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- Uso de tapabocas

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), se deben fortalecer los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos producto de la actividad o sector, adecuado uso de Elementos de Protección Personal-EPP y optimizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias.

EL CASTILLO HOTEL ECOTURISTICO ha designado como responsable del seguimiento y enlace de este protocolo al Administrador del establecimiento, encargado del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo..

5.1 LAVADO DE MANOS.

La higiene de las manos es la medida más sencilla para realizar prevención de las infecciones asociadas a la atención en salud, es por ello que se considera dentro de las normas generales de bioseguridad y es de estricto cumplimiento para todo el personal que labore en **EL HOTEL**

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

Frecuencia de lavado.

La frecuencia de lavado de manos del personal es **cada hora y a la entrada y salida del establecimiento**

En el restaurante la frecuencia de lavado de manos del personal es **cada hora y a la entrada y salida del establecimiento.**

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS

Este procedimiento será adoptado por el personal del **Hotel y Restaurante** y se realizará de a 2 personas y de manera periódica cada 3 horas así:

Primer lavado	todo el personal al ingresar a la empresa por primera vez	7:00 AM
Segundo lavado	Grupo 1	9:00 AM
	Grupo 2	9:15 AM
Tercer lavado	Grupo 1	12:00 M
	Grupo 2	12:15 PM
Cuarto lavado	Grupo 1	3:00 PM
	Grupo 2	3:15 PM
Último lavado	Todo el personal antes de salir de la empresa	4:00 PM – 6 PM
NOTA. Cualquier empleado que entre o salga de las instalaciones de la empresa en un horario diferente, después de entrar en contacto con objetos (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte, etc.); después de ir al baño, antes y después de comer; debe realizar el lavado de manos.		

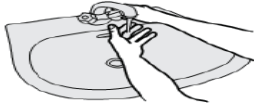
La persona encargada de informar el momento del lavado de las manos es el **Administrador** quien indicará y organizará a los grupos para esta acción.

Aplicación: Empleados

Duración: 40-60 segundos

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19		Código	PSST-02
			Versión	01
			Fecha	31-ago-20

0



Mójese las manos con agua;

1



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



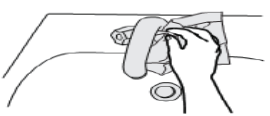
Enjuáguese las manos con agua;

9



Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.

UBICACIÓN DE PUNTOS PARA EL LAVADO DE MANOS

La empresa cuenta con tres puntos para el lavado de manos distribuidos de la siguiente manera:

Punto 1	lavamanos ubicado en el baño de la Recepción	Huéspedes a la llegada
Punto 2	Lavamanos ubicado en el restaurante	Público en general
Punto 3	Lavamanos ubicado en el vestidor de los trabajadores	Sólo empleados

5.2 DESINFECCIÓN CON ALCOHOL GLICERINADO

El alcohol glicerinado debe ser utilizado por todos los clientes, proveedores y público en general que requiera ingresar a las instalaciones de la empresa.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19		Código	PSST-02
			Versión	01
			Fecha	31-ago-20

Todos los empleados deben utilizar el alcohol glicerinado al momento del ingreso y salida de la empresa inmediatamente después del lavado de manos inicial y final y luego de haber tenido algún contacto con objetos (billetes, monedas, esferos, paquetes, etc) o con otras personas.

La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias.

INSTRUCTIVO DE DESINFECCIÓN DE MANOS

Aplicación: todo el personal

Duración: 20-30 segundos

1a

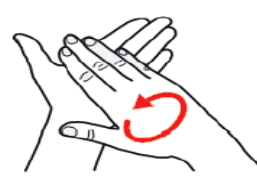


Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

1b

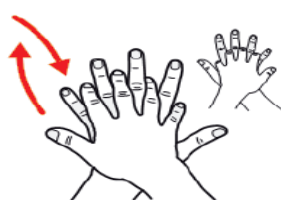


2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



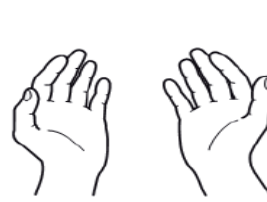
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



Una vez secas, sus manos son seguras.

El personal de RECEPCIÓN encargado del primer contacto con el cliente, debe proporcionar el alcohol glicerinado a las personas que van a ingresar a la empresa.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

La empresa contará con un afiche informativo que sugiera a las personas la desinfección con alcohol glicerinado antes de ingresar

En las instalaciones debe disponer de alcohol glicerinado en la recepción, a la entrada de restaurante, bar, o espacios donde se suministren alimentos y/o bebidas y solicitar a los clientes la desinfección de manos a la entrada y salida de estos espacios. Igualmente, en las zonas comunes que consideren.

PRODUCTOS UTILIZADOS PARA EL LAVADO DE MANOS.

Los siguientes productos son los que usa el Hotel y Restaurante para el lavado de manos, los cuales están incluidos en el plan de compras de este protocolo:

Producto	Ubicación	Disposición final	Responsable
Jabón Líquido para manos en dispensador	puntos de lavado	Desechar y reemplazar en dispensador	Administrador
Toallas desechables	puntos de lavado	Depositar en basura y reemplazar al acabar	Administrador
Alcohol Glicerinado 60%-95%	Entrada Restaurante y entrada Recepción	Reemplazar al terminarse	Administrador

SEGUIMIENTO Y MONITOREO

Responsable: **Administrador**

Mediante el formulario “ACTIVIDADES DE BIOSEGURIDAD”, el **Administrador** reportará el lavado periódico de manos del personal en la sección “reporte de lavado de manos” cada vez que se realice.

5.3 DISTANCIAMIENTO FÍSICO

El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas del hotel y restaurante, este distanciamiento se aplica de la siguiente manera:

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

ATENCIÓN A LOS CLIENTES.

- Los trabajadores deben permanecer a 2 metros de distancia de otras personas y entre sus compañeros evitando contacto directo.
- Para establecer estas medidas con los clientes, en la entrada se atenderá de a una sola persona y las otras esperaran en las zonas demarcadas con línea amarilla (o asientos separados según el caso). la atención será por turno de llegada y nunca se sobrepasará el 30% de la capacidad de personas en la empresa.
- A todos los clientes se les solicita la desinfección de sus manos con alcohol glicerinado proporcionado por el personal de recepción o en el dispensador. Y desinfección de zapatos (si así lo deciden).
- El lobby es el espacio para el recibo de huéspedes donde se pueda realizar un proceso de desinfección previo al registro cumpliendo con el distanciamiento de 2 metros.
- Se adoptan herramientas informativas para comunicar a los clientes sobre esta obligatoriedad.
- Se debe limitar el contacto entre huéspedes.
- Las zonas comunes por el momento permanecen cerradas.
- Se deben adoptar herramientas informativas para comunicar a los clientes sobre las acciones que está adelantando la empresa para reducir el riesgo.
- En el Hotel se informa a los clientes desde el momento de la reserva de tal manera que la información y las condiciones sean claras para el cliente.
- El personal en la cocina debe utilizar sus EPP permanentemente.
- Evitar la posibilidad de contacto con los clientes. La atención a estos debe hacerse dejando y recogiendo en la zona de entrega o directamente en las mesas y sin retirar las sillas ni ayudarlos a sentar.

ATENCIÓN A LOS PROVEEDORES Y VISITANTES

- Se utilizarán las ayudas tecnológicas con el fin de evitar aglomeraciones y reuniones presenciales.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

- Las visitas de proveedores y demás que requieran ser presenciales, se realizarán con cita previa y con una sola persona.
- Se atenderá un proveedor a la vez
- Todas las personas que ingresan al Hotel o Restaurante deben realizar su respectiva desinfección de manos y usar tapabocas.
- A todos los visitantes se les solicita la desinfección de sus manos con alcohol glicerinado proporcionado por **el personal de recepción o en el dispensador**. Y desinfección de zapatos
- Se deben adoptar herramientas informativas para comunicar a los proveedores y visitantes sobre las acciones que está adelantando la empresa para reducir el riesgo.

CONSUMO DE ALIMENTOS Y TIEMPOS DE DESCANSO

- Estas mismas condiciones deben aplicar en los sitios donde los empleados consumen los alimentos y en general en los sitios de descanso de los empleados.
- No se permiten reuniones en grupos en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.
- Cada persona selecciona su espacio para consumir sus alimentos distanciados a más de 2 metros de sus compañeros.
- Los empleados deben consumir sus alimentos en la zona indicada para esto conservando el distanciamiento de 2 metros
- Luego del consumo de alimentos se realiza la desinfección del sitio donde fueron consumidos
- El consumo de alimentos se realizará de a 2 personas y de manera periódica así:

Almuerzo	Grupo 1	12:00 M
	Grupo 2	1:00 PM
NOTA. Cualquier empleado que consuma alimentos fuera los horarios establecidos, debe informar y aplicar las mismas condiciones.		

La persona encargada de coordinar el momento del consumo de alimentos es el Administrador quien indicará y organizará a los grupos para esta acción.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

PROMOCIÓN DEL DISTANCIAMIENTO SOCIAL.

- La empresa promociona el distanciamiento social mediante carteles informativos publicados en sus instalaciones y mediante banners por WhatsApp a sus empleados y proveedores.

5.4 ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) PARA PREVENCIÓN DEL COVID-19

Los EPP utilizados para la protección personal de acuerdo con la labor de para la prevención del COVID-19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos del hotel son:

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA PREVENCIÓN COVID-19				
Elemento de Protección Personal	ACTIVIDAD	ÁREA	USUARIOS	Disposición final
Tapabocas ajuste nasal 	Todas las actividades en horario laboral y no laboral	Dentro y fuera de la empresa	Todo el personal	Lavable, reutilizable. Cambiar diariamente
Protector careta facial 	Atención al público	Entrada principal	Oficios Varios	Reutilizable. desinfectar cada 3 horas o menos
Guantes de nitrilo 	Recepción y entrega de dinero y otros elementos. Aseo general	Oficina caja. Baños	Administradora-Gerente	Desechar en basura diariamente
Tapabocas desechable 	Todas las actividades en horario laboral y no laboral	Dentro y fuera de la empresa	Todo el personal	Desechar en basura y reemplazar cada vez que se humedezca

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

Guantes de latex 	Recepción y entrega de dinero y otros elementos NO químicos	Oficina caja.	Personal	Desechar en basura y reemplazar diariamente
Bata resistente a fluidos 	Recepción de productos Limpieza en habitaciones	Zona de recepción de productos	Personal encargado	Desinfectar y desechar

5.5 DESINFECCION DE HABITACIONES

Organización de la habitación

Antes de iniciar el aseo, separa o elimina aquellos objetos dispersos que hayan sido dejados para su desecho. Continúa con la organización de la habitación de acuerdo con el protocolo definido por el hotel. Ten en cuenta:

Usa guantes de caucho (nitrilo) y gafas de seguridad contra salpicaduras, protección respiratoria, uniforme anti fluido, y otros guantes como el de látex, según el método de desinfección a utilizar.

Primero, realiza una limpieza convencional que incluya pisos, paredes, sillas, barandas y mesas. Las superficies metálicas, plásticas y objetos se deben lavar con un detergente convencional (detergente líquido o desinfectante multiusos que casi siempre están hechos a base de amonios cuaternarios).

En los puntos de mayor contacto y equipos, usa un desinfectante, rociándolo idealmente con alcohol en concentraciones entre el 60% y 75% (se consigue como alcohol antiséptico para el hogar).

La aplicación de alcohol se recomienda por aspersión, dejándolo actuar durante 10 minutos y dejarlo secar naturalmente.

Identifica los elementos de habitaciones que por sus características hagan difícil la labor de limpieza y desinfección como controles de televisores, aires acondicionados, dispositivos de música, teléfonos, entre otros. Evalúa la posibilidad de aislarlos mediante un plástico protector transparente que sea más fácil de limpiar.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

Limpieza de baños

De acuerdo con las condiciones del alojamiento, retira todos los elementos que no serán nuevamente usados incluyendo las toallas usadas.

Aplica el limpiador usual a los espacios y superficies. Limpia la puerta de la ducha, las manijas del control de la ducha, la bañera y los espejos.

Ten especial cuidado con la taza de baño. Empieza por desocuparlo, aplica desinfectante o detergente al bacín y limpia con la escobilla de baño. Deja correr el agua, limpia la tapa del inodoro usando una pequeña escobilla y utiliza también detergente y/o desinfectante.

Aplica el limpiador usual o detergente para limpiar el piso del baño, utilizando trapero y cepillos.

Limpieza de otras áreas de la habitación

Se deben airear las almohadas antes de ser utilizadas y deben ser cubiertas con funda anti fluido, lo mismo que el protector del colchón.

Retira las sábanas y las fundas de las almohadas sin sacudirlas; limpia las mesas de noche, el guardarropa, interruptores, cama y las ventanas.

Los controles de televisores, teléfonos, u otros equipos deben limpiarse con alcohol. Considera que el equipo se puede haber contaminado.

Aplica el limpiador usual al resto de pisos de la habitación. Utiliza agua suficiente para retirar completamente la solución.

Saca la lencería y la basura.

Después de la limpieza y desinfección de la habitación, debe dejarse ventilada y sin servicio por 24 horas.

Retiro de lencería y desechos

Para las ropas, se tendrá en cuenta:

Verificar la disponibilidad de bolsas adecuadas en tamaño y resistencia para guardar la ropa del huésped y de la habitación.

No sacudir la ropa.

Evitar "abrazar" la ropa para evitar la autocontaminación.

Colocar la ropa dentro de bolsas resistentes y cerrarlas, para trasladar hasta la lavandería.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

Basura

Este es un procedimiento importante para evitar contaminar otras áreas. Lleva la basura que se acumuló en las bolsas, sácalas de la habitación y llévalas al depósito de basura. Retira y desecha los guantes, y lávate las manos para ingresar a una nueva habitación.

Ubica todos los desechos de lo que ha usado, incluidos pañuelos y máscaras, en una bolsa de basura de plástico. Ata la bolsa cuando esté aproximadamente tres cuartos llena. Coloca la bolsa de plástico en una segunda bolsa de basura y ácala. Trata todos los desechos de limpieza de la misma manera. Utiliza guantes y realiza higiene de manos antes de entrar a otra habitación.

Lavandería

Preparación:

Usa Elementos de Protección personal (EPP) como guantes, tapabocas, protección ocular, cofia desechable, protector facial completo (si hay riesgo de salpicaduras), calzado impermeable, guantes de nitrilo para compuestos más fuertes y uniforme anti fluido.

Servicio de Comedor

El personal del servicio debe cumplir con las medidas de precaución: lavado frecuente de manos con agua y jabón.

Para evitar contagios del personal, se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.

Si es posible, se aconseja que, en todo proceso de atención a huéspedes, se mantenga una distancia de mínimo un metro ante cualquier huésped o compañero de trabajo.

Se disponen las mesas de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, y de una mesa a otra, sea superior a un metro y que los huéspedes puedan ubicarse sentados a más de un metro de distancia.

El personal de servicio del comedor deberá recomendar a los huéspedes lavar sus manos con agua y jabón a la entrada y a la salida del comedor en el lavamanos dispuesto al ingreso de la recepción.

El hotel no cuenta con autoservicio de bufet de comidas, esto permite la barrera de contagio. El pedido se realiza por teléfono y se lleva a la mesa conservando las distancias.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

Limpieza de vajillas

Utiliza Elementos de Protección Personal (EPP) como guantes, tapabocas, protección ocular, calzado impermeable y uniforme, para realizar las labores de limpieza. Si requieres utilizar productos de aseo más fuertes como ácidos y bases, utiliza guantes de nitrilo.

Lava y desinfecta 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 huéspedes.

Los manteles y servilletas deben ser lavados de forma industrial, aumentando la frecuencia del cambio de manteles. En la medida de lo posible, se utilizarán elementos desechables.

Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies que hayan podido ser tocadas con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos.

Aplica el limpiador usual a los espacios, superficies, utensilios de cocina, equipos y otros elementos de trabajo como escritorios, mesas, sillas, barandas, pisos y áreas de uso común, manijas de puertas, llaves, grifos, entre otros.

GENERALIDADES EPP COVID-19

- **EI CASTILLO HOTEL ECOTURISTICO** entrega los EPP y garantiza su disponibilidad y recambio. Mediante los formatos “PLAN DE COMPRAS PROTOCOLO COVID 19” y “ENTREGA DE EPP COVID-19”
- Se informan las recomendaciones de uso eficiente de EPP.
- El uso de guantes se recomienda si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos y dinero; para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.
- Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca y recordar que son de uso personal.
- Se instalan **3 recipientes** adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.
- En todo caso, ningún trabajador debe usar la dotación o EPP empleados en la actividad laboral por fuera de sus actividades laborales.
- Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

MANEJO DE LOS TAPABOCAS

- EL uso del tapabocas es obligatorio en el transporte público y en áreas con afluencia masiva de personas.
- El uso correcto de los tapabocas es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso.
- Siempre debe hacer el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas

Colocación y retiro de tapabocas:

- Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.
- Ajuste el tapabocas por detrás de las orejas.
- La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
- La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.
- No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
- El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.
- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítala en una bolsa de papel o basura.
- No reutilice el tapabocas si no es reutilizable.
- Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
- El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.
- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.

6. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

INVERSIONES HM LIMITADA – EL CASTILLO HOTEL ECOTURISTICO, es una empresa legalmente constituida en Bogotá, y el hotel y restaurante el Castillo se ubica en la ciudad de Moniquirá (Boyacá) registrada en la Cámara de Comercio y Nit 900251626-1 dedicada al servicio de alojamiento y restaurante para turistas y locales.

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Para **INVERSIONES HM LIMITADA** es de gran importancia velar por el bienestar físico y emocional de sus trabajadores, por esto nos comprometemos en controlar el entorno de trabajo de nuestra empresa para así brindar mayor seguridad mediante la identificación y control de los riesgos laborales.

Estamos comprometidos en el cumplimiento de las normas legales vigentes de seguridad y salud en el trabajo aplicables a nuestra empresa por lo cual mantendremos el liderazgo permanente para que todo el personal cuente con los recursos oportunos para prevenir y mitigar el riesgo de contraer toda clase de enfermedades y accidentes laborales.

En el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, la empresa ha identificado las condiciones de salud de trabajadores (estado de salud, hábitos y estilo de vida, factores de riesgo asociados a la susceptibilidad del contagio), así como las condiciones de los sitios de trabajo a través de visitas de inspección periódicas.

INVERSIONES HM LIMITADA presentará a la ARL su lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer controles operacionales antes de la operación.

Dentro la identificación de peligros (evaluación de riesgos) el factor de riesgos biológico por contagio de COVID-19 está incluido, para determinar las actividades cuando el personal se encuentre más expuesto y de este modo determinar los controles a implementar.

6.1 TRABAJO DE FORMA PRESENCIAL

Empleados y colaboradores.

- Se realiza la **toma de temperatura** con el termómetro digital al personal al inicio del turno de trabajo y al final del mismo. La administradora debe reportar la toma de temperatura en el formulario virtual “ACTIVIDADES DE BIOSEGURIDAD”
- Se garantiza el uso de los EPP a los trabajadores antes del inicio de labores.
- Garantizar el uso de lavandería para los uniformes utilizados en la jornada laboral

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

- Garantiza la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarias tales como agua potable, jabón líquido, alcohol glicerinado, toallas desechables y promueve el lavado frecuente de manos.
- Se promueve el uso de la aplicación CoronApp en los empleados.
- Esta prohibido utilizar la ropa de dotación en sitios diferentes al lugar de trabajo
- Se prohíbe la manipulación de celulares durante los periodos de preparación de comida y atención al público
- Se garantiza la protección permanente de los alimentos con el uso de películas plásticas, papel aluminio, tapas, vitrinas, etc.
- Evitar la comunicación directa entre el personal de cocina y los meseros realizando los pedidos por medios físicos o electrónicos.
- Se cuenta con un solo punto de entrada/salida para los trabajadores que pueda ser vigilado fácilmente para el cumplimiento de este protocolo

Atención a clientes.

- Se promocionan las buenas practicas de bioseguridad a los clientes.
- El uso de tapabocas es obligatorio para el ingreso a las instalaciones.
- Se debe tomar la temperatura a proveedores y clientes al momento que estos requieran ingresar a las instalaciones.
- **NO SE PERMITIRA** el ingreso a personas con síntomas de gripa o temperatura mayor a 38°C
- Adecuar un espacio para el recibo de huéspedes donde se pueda realizar un proceso de desinfección previo al registro.
- Realizar la toma de temperatura a los huéspedes y visitantes, así como verificar el uso de tapabocas, absteniéndose de permitir el ingreso de las personas que presentan síntomas como fiebre, (38°C o más) o estado gripales asociados.
- Utilizar equipo rociador o atomizador con producto desinfectante para equipajes de los huéspedes, comunicándole a estos la implementación de esta medida.
- Priorizar el uso de habitaciones con ventilación natural
- Tener a disposición del cliente guantes, tapabocas con costo y alcohol glicerinado de forma gratuita.
- Utilizar protectores antifluido para colchones y almohadas.
- Disponer en un lugar visible un código QR para descargar la aplicación CoronApp y promover su descarga en el proceso de registro.
- Se presta servicio de alimentación y/o bebidas, estos se deben realizar en la mesa manteniendo el distanciamiento mínimo de 2 metros. **No se presta el servicio de desayuno tipo buffet.**

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

- Privilegiar la realización de reservas para conocer el aforo, registrar los datos de los clientes y controlar su ingreso. Limitar la reserva de acuerdo con el cálculo del aforo según las medidas de distanciamiento físico de este protocolo.
- Establecer un punto de control a la entrada del establecimiento para toma de temperatura, verificación del uso correcto del tapabocas, desinfección de manos y zapatos.
- Eliminar el uso de carta o menú físicos cambiándolos por medios visuales (carteles, aplicaciones y demás medios electrónicos)
- Ubicar individuales, cubiertos y vasos en las mesas inmediatamente antes del servir los productos
- Servir en platos o vasos individuales para cada cliente las ordenes del menú que sean compartidas.
- Higienizar las botellas de bebidas antes de su entrega al cliente y procurar que sea el cliente quien se sirve la bebida
- No realizar prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas
- Eliminar la entrega de dulces o mentas en recipientes.

La empresa establece y adopta los siguientes lineamientos para sus empleados los cuales serán informados y verificados continuamente:

- Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto o en actividades externas, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – segundos de acuerdo a los lineamientos de la OMS, y después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer
- Los trabajadores ingresan al turno con su ropa, deben pasar luego hacia el espacio dispuesto para dejar su ropa en el vestier. Allí también deben retirar sus joyas, relojes y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la trasmisión del virus.
- Es fundamental evitar tocar cualquier elemento que no sea indispensable de tocar y desinfectar llaves, maletas, entre otros aplicando el procedimiento de desinfección manual.
- Si la persona llega a presentar síntomas respiratorios en el trabajo se le debe proveer un tapabocas convencional, ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud teniendo en cuenta los canales de notificación instaurados dentro de la empresa para definir la conducta a seguir.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

- La empresa buscará la asesoría y acompañamiento de su ARL para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa.
- Fomentar los hábitos de vida saludable con los trabajadores, como la hidratación frecuente, pausas activas y la disminución del consumo de tabaco como medida de prevención.
- Se deben realizar las pausas activas, de conformidad con lo establecido en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa. Para la ejecución de dichas pausas no es necesario retirarse los elementos de protección personal como los tapabocas, es necesario garantizar la distancia de mínimo 2 metros entre cada uno de los trabajadores, Al finalizar las pausas activas, es necesario realizar el protocolo de lavado de manos antes de volver a la realización de las actividades laborales.
- Los trabajadores deben abstenerse de ir al lugar de trabajo en caso de presentar síntomas de gripa o un cuadro de fiebre mayor a 38°C.

HORARIO DE ATENCIÓN

Se elaborara el horario de acuerdo a las disposiciones que emitan las autoridades locales para la atencion del restaurante, o se atenderá de 7:30 a.m. a 5 p.m

Para el servicio de hospedaje se prestará de 10 a.m a 10 p.m.

La atención al público se realizará después de haber cumplido con los protocolos de lavado de manos, toma de temperatura y lavado y desinfección.

6.2 DESPLAZAMIENTO DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO

Se realizarán capacitaciones en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso de transporte público, establecidos por las autoridades competentes.

- Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo, se deberá hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes no estériles, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de un metro (1 m) entre las personas al interior del vehículo.
- Mantener en lo posible gel antibacterial para aplicación a la subida y bajada del transporte y se debe mantener una ventilación constante durante el recorrido.
- Incentivar el uso de otros medios de transporte como bicicleta, motocicleta, entre otros y realizar la limpieza de los elementos como cascos, guantes, gafas, etc.

6.3 RECOMENDACIONES EN LA VIVIENDA

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

Al salir de la vivienda

- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto
- Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.
- No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano y mantener el aislamiento.
- Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, y demás sitios
- En casa debe usar tapabocas en caso de presentar síntomas respiratorios o si convive con personas que perteneces al grupo de riesgo de contagio.

Al regresar a la vivienda

- Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
- La ropa debe lavarse en la lavadora o a mano con agua caliente que no queme las manos y jabón y secar por completo. No reutilizar ropa sin antes lavarla. No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire. Dejar que se sequen completamente
- Bañarse con abundante agua y jabón.
- Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

6.4 CONVIVENCIA CON UNA PERSONA DE ALTO RIESGO

Si el trabajador convive con personas mayores de 60 años, o con personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, (Diabetes, Enfermedad cardiovascular -Hipertensión Arterial- HTA, Accidente Cerebrovascular — ACV), V1H, Cáncer, Uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica -EPOC, malnutrición (obesidad y desnutrición), Fumadores o con personal de servicios de salud, debe extremar medidas de precaución tales como:

- Mantener la distancia al menos de dos metros.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

- Utilizar tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona a riesgo y al cocinar y servir la comida.
- Aumentar la ventilación del hogar.
- Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona a riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies de todas las áreas del hogar.
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Lavar y desinfectar en forma regular pisos, paredes, puertas y ventanas, e incrementar estas actividades en las superficies de los closets, roperos, armarios, barandas, pasamanos, picaportes, interruptores de luz, puertas, gavetas, topes de puertas, muebles, juguetes, bicicletas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas de la familia tienen contacto constante y directo.
- La limpieza y desinfección debe realizarse procurando seguir los pasos:
 - retiro de polvo
 - lavado con agua y jabón
 - enjuague con agua limpia
 - desinfección con productos de uso doméstico.
- Limpiar y desinfectar todo aquello que haya estado en el exterior de la vivienda o que es de manipulación diaria, como: computadores, mouse, teclados, celulares, teléfonos fijos, control remoto, otros equipos electrónicos de uso frecuente, que se limpian empleando un paño limpio impregnado de alcohol al 70% o con agua y jabón, teniendo precaución para no averiarlos.
- Lavar con regularidad fundas, sabanas, toallas, etc.
- Utilizar guantes para manipular la ropa, evitar sacudir la ropa y no permitir el contacto de esa ropa con el cuerpo.

6.5 MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO POR PARTE DEL EMPLEADOR

Si una persona presenta síntomas de COVID-19 como fiebre, tos, dificultad para respirar se cumplirá con el siguiente procedimiento:

- Comunicar a su jefe inmediato, verificar que está usando el tapabocas de manera adecuada y deberá ubicarlo en una zona de aislamiento identificada previamente.
- Conforme a los protocolos establecidos por las autoridades de salud en Colombia, deberá informar si ha viajado a zonas consideradas como focos de infección o ha estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con un caso confirmado de COVID-19,
- La empresa debe reportar el caso a la EPS y a la secretaría de salud que corresponda para que evalúen su estado de salud, quienes determinarán si se debe trasladar a su casa con un aislamiento preventivo para síntomas leves y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

pecho o convulsiones lo deben trasladar a un centro médico en una ambulancia de forma inmediata.

- Si el trabajador se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, deberá contactarse telefónicamente con su jefe inmediato para poner en su conocimiento la situación y tanto el empleador como el trabajador deberán reportar el caso a la EPS y a la secretaría de salud que corresponda para que evalúen su estado.
- Realizar una lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha lista se entregará a la secretaría de salud correspondiente para dar seguimiento y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 14 días. Este grupo de personas deberán reportar el cambio de su condición en la aplicación CoronApp.
- Se deben limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas del centro de como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo como computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto el paciente.
- Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar.
- **Se debe tener en un lugar visible la información de los centros de atención médica más cercanos al establecimiento**
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.
- Identificar las áreas, superficies y objetos usados por la persona con sospecha de caso y realizar la limpieza y desinfección de manera inmediata.
- Se debe garantizar que el personal se pueda realizar el lavado de manos por los menos 3 veces al día, y que se cuente con los insumos agua limpia, jabón y toallas de un único uso.
- Asegurarse de reportar los casos sospechosos de contagio con el COVID-19 a las entidades correspondientes: secretaria de salud distrital, departamental o municipal, a la EPS del trabajador y a la ARL.

LINEAS DE ATENCION EN CASO DE SINTOMAS COMPATIBLES CON EL CORONAVIRUS

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

URGENCIA COVID -19

3102089266

HOSPITAL REGIONAL MONQUIRA

3102089243

6.6 PLAN DE FORMACIÓN

La empresa ha establecido un plan de formación para su personal basado en:

- Información general relacionada con los lugares de la empresa en los que puede haber riesgo de exposición.
- Factores de riesgo del hogar y la comunidad.
- Factores de riesgo individuales.
- Signos y síntomas.
- Importancia del reporte de condiciones de salud.
- Protocolo de actuación frente a síntomas.
- Protocolo de etiqueta respiratoria que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo, lavarse inmediatamente las manos, y abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- Disponer de información general relacionada con los lugares de la empresa en los que puede haber riesgo de exposición
- Factores de riesgo del hogar y la comunidad
- Factores de riesgo individuales
- Uso adecuado de los EPP
- Lavado de manos.
- Limpieza y desinfección

6.7 PLAN DE COMUNICACIONES

La empresa implementa un plan de comunicación donde se divulga la información pertinente a todas las partes interesadas a través de medios físicos y electrónicos: carteles informativos ubicados en la parte frontal interna de la empresa y en los puntos de lavado de manos , correos electrónicos a clientes y proveedores, Mensajes whatsapp a empleados y clientes en aspectos fundamentales como:

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20

- Directrices dadas por el Gobierno Nacional y Local.
- Protocolos de protección de contagio.
- Mensajes continuos de autocuidado y pausas activas para desinfección.
- Demás protocolos de bioseguridad.

7. MANEJO DE PISCINA Y TOBOGAN





	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20



	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PSST-02
		Versión	01
		Fecha	31-ago-20



Reportar **nuestro estado de salud** desde CoronApp nos permite **a todos** actuar contra el coronavirus (COVID-19)

DESCÁRGALA





El futuro es de todos

*CoroApp Colombia es una aplicación móvil del Gobierno Nacional de Colombia.





**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL MANEJO Y CONTROL DEL
RIESGO DE CORONAVIRUS COVID-19 EN LOS ESTABLECIMIENTO E
INMUEBLES CON PISCINA**



EL CASTILLO HOTEL ECOTURISTICO

Contenido

1. Objetivo	3
2. Medidas generales	3
3. Medidas adicionales para las actividades en piscinas.....	3
3.1. Medidas de adecuación.....	3
3.2. Medidas para determinar el aforo	4
4. Protocolo para limpieza y desinfección de piscinas.....	4
4.1 Filtración	4
4.2 Limpieza física	5
4.3 Tratamiento Químico	5
5. Protocolo Limpieza y desinfección de piscinas.....	5
6. Medidas de limpieza y desinfección de las áreas anexas y complementarias al estanque de las piscinas.....	7
7. Protocolo para limpieza y desinfección de zonas perimetrales de la piscina, baños, vestieres y duchas	7
8. Medidas para el uso del establecimiento.....	9
9. Calidad del agua contenida en el estanque.....	10
9.2 Manejo de residuos sólidos	10
10. Elementos de protección personal	12
11. Prevención de contagio.....	12
12. Monitoreo del estado de salud de los trabajadores y usuarios del establecimiento de piscina (situación de contagio).....	13
13. Plan de Comunicaciones.....	13
14. Medidas para el personal que trabaja en el establecimiento	14
15. Medidas para el usuario	15

1. Objetivo

Orientar, en el marco de la pandemia por el nuevo Coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad que debe adoptar el Hotel El Castillo en sus piscinas, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante su desarrollo.

2. Medidas generales

Las medidas generales de bioseguridad se encuentran plasmadas en el protocolo general de bioseguridad del Hotel las cuales buscan mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.

3. Medidas adicionales para las actividades en piscinas

Como responsables de un establecimiento que ofrece el servicio de piscina adoptamos las siguientes medidas de bioseguridad:

3.1. Medidas de adecuación

Al ingreso de la recepción se realizará el protocolo de limpieza y desinfección; la persona encargada recibe a los usuarios y aplica alcohol al 75% en manos mediante un spray, para la toma de temperatura se utilizará termómetro de tecnología láser o infrarrojo, para evitar el contacto estrecho con la persona evaluada. En caso de presentarse una temperatura mayor a 38°C, la persona no podrá ingresar al establecimiento, se procede a realizarencuesta de estado de salud. Se cuenta con un tapete que contiene alcohol antiséptico al 75% o amónio cuaternario para la limpieza de la suela de los zapatos.

Al ingreso del área de la piscina la persona encargada cuenta con kit de desinfección de manos y suela de zapatos. No se permite el ingreso al área a ninguna persona que incumpla con la medida.

Los baños están dotados de manera constante y suficiente de papel higiénico y agua potable, dispensador de jabón antibacterial y toallas desechables para el lavado de manos, de acuerdo con el número de trabajadores y usuarios.

Las áreas donde se requiere hacer filas están demarcadas en el piso con huellas separadas a una distancia mínima de dos 2 metros entre personas. No se prestará servicio en el bar.

En las zonas de estancia de los usuarios, se establece una distribución espacial que garantiza la distancia de al menos 8 metros entre los usuarios, parasoles separados, excepto entre los miembros de un mismo núcleo familiar, se distribuyen las sillas plásticas garantizando que los objetos personales tales como toallas, bolsos, etc. permanezcan dentro del perímetro establecido, evitando

contacto con el resto de usuarios. El mirador también se adecuará para una sola familia que solicite el servicio.

El área de la piscina cuenta con pancartas donde se recalca el distanciamiento físico de dos metros entre personas. Se garantiza uso exclusivo de la piscina a los huéspedes que se encuentran hospedados, se prestará servicio de pasadía a familias con máximo de 6 integrantes.

3.2. Medidas para determinar el aforo

El aforo de cada piscina se indica en un cartel ubicado en un lugar visible.

La capacidad del estanque de cada piscina se calculará de la siguiente manera:

Tabla para calcular el aforo al 100% en el estanque de la piscina

ZONA DEL ESTANQUE	NÚMERO DE PERSONAS	M²
Estanque al aire libre	1	6

4. Protocolo para limpieza y desinfección depiscinas

Ya que es importante la prevención de enfermedades en los usuarios, ya sea por contacto o ingestión del agua, además del aspecto estético que es también importante. Las piscinas reciben contaminantes externos y microorganismos que tarde o temprano, sin un correcto mantenimiento, terminan descomponiendo el agua y dejándola en condiciones poco sanas y muy desagradables a los sentidos.

4.1 Filtración

Toda piscina requiere de un buen sistema de filtración y circulación. La filtración remueve físicamente (de 3 a 30 micras según el medio filtrante), materia en suspensión, tal como basura, polvo, hojas, materia orgánica u otras suciedades en el agua. La circulación ayuda a airear y llevar toda el agua de la piscina al filtro para limpiarla, además de asegurar que los químicos que han sido añadidos se repartan homogéneamente en toda la piscina. No serviría de mucho que el cloro se concentre en la parte bajita de la piscina mientras que las bacterias y algas que requerimos eliminar están en la parte profunda de esta.

4.2 Limpieza física

La limpieza física cubre principalmente 3 conceptos

- A. Limpieza de la basura flotante: Esto se hace mediante una pala o bolsa red en la superficie del agua.
- B. Cepillar pisos y muros: Para desprender polvo, suciedad, incluso algas y moho, para poderlos retirar mediante el filtro, aspirado o incluso con ayuda de tratamiento químico.
- C. Aspirar la suciedad acumulada en el fondo: Ya sea directo al filtro para que se quede ahí o cuando la suciedad es abundante o muy fina (que el filtro no alcanza a retener) directo al drenaje, para no saturar en exceso el filtro o no devolver a la piscina la suciedad fina (que el filtro no retiene).
- D. Limpiar las canastillas de los desnatadores y de la trampa de pelo de la motobomba: Se debe hacer regularmente, ya que, si se saturan de hojas o basura, la circulación del agua será deficiente y por lo tanto la filtración y la eficiencia de los químicos.
- D. Todos los equipos y herramientas deben ser desinfectadas con solución de hipoclorito o alcohol al 70%.

4.3 Tratamiento Químico

La piscina y sus equipos se protegen mejor si mantenemos un adecuado balance químico del agua. Además, mantener un agua balanceada químicamente permite una mayor eficiencia en los desinfectantes y/o oxidantes utilizados (el más común es el cloro).

5. Protocolo Limpieza y desinfección de piscinas

PROTOCOLO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISCINAS	
Equipos: Nasa enmallada,limpiafondos, medidor de ph, medidor de cloro, cepillos, aspiradora	
FRECUENCIA	De acuerdo a la acción a realizar
	ACCIÓN A REALIZAR
Diario	Limpiar la superficie del agua, retirar hojas e insectos con la red de mano.
Diario	Pasar el limpiafondos, para recoger la suciedad del fondo y las paredes de la piscina. Con la escoba ancha, añadida al tubo de la aspiradora, se barre todo el piso de la piscina, para que no se peguen los residuos de las paredes y de las escaleras.
Una vez a la semana	Vaciar las canastas del filtro, una vez a la semana. Revísalas con más frecuencia ya que pueden llegar a llenarse de

	escombros en los días ventosos. Levántalas de sus retenedores y bota el contenido. El agua circulará mejor con las canastas vacías. Importante: Observar la bomba todos los días. Este equipo se encarga de filtrar el agua y mantenerla circulando. Un filtro obstruido hace que el agua se enturbie. Verificar que el agua fluya libremente a través de ella. Si no es así, cambia el filtro.
Cada dos días	Clorizar el agua: Después de las 8:00 pm se debe aplicar el cloro preparándolo de la siguiente manera: se diluyen 300 grs. de cloro en una caneca de agua y luego se esparce en toda la piscina.
Cuando se requiera	Desaceitar el agua: con la manguera que se encuentra dentro del cuarto de la bomba de piscinas, se acerca la misma, con el fin que los residuos de aceites, bronceadores y protectores solares salgan del agua.
Diario	Realiza una prueba de pH para controlar los niveles químicos: 1. Tomar una muestra de agua de la piscina en el recipiente. 2. Agregar 5 gotas de rojo fenol, se agita y se espera 15 segundos para realizar la lectura. 3. El color que toma el agua se compara con el color del aparato medidor de pH y de esta manera se realiza la lectura de la muestra de agua. 4. El pH debe mantenerse en un rango entre 7,0 – 7,6. 5. Si el pH se encuentra por encima del rango se agrega Alkalos o Sulfato de Aluminio, y se realiza nuevamente la medición de pH hasta que se encuentre en el rango aceptable. 6. Si el pH se encuentra por debajo del rango, se agrega Soda Caustica, y se realiza nuevamente la medición de pH hasta que se encuentre en el rango aceptable.
Diario	Medición de Cloro, dicha medición se realiza a los 45 minutos de haber aplicado cloro: 1. Tomar una muestra de agua de la piscina en el recipiente. 2. Agregar 5 gotas de Ortotolidina, se agita y se espera 15 segundos para realizar la lectura. 3. El color que toma el agua se compara con el color del aparato medidor de pH y de esta manera se realiza la lectura de la muestra de agua. 4. El cloro residual debe mantenerse en un rango entre 1.0 – 1.5 ppm. 5. Si el cloro se encuentra por encima del rango se realiza nuevamente la medición de pH y se ajusta dicho parámetro, puesto que al ajustar el pH, la medición de cloro llega al rango aceptable. 6. Si el cloro se encuentra por debajo del rango, se agrega una cantidad mayor de cloro hasta llegar al rango aceptable.

Semanal	Realizar la filtración de la piscina, como referencia se suele indicar que las horas de depuración deben ser la mitad de los °C de temperatura del agua: es decir, si el agua está a 20 °C, lo ideal sería depurar durante 10 horas diarias. Recomendable es llevar a cabo un proceso de filtración durante 24 horas.
Diario	Cepillar las paredes, usando un cepillo. Coloca el cepillo en un palo largo y elimina los residuos como algas y calcio. Frota desde la parte menos profunda a la parte más profunda, usando trazos que se superpongan. Trabaja en círculo, llevando la suciedad al drenaje principal de la piscina La baldosa que rodea la piscina debe limpiarse con cepillo y zabra.
Diario	Aspira la piscina así: 1. Soplar ligeramente para asegurar que no dejes suciedad ni escombros. 2. Cerrar las llaves de los desnatadores, y abre la llave de fondo. 3. Una vez se finalice la aspiración de la piscina se vuelve a limpiar la trampa de cabellos.
Diario	Diligenciar la bitácora Registro y Operación control diario de piscinas

6. Medidas de limpieza y desinfección de las áreas anexas y complementarias al estanque de las piscinas

Ventilación de todos los espacios cerrados: todos aquellos espacios cerrados tales vestuarios, baños, zonas comunes contarán con una adecuada ventilación antes de comenzar su limpieza y desinfección, se abrirán puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire exterior.

Limpieza y desinfección de elementos, equipos y superficies del hotel: Se realizará una exhaustiva limpieza y desinfección de todos los elementos, equipos y superficies del establecimiento, con especial atención a los espacios cerrados como baños, duchas, vestidor o lugar destinado al cambio de ropa y a las superficies de contacto más frecuente como grifos, manijas, llaves, pasamanos (limpieza cada tres horas con paño y alcohol al 70%).

7. Protocolo para limpieza y desinfección de zonas perimetrales de la piscina, baños, vestieres y duchas

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ZONAS HUMEDAS DE ANDENES PERIMETRALES DE PISCINAS

Frecuencia: Diario en horas de la mañana	
ITEM	ACCIÓN A REALIZAR
1	Limpiar (barrer y lavar) muy bien el área a desinfectar, retirar todos los elementos que no deben estar en la superficie.
2	Preparar y aplicar el detergente, restregando con el cepillo de tal manera que se remueva todas las suciedades incrustadas, y lama presente en la superficie.
3	Preparar la solución de cloro en agua, según dosificación, dejarla actuar por 10 min y enjuagar con abundante agua.
4	Por ultimo dejar secar muy bien estas zonas, evitando el ingreso de personal mientras este húmedo.
5	Nunca mezcle cloro con detergentes u otros productos de limpieza.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNIDADES SANITARIAS (Baños, duchas, vestidores)	
Frecuencia: Dos veces al día	
ITEM	ACCIÓN A REALIZAR
1	Se recomienda utilizar los elementos de protección personal
2	Vierte algo de desinfectante en el inodoro, no olvidar utilizar un paño especialmente destinado para la limpieza del inodoro; también puedes usar una toalla de papel (después de usarla tírala a la basura, no al inodoro).
3	Asegurarse que el piso esté despejado y garantizar una ventilación adecuada.
4	Aplicar un detergente en las áreas especialmente sucias, y refregar muy bien, especialmente cuando hay presencia de óxido, dejar que se actuar por unos 10 o 15 minutos.
5	Limpiar paredes, ventanas y el techo, con la ayuda de una esponja o un trapo limpio, frota la superficie.
6	Limpia el lavabo y el área circundante, nunca limpies el lavabo y el área circundante con el mismo trapo o toalla de papel que usaste para limpiar el inodoro. Hacerlo puede propagar gérmenes causantes de enfermedades. Así que para evitar esto, puedes usar un trapo destinado únicamente para limpiar el inodoro.
7	Limpia la ducha, rocía un producto de limpieza tanto en las paredes como en la cabeza de la ducha y deja que repose por un par de minutos. Los limpiadores en spray hechos especialmente para eliminar los residuos de jabón funcionan muy bien en las bañeras con mucha suciedad. En las zonas de agua dura propensas a la formación de manchas verdes y de óxido puedes aplicar un limpiador diseñado para eliminar el calcio, el óxido y la corrosión
8	Barrer y trapear el piso, no olvidar enjuagar el piso con agua limpia para eliminar los residuos de jabón.

Cada vez que una familia sale del área de la piscina se inicia el proceso de desinfección de todos los implementos usados: sillas plásticas, parasoles, asoleadoras y mesas las cuales son desinfectadas por medio de un atomizador con amonio cuaternario. La dosificación es la siguiente: por cada litro de agua 15 gotas de amonio.

El hotel cuenta con un área destinada para el almacenamiento de los productos químicos; un lugar ventilado, libre de rayos solares, con sus respectivas hojas de seguridad.

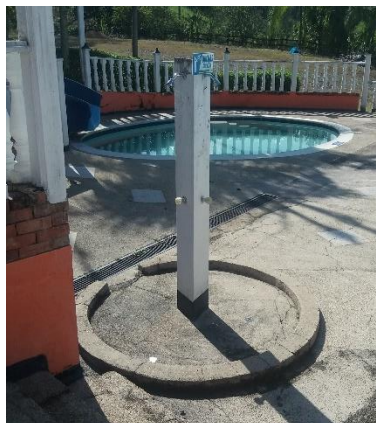
8. Medidas para el uso del establecimiento.

Los baños estarán dotados con dispensador de jabón, papel desechable, cartel informativo del correcto lavado de manos y papeleras tipo vaivén.

Se realiza toma de temperatura a los empleados y usuarios del Hotel antes del ingreso utilizando termómetro láser.

Todo el personal del hotel se asegurará del cumplimiento de las medidas para evitar el contagio de COVID-19.

Se recomendará a los usuarios que se duchen de forma rápida en las duchas externas, cuando inicien y finalicen su actividad, minimizando así el riesgo de contacto entre usuarios.



Los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso, servilletas, mezcladores, agitadores, entre otros, se empacarán de forma individual y sellada hasta el momento que el cliente lo solicite. Uso exclusivo en restaurante.

Se prohíbe el consumo de bebidas alcohólicas en las áreas anexas o complementarias al estanque de piscina de conformidad con lo previsto en el Decreto número 1168 de 2020 o la norma que la modifique o sustituya.

Se asegura el lavado con agua y jabón o desinfección de cualquier tipo de elemento reutilizable que sea entregado a los usuarios.

El personal rescatista es el encargado de controlar el acceso para dar cumplimiento al número máximo de personas que simultáneamente están permitidas en la piscina.

Las sillas de sol y demás sillas se disponen en las áreas de piscinas garantizando el distanciamiento de dos (2) metros entre una y otra y su desinfección se realizará cada vez que se cambie de usuario, utilizando amonio cuaternario en método de aspersión.

Se desinfectarán las superficies de alto contacto de las áreas de los salvavidas, como reposamanos, sillas, escaleras o similares, en cada cambio de turno.

9. Calidad del agua contenida en el estanque

Se dará cumplimiento a las siguientes condiciones de calidad del agua y de operación:

- ✓ Mantener control de pH entre 7,0 – 7,6
- ✓ Cloro libre residual: 2.0 – 4.0 mgCL₂/L (ppm).
- ✓ Cloro combinado: menor o igual a 0.2 mgCL₂/L (ppm).
- ✓ Potencial de Oxidación – Reducción (Ag/AgCl) mayor de +650 mv (in situ)
- ✓ Color (visual): Aceptable
- ✓ Material flotante: ausente
- ✓ Olor (Olfativo): Aceptable
- ✓ Transparencia (visual): fondo visible
- ✓ Temperatura: Menor o igual a 40°C

Cuando el estanque de piscina esté en uso se medirán los niveles de pH y de cloro libre residual, de ser necesario se deberá ajustar.

El tiempo de recirculación del volumen total del agua debe realizarse según las especificaciones y necesidades de la piscina.

Si la medición de cloro libre residual resultara < 0,5 mg/l, se procederá a desalojar el estanque, no permitiéndose el baño hasta que se vuelva a obtener una concentración mínima de 0,5mg/l (en caso de utilizar bromo: 2 mg/l).

Limpiar diariamente cada uno de los elementos y equipos que hacen parte del sistema de tratamiento, esto es filtros, bombas, dosificadores, etc., limpieza, cepillado, aspirado de toda la superficie del estanque.

9.2 Manejo de residuos sólidos

Se dispone de canecas destinadas exclusivamente para la recolección de residuos como tapabocas y guantes, los cuales se separarán en doble bolsa color negro, con su respectiva identificación informando de esta manera a los usuarios como segregar correctamente y para posteriormente realizar la disposición de residuos.

El hotel dispone de shut de basuras con código de colores para efectuar la segregación de los residuos generados en el establecimiento, las canecas destinadas para material de residuos biológicos son adicionales.

CLASIFICACION	SUBCLASIFICACION	COLOR
RESIDUOS NO PELIGROSO	Residuo aprovechable	Gris
	Residuo No aprovechable	Verde
	Residuo Orgánico	Azul



Se realizará la adecuada recolección de residuos garantizando que la capacidad de almacenamiento no supere el 70% asignando al personal de camarería el control y la disposición de estos.

Los recipientes deben ser lavados y desinfectados rutinariamente en un lugar destinado para tal fin.

El Hotel cuenta con una ruta externa para el transporte de residuos que va dirigida al parqueadero; evitando contaminación y molestias a los huéspedes.

Se realiza recolección diaria, evitando permanencia de residuos en las canecas destinadas para la recolección. Por último, se realiza lavado, limpieza y desinfección de los recipientes de recolección utilizados.

La recolección debe efectuarse, en lo posible, en horas de menor circulación de proveedores, huéspedes y visitantes. Los procedimientos deben ser realizados de forma segura garantizando la integridad y la ergonomía del personal que realiza esta actividad.

El movimiento interno de residuos no debe coincidir con el movimiento de materiales limpios, suministro de alimentos, ingreso de mercancías, con el fin de evitar molestias y riesgos a los demás trabajadores y a la población visitante.

Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termina sus labores, deberá realizar el procedimiento de higiene de manos.

La empresa de servicios públicos encargada de la recolección de los residuos, tiene establecido una ruta los días martes y viernes.

Las canecas de almacenamiento son colocadas temporalmente al ingreso del establecimiento, con una anticipación no mayor de 3 horas, a la hora de recolección establecida para la zona.

10. Elementos de protección personal

Suministrar al personal salvavidas los dispositivos requeridos para evitar el contacto boca a boca al realizar las maniobras de salvamento y rescate.

Suministrar kits de protección a los trabajadores de piscina, estos deben contener tapabocas y alcohol glicerinado mínimo al 70 % y toallas de papel y demás elementos para la limpieza y desinfección personal.

Al terminar la jornada los trabajadores, en el sitio predeterminado se retiran los elementos de protección personal; en caso de que los elementos sean reutilizables, estos deben ser lavados y desinfectados, y los no reutilizables deben ser desechados en doble bolsa negra y en contenedor con tapa y dispuestos en una caneca debidamente rotulada.

El personal de limpieza deberá contar con tapabocas, carrea, guantes, así como recipientes adecuados para cada tipo de residuo (convencional, orgánico, vegetal), de manera que se evite la contaminación cruzada entre tipos de residuos.

11. Prevención de contagio

Todo el personal del hotel garantizará que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades sanitarias con relación a la prevención de contagio de COVID-19.

Se impide el ingreso de personas que presenten síntomas de gripa o temperatura corporal igual o mayor a 38°C, para lo cual, en el lobby de recepción se realizarán los controles sanitarios al personal y a los usuarios.

Se realizarán recorridos de verificación de cumplimiento de medidas a los trabajadores, usuarios, personal de control.

12. Monitoreo del estado de salud de los trabajadores y usuarios del establecimiento de piscina (situación de contagio)

Se realiza diariamente monitoreo de estado de salud y temperatura de los trabajadores, para detectar al personal enfermo o con síntomas de COVID-19. Utilizando termómetro láser o digital.

Informar a las autoridades sanitarias si algún trabajador se encuentra con fiebre o síntomas asociados a resfriado, gripe común o sospecha de contagio del Coronavirus COVID-19. Se deben suspender sus actividades y remitirlo al aislamiento domiciliario.

13. Plan de Comunicaciones

Durante la contingencia de salud pública el Hotel El Castillo establecerá diferentes medios de comunicación, para dar información clara y veraz a cerca de los procedimientos, información, noticias del COVID 19 que serán las siguientes:

- Carteles informativos: Se le brindará información del COVID 19 al personal por medio de carteles informativos que estarán situados en las carteleras informativas del hotel (entrada lobby recepción, ingreso al área de piscinas y en el restaurante)
- Llamadas telefónicas: El hotel cuenta con líneas telefónicas vía celular 3204917389.
- WhatsApp: Se tendrá una línea de Whatsapp 3204917389, donde se le brindará información al personal.

Se efectúan charlas informativas periódicas dirigidas a los trabajadores respecto de la implementación de medidas de prevención (distancia social, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser), uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas como fiebre, tos seca y dificultad para respirar. Cuando se efectúan de manera presencial como mínimo (5) personas y garantizando el distanciamiento físico.

Los reglamentos para el uso de la piscina los cuales contemplan las medidas establecidas en este protocolo, las conductas admitidas y prohibidas y las sanciones por incumplimiento del reglamento, son dadas a conocer a los usuarios de manera verbal antes de prestar el servicio de piscina y por medio de la pancarta, los trabajadores garantizarán el cumplimiento del mismo, de lo contrario no se seguirá prestando el servicio y se solicitará evacuar del área.

Se informa a los trabajadores y usuarios por medio de la cartelera ubicada en recepción y área de piscinas, sobre escenarios o situaciones en los que puede haber riesgo de exposición o contagio, factores de riesgo de contagio a nivel del hogar y la comunidad, factores de riesgo de susceptibilidad individual frente a la enfermedad, sobre los signos y síntomas de alarma frente a la enfermedad COVID-19, la importancia del reporte de condiciones de salud a través de la aplicación de CoronaApp y las medidas a seguir en caso de presentar síntomas de la enfermedad.

14. Medidas para el personal que trabaja en el establecimiento

Todo el personal debe utilizar los elementos de protección personal como tapabocas, alcohol glicerinado mínimo al 70 %, y los demás elementos que se requieran de acuerdo con la labor que desempeña.

Se capacita al personal sobre las nuevas medidas de apertura, distanciamiento social, limpieza, vigilancia, entre otros, para garantizar su seguridad y la de los usuarios.

Se informa al trabajador que en caso de tener fiebre o síntomas como tos y/o dificultad para respirar, debe quedarse en casa, e informar a la EPS e informar a la Administración el hotel (3204917389).

Se informa la distancia de seguridad de dos metros entre compañeros y con los usuarios, recordando por medio de las carteleras ubicadas en las instalaciones.

Se prohíbe el uso compartido de equipos, herramientas, máquinas, vehículos; de ser necesario, se debe realizar lavado y desinfectar antes y después del uso de estos elementos.

Se dispone de dispositivos desechables para los salvavidas con el fin de evitar el contacto boca a boca al realizar las maniobras de salvamento y rescate.

Se dispone de lavamanos al ingreso del área de la piscina para realizar el protocolo de lavado de manos o desinfectar con alcohol glicerinado (mínimo al 70%).

15. Medidas para el usuario

Todos los usuarios deben utilizar el tapabocas de forma permanente cubriendo nariz y boca. Al ingresar al agua se deberá guardar el tapabocas en una bolsa, para ser usado nuevamente una vez la persona se encuentre fuera del agua.

Mediante carteleras se informa mantener el distanciamiento físico de dos metros entre persona y persona diferentes a su grupo familiar, especialmente en lugares y zonas demarcadas para hacer fila.

Toda persona antes del ingreso se le realizará la toma de temperatura.

Se informa a los usuarios realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.

Todos los usuarios al ingreso a las instalaciones son informados sobre las condiciones de uso, acceso y aforo del hotel y la piscina. Se recomienda no compartir toallas ni otros objetos personales. Utilizar toallas limpias y secas.

Se recomienda vigilar a los menores e instar a que cumplan las medidas preventivas.

Todos los usuarios deben seguir las normas y recomendaciones de uso del establecimiento de piscina y respetar las indicaciones que se imparten.

Se recomienda abandonar la piscina cuanto antes si presenta síntomas compatibles con la COVID-19, síntomas respiratorios o fiebre y consultar con la EPS.