

PREVENCIÓN DE INFECCIONES:

limpieza, desinfección e higiene



PAUTAS GENERALES

- ▲ Siga las recomendaciones locales de salud pública relacionadas con la actividad producto de la infección en la zona y la necesidad de aislamiento y cierre.
- ▲ Refuerce la higiene personal (higiene de manos y protocolo de tos) a lo largo de sus actividades.
- ▲ Ofrezca materiales de higiene, como pañuelos de papel y estaciones con desinfectante de manos.
- ▲ Aprovechese de los productos desinfectantes correspondientes (consulte a su representante de Ecolab para obtener una lista de artículos).
- ▲ Vigile de cerca la salud de los empleados. Exhorte a los empleados con síntomas a quedarse en casa.

HOTELERÍA

PAUTAS ESPECÍFICAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS

HABITACIONES DE HUÉSPEDES

- ▲ Limpie y desinfecte completamente todas las superficies duras.

ÁREAS PÚBLICAS

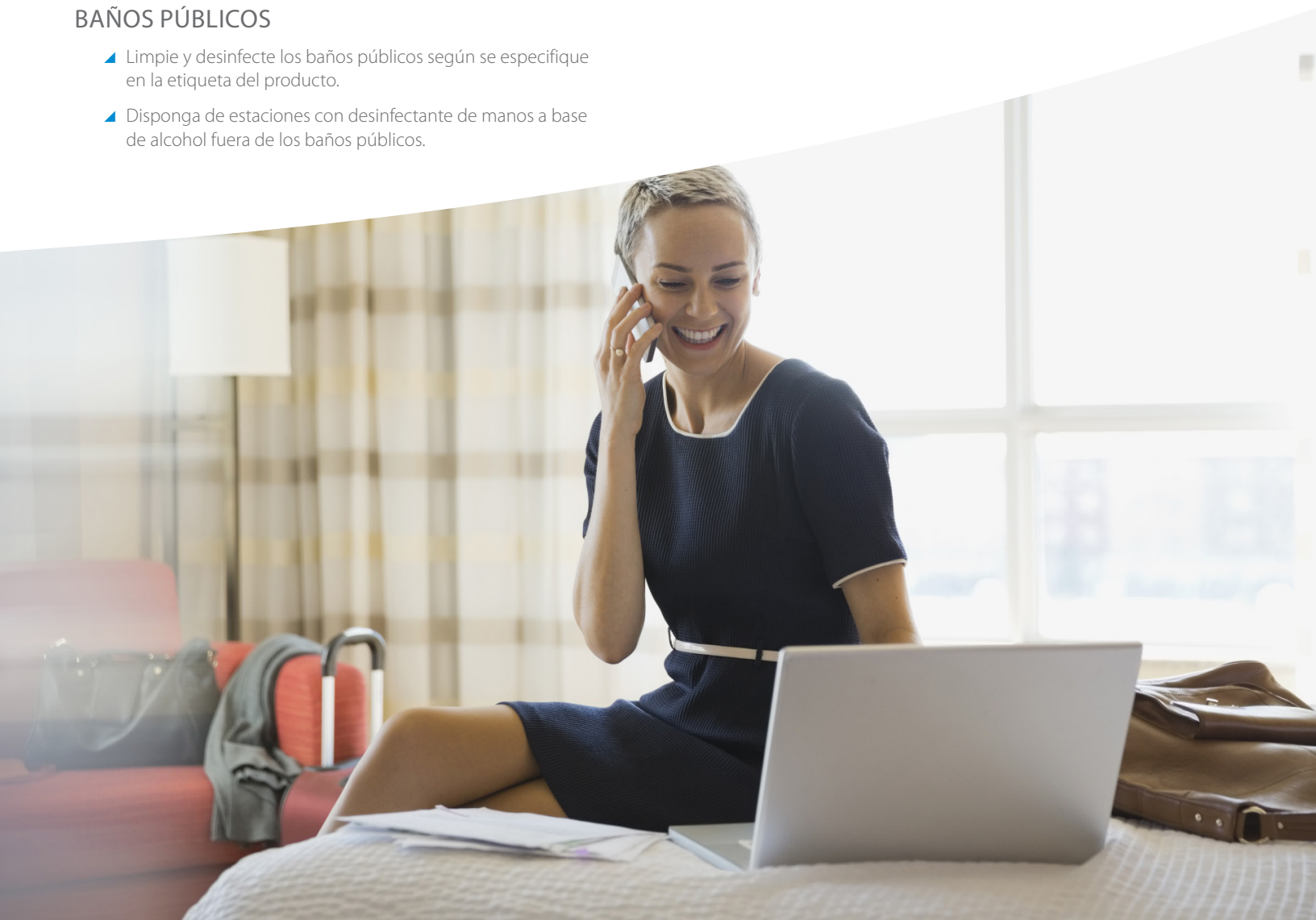
- ▲ Aumente la frecuencia de la limpieza y desinfección de superficies de alto contacto.

BAÑOS PÚBLICOS

- ▲ Limpie y desinfecte los baños públicos según se especifique en la etiqueta del producto.
- ▲ Disponga de estaciones con desinfectante de manos a base de alcohol fuera de los baños públicos.

COMEDOR

- ▲ Disponga de estaciones con desinfectante de manos a base de alcohol.
- ▲ Aumente la frecuencia de la limpieza y desinfección de superficies de alto contacto.
- ▲ Considere ofrecer solo servicio para llevar.



PREVENCIÓN DE INFECCIONES:

limpieza, desinfección e higiene



PAUTAS ESPECÍFICAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS (CONT.)

COCINA Y ÁREAS DE SERVICIO

- ▲ Disponga de estaciones con desinfectante de manos a base de alcohol.

LAVANDERÍA

- ▲ Siga los procedimientos de control de infecciones de alto nivel para recoger la ropa sucia, como el uso de bolsas individuales para cada habitación.

HOTELERÍA

EMPLEADOS

- ▲ Vigile de cerca la salud de los empleados. Refuerce la higiene personal y el protocolo de tos. Exhorte a los empleados con síntomas a quedarse en casa.
- ▲ Identifique a los miembros y funciones clave del personal para elaborar un plan de continuidad de negocios. Considere la posibilidad de que los empleados trabajen desde casa.
- ▲ Disponga de estaciones con desinfectante de manos y ofrezca a los empleados los aerosoles o las toallitas desinfectantes listos para usarse y los pañuelos de papel que figuran en la lista que proporcione su representante de Ecolab.
- ▲ Asegúrese de que los empleados desinfecten todas las superficies duras de uso personal que se mencionen en la etiqueta del producto.
- ▲ Instruya e informe a todos los empleados del estado de la infección y los procedimientos pertinentes de control de infecciones.

PUNTOS DE CONTACTO ESPECÍFICOS



HABITACIONES DE HUÉSPEDES

- ▲ Picaportes
- ▲ Escritorios, mesas, sillas y lámparas
- ▲ Manijas de cajones de cómodas
- ▲ Interruptores de luz y termostatos
- ▲ Tiradores de cortinas
- ▲ Minibares, menús y folletos de habitaciones
- ▲ Teléfonos y teclados, teclados de controles remotos y despertadores
- ▲ Televisores
- ▲ Pestillos de seguridad y mirillas
- ▲ Puntos de contacto de contenedores de basura
- ▲ Mangos de planchas, perchas y maleteros
- ▲ Grifos y manijas de descarga de inodoros



BAÑOS PÚBLICOS

- ▲ Picaportes
- ▲ Grifos de lavamanos y manijas de descarga de inodoros
- ▲ Manijas de dispensadores de toallas de papel
- ▲ Botones de dispensadores de jabón
- ▲ Cambiadores de bebé
- ▲ Puntos de contacto de contenedores de basura



VESTÍBULO Y COMEDOR

- ▲ Picaportes, botones, marcos y pasamanos
- ▲ Teléfonos y teclados
- ▲ Mesas y sillas
- ▲ Estaciones de café y bebidas
- ▲ Máquinas expendedoras y de hielo
- ▲ Puestos de información públicos
- ▲ Puntos de contacto de contenedores de basura
- ▲ Sillas para bebé



COCINA Y ÁREAS DE SERVICIO

- ▲ Picaportes y botones
- ▲ Manijas de las puertas de todos los equipos y botones de operación
- ▲ Manijas de dispensadores (p. ej., de bebidas)
- ▲ Cucharas para hielo
- ▲ Picaportes de cámaras frigoríficas y manijas de otros refrigeradores
- ▲ Cortinas de plástico de cámaras frigoríficas y congeladores
- ▲ Manijas de congeladores
- ▲ Fregadero de trapeador y fregadero de tres compartimentos
- ▲ Grifos de lavamanos
- ▲ Botones de dispensadores de jabón en lavamanos
- ▲ Manijas de dispensadores de toallas de papel en lavamanos
- ▲ Puntos de contacto de contenedores de basura
- ▲ Herramientas de limpieza
- ▲ Baldes
- ▲ Teclados, auriculares y micrófonos de teléfonos
- ▲ Computadora del gerente