

Criterios de sellado Clean & Safe

Capacitación para todos los empleados:

Todos los empleados han recibido información específica y / o capacitación sobre el protocolo interno sobre el brote de coronavirus COVID-19:

Cómo cumplir con las precauciones básicas de prevención y control de infecciones en relación con el brote de coronavirus COVID-19, incluidos los procedimientos:

- Higiene de manos: lávese las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos o use desinfectante para manos que tenga al menos 70º de alcohol, cubra todas las superficies de las manos y frótelas para mantenerlas secas.

Etiqueta respiratoria: tosa o estornude en su antebrazo o use un pañuelo de papel, que luego debe desecharse de inmediato; siempre lávese las manos después de toser o estornudar y después de soplar; Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos.

- Comportamiento social: cambie la frecuencia y la forma de contacto entre trabajadores y entre trabajadores y clientes, evitando (cuando sea posible) el contacto cercano, y siempre apretones de manos, besos, lugares de trabajo compartidos, reuniones cara a cara y compartir alimentos, utensilios, tazas y Toallas
- Cómo cumplir con el autocontrol diario para la evaluación de la fiebre (tomar la temperatura corporal y registrar el valor y el tiempo de medición), tos o dificultad para respirar.
- Cómo cumplir con las pautas de la Dirección General de Salud para la limpieza de superficies y el tratamiento de la ropa en los establecimientos.

Información para todos los clientes:

La siguiente información está disponible para todos los clientes:

- Cómo cumplir con las precauciones básicas de prevención y control de infecciones en relación con el brote de coronavirus
 - ¿Cuál es el protocolo interno para el brote de coronavirus COVID-19?
 - El establecimiento tiene suficiente equipo de protección personal para todos los trabajadores.
 - Equipo de protección personal disponible para los huéspedes (capacidad máxima del establecimiento).
 - Stock de materiales de limpieza de un solo uso acorde con sus dimensiones, incluyendo toallitas de limpieza de un solo uso humedecidas en desinfectante, lejía y alcohol a 70º.
 - Dispensadores de solución antiséptica a base de alcohol o solución a base de alcohol cerca de los puntos de entrada / salida y, cuando corresponda, por piso, a la entrada del restaurante, bar e instalaciones sanitarias comunes.
- Contenedores de residuos con aberturas no manuales y bolsa de plástico.
- Lugar para aislar a las personas que pueden ser detectadas como casos sospechosos o confirmados de COVID-19, que preferiblemente debe tener ventilación natural o sistema de ventilación mecánica, y tener revestimientos lisos y lavables, baño, material de limpieza, máscaras quirúrgicas y guantes desechables, termómetro, contenedor de residuos autónomo, bolsas de residuos, bolsas de lavandería usadas, kit con agua y algunos alimentos no perecederos.
 - En instalaciones sanitarias, equipos de lavado de manos con jabón líquido y toallas de papel.

El establecimiento asegura:

Lavado y desinfección, según el protocolo interno, de las superficies donde circulan empleados y clientes garantizando el control y prevención de infecciones y resistencia a los antimicrobianos.

Limpieza, varias veces al día, de superficies y objetos de uso común (incluidos mostradores, interruptores de luces y elevadores, manijas, perillas de gabinetes).

Se da preferencia a la limpieza en húmedo en lugar de la limpieza en seco y el uso de aspiradoras.

La renovación del aire en las habitaciones y espacios cerrados se realiza regularmente.

La desinfección de la piscina u otro equipo existente en SPA / áreas de bienestar (donde existan) se realiza según lo definido por el protocolo interno.

En las áreas de alimentos y bebidas, se refuerza la higiene de los utensilios, equipos y superficies y se evita en la medida de lo posible la manipulación directa de alimentos por parte de clientes y empleados.

El protocolo de limpieza y desinfección garantiza:

La definición de cuidado específico para el cambio de ropa de cama y limpieza en las habitaciones, privilegiando dos tiempos de intervención separados y con protección adecuada de acuerdo con el protocolo interno.

La eliminación de la ropa de cama y las toallas se realiza sin sacudirla, enrollarla de afuera hacia adentro, sin tocar el cuerpo y llevarla directamente a la lavadora.

Lavado separado por máquina y a altas temperaturas del uniforme de los empleados y ropa de cama / ropa (más de 60°C).

La operación asegura:

Que siempre hay un empleado a cargo de activar los procedimientos en caso de sospecha de infección (acompañando a la persona con síntomas al espacio de aislamiento, brindando la asistencia necesaria y contactando al servicio nacional de salud).

Descontaminación del área de aislamiento siempre que haya un caso de infección.