



Resolución Ministerial

N° 122 -2020-MINCETUR

Lima, 11 3 JUL 2020

Visto, el Oficio N° 103-2020-CENFOTUR/DN y el Informe N° 089-2020-CENFOTUR-GG/OAJ del Centro de Formación en Turismo, el Informe N° 051-2020-MINCETUR/VMT/DGPDT/DNCT-RRL emitido por la Dirección de Normatividad y Calidad Turística, el Memorándum N° 907-2020-MINCETUR-VMT-DGPDT de la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico y el Memorándum N° 678-2020-MINCETUR/VMT del Viceministerio de Turismo; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 080-2020-PCM se aprueba la Reanudación de Actividades, conforme a la estrategia elaborada por el Grupo de Trabajo Multisectorial conformado mediante la Resolución Ministerial N° 144-2020-EF/15 y modificatoria, la cual consta de cuatro (4) fases para su implementación, las que se evalúan permanentemente de conformidad con las recomendaciones de la Autoridad Nacional de Salud;

Que, mediante Decreto Supremo N° 117-2020-PCM se aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades detalladas en el Anexo que forma parte del referido Decreto Supremo;

Que, la implementación de la Fase 3 de la Reanudación de Actividades se inicia a partir de la vigencia del Decreto Supremo N° 117-2020-PCM a nivel nacional, con excepción de las actividades que se desarrollan en las zonas urbanas de Arequipa, Ica, Junín, Huánuco, San Martín, Madre de Dios y Ancash. La reanudación de las actividades en estas zonas puede ser autorizada mediante Resolución Ministerial del Sector competente;

Que, conforme al numeral 1 de la Primera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, para la reanudación de las actividades incluidas en las fases de la Reanudación de Actividades, las entidades, empresas, personas jurídicas o núcleos ejecutores deben observar el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobado por Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, así como los Protocolos Sectoriales cuando el sector los haya emitido, debiendo asimismo elaborar su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", el cual debe estar a disposición de los clientes y trabajadores, así como de las autoridades competentes para su fiscalización;

Que, asimismo, de acuerdo al numeral 3 de la referida Primera Disposición Complementaria Final, los sectores competentes pueden aprobar mediante Resolución Ministerial y publicar en su portal web institucional, los Protocolos Sanitarios Sectoriales, conforme a lo que disponga la norma que apruebe la respectiva fase de la Reanudación de Actividades;

Que, conforme al Anexo del Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo es competente para aprobar el Protocolo Sanitario Sectorial

aplicable a los hostales categorizados y establecimientos de hospedaje no clasificados ni categorizados, entre otros;

Que, a través de los informes de Visto, se propone y sustenta, en el marco de lo establecido en el Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y los Lineamientos antes señalados, la necesidad de emitir la Resolución Ministerial que aprueba el Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para los hostales categorizados y establecimientos de hospedaje no clasificados ni categorizados, el cual cuenta además con la opinión del Ministerio de Salud a través del Informe Técnico N° 007-2020-LERC-DG-DGIESP/MINSA., por lo que resulta pertinente emitir el acto resolutivo correspondiente; y,

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y sus modificatorias; el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2002-MINCETUR y sus modificatorias; así como el Decreto Supremo N° 117-2020-PCM;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Objeto

Aprobar el "Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para hostales categorizados y establecimientos de hospedaje no clasificados ni categorizados con constancia de declaración jurada", el cual como anexo forma parte de la presente Resolución Ministerial.

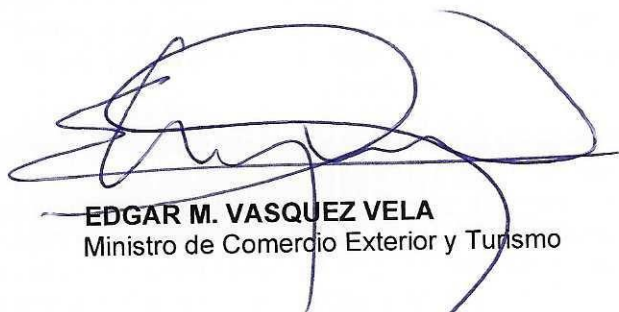
Artículo 2.- Alcances

El Protocolo Sanitario aprobado por el artículo 1 de la presente Resolución Ministerial es de aplicación complementaria al Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobado por Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA.

Artículo 3.- Publicación

Disponer la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial "El Peruano" y del Protocolo Sanitario aprobado por el artículo 1 en el Portal Web Institucional del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (www.gob.pe/mincetur).

Regístrese, comuníquese y publíquese



EDGAR M. VASQUEZ VELA
Ministro de Comercio Exterior y Turismo



“PROTOCOLO SANITARIO SECTORIAL ANTE EL COVID-19 PARA HOSTALES CATEGORIZADOS Y ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE NO CLASIFICADOS NI CATEGORIZADOS CON CONSTANCIA DE DECLARACIÓN JURADA”

Perú 2020



Firmado digitalmente por MARAVI
VEGA CENTENO Daniel FAU
20504774288 soft
Motivo: Documento Electrónico
Fecha: 2020/07/02 15:03:33-0500



Visado digitalmente por
CORTES CARCELEN Luis Guillermo Temistocles FAU 20504774288 soft
Motivo: Doy visto bueno
Fecha: 2020/07/02 15:23:38-0500

ÍNDICE

1.	OBJETIVO	5
2.	ALCANCE	5
3.	TÉRMINOS Y DEFINICIONES	5
4.	LISTA DE ACRÓNIMOS	7
5.	MARCO NORMATIVO.....	7
6.	RESPONSABILIDADES.....	8
6.1.	Empleadores.....	8
6.2.	Personal.....	8
7.	ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO.....	9
8.	MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS	10
8.1.	Equipos de protección de personal (EPP)	10
8.2.	Instalaciones y servicios	10
8.2.1.	Requisitos básicos	10
8.2.2.	Limpieza y desinfección	11
8.2.3.	Disposición de residuos sólidos	11
8.2.4.	Servicios higiénicos y vestuarios	12
8.3.	Personal.....	12
8.4.	Sensibilización y capacitación.....	12
8.4.1.	Para el personal	12
8.4.2.	Para el cliente	13
8.5.	Terceros.....	13
8.6.	Cliente	13
8.6.1.	Consideraciones	13
8.6.2.	Medios de pago	14
8.7.	Actividades operativas	14
8.7.1.	Acondicionamiento de áreas comunes	14
8.7.2.	Acondicionamiento de habitaciones	14
8.7.3.	Atención al cliente	14
8.7.4.	Housekeeping	14
9.	IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA	15

10. SUPERVISIÓN Y FISCALIZACIÓN	15
11. ANEXOS.....	16
Anexo N° 1 - Instructivo de uso de guantes.....	16
Anexo N° 2 - Instructivo de uso de mascarilla	17
Anexo N° 3 - Instructivo de lavado y desinfección de manos.....	18
Anexo N° 4 - Uso correcto de termómetro clínico infrarrojo	19
Anexo N° 5 - Instructivo para el pago con tarjeta o efectivo.....	20
Anexo N° 6 - Ficha de Sintomatología de la COVID-19.....	21
Anexo N° 7 - Ficha de evaluación diaria de las condiciones de salud del personal .	22
Anexo N° 8 - Guía referencial para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies.	23

INTRODUCCIÓN

El SARS-CoV-2 es parte de la familia Coronaviridae que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID-19 fue declarada el 30 de enero de 2020, por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional¹. El nuevo nombre del padecimiento es la enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, “CO” corresponde a “corona”, “VI” a “virus” y “D” a “disease” (“enfermedad”)².

El nuevo coronavirus (COVID-19) es una cepa no identificada previamente en humanos, que se propaga de persona a persona, a través de gotitas o partículas acuosas que se quedan en el ambiente al toser, estornudar, hablar o al tener contacto con personas contagiadas.

En los casos confirmados con el COVID-19, el 80% de los infectados se recupera sin acceder a algún tratamiento especial. Sin embargo, 1 de cada 6 personas lo desarrollan en nivel grave con dificultades al respirar y al 2% les causa la muerte³.

La Organización Mundial de la Salud informa que las personas mayores y las que sufren enfermedades respiratorias, diabetes, obesidad y cardiopatías podrían desarrollar el COVID-19 en un nivel grave, si llegaran a contraerlo.

Los síntomas generalmente son fiebre, tos, dolor de garganta, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar. Estos, pueden aparecer de forma gradual y no se manifiestan de la misma manera en todos los casos, algunas personas no desarrollan ningún síntoma.

Los distintos países en el mundo, afectados por esta pandemia, han establecido medidas para reducir al mínimo el contacto social (restricciones laborales, aislamiento social, etc.) con la finalidad de reducir el riesgo de contagio de COVID-19 en su población, permitiendo el funcionamiento de servicios básicos e indispensables.

Los hostales categorizados y establecimientos de hospedaje no clasificados ni categorizados con constancia de declaración jurada, debido al estado de emergencia e inmovilización social decretado por el Gobierno, tuvieron que detener sus actividades ya que podría contribuir a la propagación de esta enfermedad. Para asegurar la reactivación de este rubro, es necesario establecer protocolos que permitan implementar medidas preventivas sanitarias.

¹ <https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus>

² <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/>

³ <https://www.gob.pe/8371-ministerio-de-salud-que-son-los-coronavirus-y-como-protégerte>

1. OBJETIVO

Establecer las medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los hostales categorizados y establecimientos de hospedaje no clasificados ni categorizados con constancia de declaración jurada, con el fin de prevenir la transmisión y propagación del COVID-19.

2. ALCANCE

El presente protocolo aplica a todos los hostales categorizados y establecimientos de hospedaje no clasificados ni categorizados con constancia de declaración jurada expedida por el órgano regional competente, ubicados en las diferentes regiones del Perú.

En adelante para efecto del presente protocolo los términos hostales categorizados y establecimientos de hospedaje no clasificados ni categorizados con constancia de declaración jurada se denominarán “Establecimiento de Hospedaje”.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Barrera física para el trabajo:** Son los elementos que disminuyen el riesgo de contacto directo entre dos o más personas y que contribuye con el objetivo de reducir el riesgo de transmisión.
- **Categoría:** Rango en estrellas establecido por el D.S N° 001-2015 MINCETUR “Aprueban Reglamento de Establecimiento de Hospedaje” a fin de diferenciar dentro de cada clase de establecimiento de hospedaje, las condiciones de funcionamiento que éstos deben ofrecer. Sólo se categorizan los establecimientos de hospedajes de clase Hotel, Apart – Hotel y Hostal.
- **Clase:** Identificación del establecimiento de hospedaje en función a sus características arquitectónicas de infraestructura, equipamiento y servicios que ofrece. Deberá estar de acuerdo a la clasificación en el artículo 3 del D.S N° 001-2015 MINCETUR “Aprueban Reglamento de Establecimiento de Hospedaje”.
- **Cliente/Consumidor:** Persona u organización que contrata y/o recibe los servicios de una persona o empresa.
- **Declaración Jurada:** Manifestación escrita o verbal cuya veracidad es asegurada mediante un juramento ante una autoridad judicial o administrativa. Esto hace que el contenido de la declaración sea tomado como cierto hasta que se demuestre lo contrario.
- **Desinfección:** Reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- **Desinfectante:** Solución que contiene propiedades antimicrobianas que permite eliminar o minimizar los microorganismos.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos, usando los Equipos de Protección Personal (EPP).
- **Establecimiento de hospedaje:** Lugar destinado a prestar habitualmente servicio de alojamiento no permanente, para que sus huéspedes pernocten en el local, con la

posibilidad de incluir otros servicios complementarios, a condición del pago de una contraprestación previamente establecida en las tarifas del establecimiento.

- **Grupos de riesgo:** Conjunto de personas que presentan características individuales, asociadas a mayor vulnerabilidad y riesgo de complicaciones por la COVID-19; para ello, la autoridad sanitaria define los factores de riesgo como criterios sanitarios a ser utilizados por los profesionales de la salud para definir a las personas con mayor posibilidad de enfermar y tener complicaciones por la COVID-19, los mismos que según las evidencias que se vienen evaluando y actualizando permanentemente, se definen como: edad mayor a 65 años, comorbilidades como hipertensión arterial, diabetes, obesidad, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión y otros que establezca la Autoridad Nacional Sanitaria a las luces de futuras evidencias.
- **Higiene:** Práctica de limpiar y desinfectar cualquier objeto, área o superficie; y a la acción del aseo personal.
- **Hostal:** Establecimiento de hospedaje que ocupa la totalidad de un edificio o parte del mismo completamente independizado, constituyendo sus dependencias una estructura homogénea. Los hostales pueden ser categorizados de uno a tres Estrellas, debiendo cumplir con los requisitos señalados en el Anexo N° 3 del D.S N° 001-2015 MINCETUR “Aprueban Reglamento de Establecimiento de Hospedaje”.
- **Información documentada:** Información que una organización tiene que controlar y mantener, y el medio que lo contiene.
- **Limpieza:** Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente o sustancia química.
- **Mascarilla comunitaria:** Equipo de barrera, generalmente de tela y reutilizable que cubre boca y nariz y cumple con las especificaciones descritas en la Resolución Ministerial N° 135-2020-MINSA para reducir la transmisión de enfermedades.
- **Mascarilla quirúrgica:** Dispositivo médico desechable que cuenta con una capa filtrante para evitar la diseminación de microorganismos normalmente presentes en la boca, nariz o garganta y evitar así la contaminación y propagación de enfermedades contagiosas.
- **Responsable del servicio de seguridad y salud de los trabajadores:** Profesional de la Salud u otros, que cumple la función de gestionar o realizar el Plan para la vigilancia de salud de los trabajadores en el marco de la Ley N° 29873, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo. Tiene entre sus funciones prevenir, vigilar y controlar el riesgo de COVID-19.
- **Riesgo bajo de exposición:** Los trabajos con un riesgo de exposición bajo son aquellos que no requieren contacto con personas que se conozca o se sospeche que están infectados con SARS-CoV2, así como, en el que no se tiene contacto cercano y frecuente a menos de 1 metro de distancia con el público en general; o en el que, se puedan usar o establecer barreras físicas para el desarrollo de la actividad laboral.
- **Riesgo mediano de exposición:** Los trabajos con riesgo mediano de exposición, son aquellos que requieren contacto cercano y frecuente a menos de 1 metro de distancia con el público en general; y que, por las condiciones en el que se realiza no se pueda usar o establecer barreras físicas para el trabajo.

- **Riesgo alto de exposición:** Trabajo con riesgo potencial de exposición a casos sospechosos o confirmados de COVID-19 u otro personal que debe ingresar a los ambientes o lugares de atención de pacientes COVID-19, pero que no se encuentran expuestos a aerosoles en el ambiente de trabajo.
- **Termómetro clínico infrarrojo:** Equipo que mide la temperatura corporal del ser humano, que determina las muestras a través de luz infrarrojo y resultados inmediatos.
- **Trabajador:** Este concepto incluye: a) A los trabajadores de la empresa; b) Al personal de las contratas, sub contratas, o de cualquier tercero, destacado o desplazado a la empresa principal; c) A las personas que, sin vínculo laboral, prestan servicios dentro del centro de trabajo. En el caso del inciso a), la empresa remite la información que ha registrado en la Planilla Mensual - PLAME. El término trabajador, usado para el objeto del presente lineamiento, comprende situaciones no laborales -los incisos b) y c) únicamente para el objeto del presente lineamiento.
- **Trazabilidad:** Proceso por el cual se puede realizar el seguimiento, registrar e identificar cada bien o servicio, desde su origen hasta su destino final.

4. LISTA DE ACRÓNIMOS

- EPP: Equipo de Protección Personal.
- MINCETUR: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

5. MARCO NORMATIVO

- Ley N° 29048 Ley General de Turismo.
- Ley N° 29571 “Código de Protección y Defensa del Consumidor”.
- Ley N° 29571 “Código de Protección y Defensa del Consumidor”.
- Decreto Supremo N 001-2015 – MINCETUR “Reglamento de establecimiento de Hospedaje”.
- Decreto Legislativo N° 1278, “Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos”.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA que declara en “Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19”.
- Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la nación a consecuencia del COVID-19”.
- Decreto Supremo N° 101-2020-PCM, que aprueba la Fase 2 de la Reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19, y modifica el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM.
- Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, que aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de la declaratoria de emergencia sanitaria nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19.

- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, Decreto Supremo que prorroga el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19 y establece otras disposiciones.
- Resolución Ministerial N° 099-2020-TR, apruébese el documento denominado “declaración jurada” a que se refiere el numeral 8.3 del artículo 8 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM que, como anexo, forma parte integrante de la presente resolución ministerial.
- Resolución Ministerial N° 099-2020-MINAM “Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas, locales de comercio interno, oficinas administrativas y sedes públicas y privadas, y para operaciones y procesos de residuos sólidos”.
- Resolución Ministerial N° 773-2012/MINSA, aprueba la Directiva Sanitaria N° 048 – MINSA/DGPS, “Directiva Sanitaria para promocionar el lavado de manos social como práctica saludable en el Perú”.
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR, Aprueba el documento denominado “Guía para la Prevención del Coronavirus (COVID-19) en el ámbito laboral”.
- Resolución Ministerial N° 040-2020/MINSA, “Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)”.
- Resolución Ministerial N° 039-2020/MINSA, “Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019 – nCoV”.
- Resolución Ministerial N° 193-2020/MINSA, Aprueba Documento Técnico: “Prevención, Diagnóstico, y Tratamiento de personas afectadas por el COVID-19 en el Perú”.
- Resolución Directoral N° 003-2020-INACAL/DN, Aprueba “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies”.
- Resolución Ministerial N° 005-2019/VIVIENDA, que modifica la Norma Técnica A.30 “HOSPEDAJE” del reglamento nacional de edificaciones.
- Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, Aprueba el Documento Técnico: “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19” y deroga a la Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA.

6. RESPONSABILIDADES

6.1. Empleadores

- Gestionar y planificar en las diferentes actividades propias de la Empresa y aplicar obligatoriamente los lineamientos establecidos en el presente documento, y dentro de su competencia elaborar el organigrama empresarial y designar las responsabilidades de cada puesto considerando el contexto de la pandemia, las normativas vigentes u otras responsabilidades necesarias para la prevención y control ante el COVID-19.

6.2. Personal

- Cumplir las responsabilidades de acuerdo al puesto laboral y aplicar las medidas preventivas expuestas en el presente documento ante el COVID-19.

7. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

Los establecimientos de hospedaje que opten por brindar el servicio establecido en el presente protocolo deben:

- Cumplir el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM, que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la nación a consecuencia del COVID-19” y sus modificatorias y ampliaciones.
- Solicitar la autorización al Órgano Competente y presentar los siguientes documentos:
 - Razón social y RUC.
 - Región, provincia, distrito y dirección de cada sede de la empresa.
 - Representante legal y DNI.
 - N° total de trabajadores con vínculo laboral.
 - N° total de trabajadores con vínculo civil (terceros, personal por recibos por honorarios).
 - Nómina de personal del servicio de seguridad y salud en el trabajo de cada empresa, indicando profesión, grado, especializaciones, y formación en salud y seguridad de los trabajadores.
- Elaborar el “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” de acuerdo a lo establecido a la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, así como lo dispuesto en el presente protocolo sectorial.
- Aprobar el “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo”, de acuerdo a lo establecido en la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA por el comité de seguridad y salud en el trabajo o el supervisor de seguridad y salud en el trabajo.
- Implementar en el plan de vigilancia de salud de los trabajadores los lineamientos para riesgos ergonómicos y psicosociales.
- Clasificar los puestos según el nivel de riesgo COVID-19 descrito en la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, así como elaborar la nómina del personal de acuerdo a las clasificaciones.
- La aplicación de pruebas serológicas o moleculares se realizará de acuerdo a lo establecido en la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA.
- El empleador, a través del profesional de la salud o quien haga sus veces, es responsable de la toma de la temperatura y del seguimiento de cada trabajador con temperatura mayor a 37.5°C.
- Indicar la evaluación médica de síntomas de la COVID-19 a todo trabajador que presente temperatura mayor a 38°C o con síntomas respiratorios; además deberá designar a su domicilio (para el aislamiento domiciliario).
- El establecimiento, antes del reinicio de las actividades debe realizar el saneamiento integral de las instalaciones, evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua).
- Implementar una política de no contacto durante el servicio.
- El establecimiento debe entregar al cliente/consumidor las boletas o facturas de manera virtual, si lo hace de manera física debe cumplir con la política de cero contactos establecidos.
- Publicar su oferta u otra información necesaria de manera clara y visible en todos los medios por los que se ofrecen los servicios.
- Registrar la información necesaria para realizar la trazabilidad en caso de sospecha o confirmación de contagio.

Nota: Solicitar el consentimiento para el uso de datos personales.

- Establecer medios de contacto (email, teléfono, otros), entre los trabajadores y el responsable del servicio de seguridad y salud de los trabajadores para el reporte temprano de sintomatología.
- Elaborar el cronograma de mantenimiento y limpieza de las instalaciones, equipos, materiales y otros.
- Verificar que los proveedores cuenten con la autorización de reanudación de actividades y que cumplan con los protocolos establecidos ante el COVID-19.
- Contar con el libro de reclamaciones preferentemente en forma virtual.

8. MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS

Los establecimientos de hospedaje deben implementar las medidas preventivas sanitarias y de operatividad establecidas en el presente protocolo de acuerdo a las condiciones particulares de cada uno de ellos.

8.1. Equipos de protección de personal (EPP)

- El empleador debe cumplir con los lineamientos de medidas de protección personal de acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.6. de la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA.
- Considerar que los EPP son usados en función de los puestos de trabajo con riesgo de exposición a COVID-19, según su nivel de riesgo (Anexo 3 de la R.M. N° 448-2020/MINSA).

Nota: El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

8.2. Instalaciones y servicios

8.2.1. Requisitos básicos

- De acuerdo a los requerimientos operativos se debe definir el aforo de todas las áreas comunes del establecimiento de hospedaje (zona de recepción, lobby, comedor, baños, duchas, sala de entretenimiento, etc.), con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social establecido en la normativa vigente.
- Establecer las zonas a las que tiene acceso el cliente y/o proveedor.
- En las zonas de atención al cliente, implementar señalizaciones en el piso, delante del counter o módulo, respetando la distancia de al menos dos (02) metros. En caso de barreras físicas, tales como mampara u otros medios, se respetará el distanciamiento social.
- Los ambientes del establecimiento deben estar constantemente ventilados y en buenas condiciones de higiene y operatividad.
- Retirar elementos decorativos y folletería que puedan convertirse en focos de contaminación.
- Mantener en buenas condiciones sanitarias los jardines y restringir el acceso de acuerdo a su disponibilidad.
- Implementar un almacén de uso exclusivo para equipajes y pertenencias de los huéspedes, las mismas que deben ser desinfectados antes de su custodia.
- Los marcadores de asistencia personal deben ser de aproximación.
- Si los establecimientos de hospedaje cuentan con comedores, ascensores, vestidores, cafetines, medios de transporte y otros, deberán mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, respectivo entre los usuarios y, se deberá respetar los turnos previamente establecidos. En el caso de los comedores (en razón al no uso de mascarilla) debe incrementarse el distanciamiento (mínimo 2 metros) y/o hacer turnos para el personal; o facilitar la ingesta de sus alimentos en las oficinas si las condiciones lo permiten.

- Acondicionar un ambiente exclusivo como almacén de materiales, productos, insumos, entre otros, y almacenar de forma separada de acuerdo a sus características para evitar la contaminación.
- Las playas de estacionamiento deben mantenerse en buenas condiciones de higiene y operatividad, y durante el uso se respetará el distanciamiento social.

8.2.2. Limpieza y desinfección

- El empleador, asegura la cantidad y ubicación de puntos de lavado de manos (lavadero, caño con conexión a agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla) y puntos de alcohol (gel o líquido), para el uso libre de lavado y desinfección de los trabajadores.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben ser debidamente almacenados e identificados.
- Uno de los puntos de lavado o dispensador de alcohol deberá ubicarse al ingreso del centro de trabajo, estableciéndose el lavado de manos o desinfección previo al inicio de sus actividades laborales, en lo que sea posible con mecanismos que eviten el contacto de las manos con grifos o manijas.

***Nota:** El punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.*

- Implementar medios de desinfección del calzado (suela).
- La periodicidad de la desinfección de los lugares de trabajo, la frecuencia diaria de limpieza del lugar de trabajo, las medidas de protección de los trabajadores y capacitación necesarias para el personal que realiza la limpieza y desinfección de los ambientes y superficie de trabajo; así como la disponibilidad de las sustancias a emplear para tal fin, según las características del lugar de trabajo y tipo de actividad que se realiza, la debe determinar el servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo o la que haga sus veces.
- Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible.
- Desinfectar las áreas de trabajo, equipos, materiales y otros accesorios necesarios, antes, durante y al final del desarrollo de sus actividades.

***Nota:** Para la limpieza y desinfección de superficies vivas e inertes se pueden tomar como referencia lo establecido en el Anexo N° 8.*

8.2.3. Disposición de residuos sólidos

- La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, “Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos” y R.M-099-2020-MINAM “Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas, locales de comercio interno, oficinas administrativas y sedes públicas y privadas, y para operaciones y procesos de residuos sólidos”.
- Implementar tachos o recipientes rotulados con tapa vaivén o accionado con pedal para el descarte de los EPP (mascarillas, guantes, entre otros).
- Las bolsas plásticas que contienen estos desechos deben ser amarradas con doble nudo y rociados con una solución desinfectante para su posterior disposición final en el contenedor de no aprovechables. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente.
- El personal que manipule estos residuos debe utilizar EPP adecuados para el descarte de los

misimos y realizar correctos procesos de lavado y desinfección de manos.

8.2.4. Servicios higiénicos y vestuarios

- Los servicios higiénicos deben contar con lavamanos y sus respectivos accesorios (jabón líquido, desinfectantes, papel toalla, entre otros).
- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa y/o prendas personales e indumentaria de trabajo (de ser el caso), de tal forma que evite la contaminación.
- Los ambientes deben mantenerse en buen estado de higiene y operatividad.

8.3. Personal

- Solicitar los EPP, utilizar y mantener en buenas condiciones de operatividad antes, durante y después de las actividades.
- Acceder al control de temperatura corporal aleatoria al momento de ingreso al centro de trabajo. Esta actividad no es obligatoria en centros de trabajo con menos de 20 trabajadores.
- Registra su estado de salud (signos, síntomas, temperaturas y otros) en la ficha de evaluación diaria de las condiciones de salud del personal (ver Anexo N° 7).
- Realizar la desinfección del calzado (suela) al ingreso del establecimiento.
- Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes, durante y después, y cuando el caso lo amerita).
- Reportar cualquier indicio del cuadro clínico correspondiente al COVID-19 (fiebre, tos, malestar de cuerpo, etc.) al jefe inmediato, a través de medios de comunicación eficientes según el contexto.
- Cumplir los protocolos establecidos de manera obligatoria al inicio, durante y al final de la labor.
- Mantener un comportamiento oportuno que evite el contagio del COVID-19.
***Nota:** Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente, luego de estornudar cambiarse la mascarilla.*
- Asistir a los programas de capacitación del COVID-19 y aplicar los conocimientos en sus actividades.
- Aplicar la R.M. N° 448-2020/MINSA para el regreso o reincorporación al trabajo de los trabajadores con factores de riesgo para COVID-19.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, clientes y terceros.
- Hacer uso del celular en momentos que no distraigan las tareas y no compartirlo ya que es de uso personal.
- En caso que el establecimiento brinde el servicio de lavandería para los trabajadores, ellos deberán colocar en el lugar designado la indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.
- Realizar demás actividades necesarias que son de su competencia para evitar el contagio del COVID-19.

8.4. Sensibilización y capacitación

8.4.1. Para el personal

- Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades.
- Elaborar carteles o avisos de sensibilización respecto al COVID-19 e implementarlos en

lugares visibles del establecimiento de hospedaje o difundirlos a través de medios de comunicación eficiente.

- Mantener información documentada que evidencie la ejecución de la sensibilización y capacitación.

Nota: Las reuniones de trabajo y/o capacitación deben ser preferentemente virtuales mientras dure el Estado de Emergencia Nacional o posteriores recomendaciones que establezca el Ministerio de Salud.

8.4.2. Para el cliente

- Gestionar la difusión de las medidas sanitarias para prevenir el contagio del COVID-19, por medios digitales o físicos para la sensibilización de los clientes.
- Informar al cliente lo siguiente:
 - ✓ Uso obligatorio de la mascarilla durante su permanencia, debiendo ser usada en forma correcta y encontrarse en buen estado.
 - ✓ Comunicar los síntomas asociados a COVID-19.
 - ✓ Mantener un comportamiento oportuno que evite el contagio del COVID-19.

Nota: Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente, luego de estornudar cambiarse la mascarilla; además, no tocar los ojos, nariz y boca sin lavarse las manos previamente.

- Comunicar si tiene alguna sintomatología del COVID-19 dentro de los 15 días posteriores de su salida.

8.5. Terceros

Los terceros considerados en el presente protocolo son: los proveedores, visitantes, fiscalizadores y supervisores y aquellos que no tengan vínculo laboral con el empleador. Durante su permanencia en el establecimiento de hospedaje deberán cumplir los siguientes lineamientos:

- Llegar en horarios programados para evitar aglomeraciones.
- Cumplir con las medidas de distanciamiento social.
- Acceder a la toma de temperatura al ingreso con un termómetro clínico infrarrojo y a la salida de ser el caso.
- Restringir el ingreso a las personas que presenten temperatura mayor a 38°C.
- Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes, durante y después, y cuando el caso lo amerita).
- Realizar la desinfección del calzado (suela) al ingreso.
- Utilizar los EPP para ingresar y realizar sus actividades.
- Cumplir con las demás medidas preventivas sanitarias establecidas, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en el establecimiento de hospedaje.

Nota: Los fiscalizadores y supervisores se rigen de acuerdo a sus protocolos y normas establecidos por la entidad correspondiente.

8.6. Cliente

8.6.1. Consideraciones

- Contar con los EPP necesarios para ingresar y permanecer en el establecimiento.
- Acceder a la toma de temperatura al ingreso con un termómetro clínico infrarrojo, durante su estancia y a la salida de ser el caso.
- Restringir el ingreso a las personas que presenten temperatura mayor a 38°C.
- Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes,

durante y después, y cuando el caso lo amerita).

- Realizar la desinfección del calzado (suela) al ingreso.
- Coordinar y respetar los horarios establecidos de los servicios comunes.
- Ubicarse en los espacios delimitados.
- Cumplir los buenos hábitos sanitarios durante el uso del comedor respetando el distanciamiento social.
- De existir jardines, debe evitar la manipulación de las flores o plantas.

8.6.2. Medios de pago

- Optar por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el personal y el cliente.
- Si el establecimiento opta por pagos que involucren la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS), debe demostrar las medidas preventivas sanitarias implementadas (ver Anexo N° 05).

8.7. Actividades operativas

8.7.1. Acondicionamiento de áreas comunes

- Implementar señalizaciones de distanciamiento social y aforos.
- Implementar medios de desinfección para el uso de las máquinas dispensadoras.

8.7.2. Acondicionamiento de habitaciones

- Preparar las habitaciones de acuerdo al estándar del establecimiento de hospedaje.
- De existir dos o más camas por habitación, distribuir las mismas manteniendo una distancia no menor a dos metros (02).

***Nota:** Los establecimientos de hospedaje que cuenten con camarotes, sólo utilizarán una de las camas, preferentemente del primer nivel y además mantener los colchones con su protector.*

8.7.3. Atención al cliente

- Saludar respetando el distanciamiento social, verificar el uso de mascarilla y temperatura corporal, y designar al área de sanitizado para realizar las primeras medidas preventivas sanitarias (lavar las manos y desinfectar la suela del calzado).
- Desinfectar los equipajes, maletas u otros accesorios, usando el método adecuado.
- Registrar a los huéspedes haciendo uso de medios más eficientes a fin de evitar contacto o intercambiar materiales.
- Comunicar a los huéspedes que durante el horario de limpieza la habitación debe estar vacía.
- Facilitar medios de entretenimiento de fácil desinfección, que evite la propagación del COVID-19.
- Realizar el check out respetando el distanciamiento social.

8.7.4. Housekeeping

- Tomar conocimiento de algún antecedente y/o sospecha de contagio del COVID-19 de algún huésped.
- Verificar el estado de las habitaciones, la operatividad de los equipos y acondicionar su proceso de ventilación, limpieza y desinfección.

- Realizar la limpieza y desinfección, utilizando el método adecuado para la habitación, los accesorios, el piso y toda superficie, y dejar acondicionado para su uso.
- Trasladar las lencerías usadas y los residuos a sus zonas correspondientes para su respectivo proceso, utilizando bolsas aislantes limpias y desinfectadas.
- Designar un lugar exclusivo para la recopilación de ropa sucia.
- Aplicar las buenas prácticas de lavado a fin de evitar contaminación cruzada.
- Al retirar las prendas limpias de las lavadoras, utilizar el EPP nuevo o desinfectado.
- Embalar las lencerías en bolsas limpias y desinfectadas para su almacenaje.

Nota: Para el traslado de la ropa limpia o sucia utilizar una bolsa hermética, desinfectar la parte externa; además, el proveedor de lavandería deberá respetar las medidas de prevención establecidas en el presente documento.

9. IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA

Las actividades de identificación de sintomatología se realizan de acuerdo a los lineamientos de la normativa vigente.⁴

10. SUPERVISIÓN Y FISCALIZACIÓN

Las entidades de fiscalización supervisan el cumplimiento y monitoreo de lo estipulado en el presente documento técnico, en el ámbito de sus competencias y la normativa vigente.

⁴ Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, Aprobar el Documento Técnico: “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19”.

11. ANEXOS

Anexo N° 1 - Instructivo de uso de guantes

INSTRUCTIVO DE USO DE GUANTES	
Objetivo:	Brindar instrucciones que permitan un adecuado uso del guante.
Referencia:	http://www.essalud.gob.pe/ietsi/pdfs/guias/Recomendaciones_para_el_uso_de_EPP_COVID_19.pdf
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros que requieran el uso de guantes.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita
Procedimiento:	
Para realizar el buen uso de los guantes se debe de seguir los siguientes pasos: 1. Lávate con agua y jabón y/o desinféctate las manos antes de colocarte los guantes, según la técnica de lavado de manos. 2. Colócate los guantes. 3. Lávate agua y jabón y/o desinféctate las manos con los guantes puestos. 	
¿Cómo me retiro los guantes? 1. Agarra el guante por el lado de la palma y a la altura de la muñeca, y sujeta para retirarlo. 2. Sostén el guante ya retirado con la palma de la mano donde todavía tienes puesto el otro guante y sujeta para retirarlo evitando tocar el exterior del guante. 3. Desecha los guantes en un contenedor para residuos. 	
Acciones correctivas: Cuando se detecta que las operaciones de puesta y retiro de guantes se realizan de manera incorrecta, se realizará la desinfección con rociador de todos los elementos.	

Anexo N° 2 - Instructivo de uso de mascarilla

INSTRUCTIVO DE USO DE MASCARILLA	
Objetivo:	Describir instrucciones para el uso correcto de las mascarillas.
Referencia:	https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros que requieran el uso de mascarillas.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita
Procedimiento:	
1. Antes de ponerte la mascarilla, lávate con agua y jabón y/o desinféctate las manos según la técnica establecida. 2. Verifica la mascarilla que no se encuentre dañada. 3. Asegúrate que el lado exterior de la mascarilla quede hacia fuera. 4. Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujeta las tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza y ajusta la tira rígida sobre la nariz. 5. Evita tocar la mascarilla mientras lo usas; si lo haces, lávate con agua y jabón las manos. 6. Quítate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate con agua y jabón y/o desinféctate las manos.	     
¿Cuándo cambiar de mascarilla? - Cuando está húmeda o presente rotura. - Las mascarillas de tela se lavan y se desinfectan preferentemente con plancha.	
Acciones correctivas: Cuando se detecta que se está colocando incorrectamente la mascarilla, se debe corregir de inmediato; si el hecho ya hubiera ocurrido, desinfectar.	

Anexo N° 3 - Instructivo de lavado y desinfección de manos

INSTRUCTIVO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS	
Objetivo:	Describir instrucciones para el correcto lavado de manos
Referencia:	OMS: https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_desinfectmanos_poster_es.pdf?ua=1
Alcance:	A todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros que requieran el lavado de manos.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita.

Procedimiento:

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

- 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** Sirvese de la toalla para cerrar el grifo;
- 11** Sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente | SAVE LIVES Clean Your Hands

¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos

- 1a** Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;
- 1b** Frótese las palmas de las manos entre sí;
- 2** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;
- 3** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;
- 4** Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;
- 5** Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;
- 6** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;
- 7** Una vez secas, sus manos son seguras.
- 8**

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente | SAVE LIVES Clean Your Hands

Además:

- Δ Lavarse las manos con agua y jabón siempre es más efectivo que los desinfectantes con alcohol.
- Δ Usa los desinfectantes de alcohol cuando no cuentes con puntos de lavado de mano.
- Δ Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- Δ Lávatelo con agua y jabón hasta los codos para obtener una limpieza integral.

Lávatelo las manos con agua y jabón:

- Δ Después de haber estado en un lugar público.
- Δ Después de sonarte la nariz, toser, estornudar o usar los servicios higiénicos.
- Δ Antes de preparar o manipular alimentos.

Acciones correctivas: Cuando se detecta que el personal no se lavó las manos, debe realizarse el lavado de manos correctamente vigilado por el responsable. Debe recibir capacitación sobre técnica de lavado de manos.

Anexo N° 4 - Uso correcto de termómetro clínico infrarrojo

INSTRUCTIVO DE USO CORRECTO DE TERMÓMETRO CLÍNICO INFRARROJO	
Objetivo:	Describir los pasos que se realizarán para tomar la temperatura como medida de control.
Alcance:	Este procedimiento tiene como alcance a todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros.
Frecuencia:	Al inicio, al final y cuando el caso lo amerita.
Procedimiento:	
Recomendaciones previas al uso • Asegurar que el orificio del sensor no esté sucio. • El sensor no debe ser tocado ni soplado. • Asegurar que la superficie donde tome la temperatura (frente o detrás del oído), no se encuentre mojada ni con sudor (debe estar seco). • No medir sobre el cabello, cicatrices u obstáculos que puedan alterar la medición. Durante la toma de temperatura • Ubicar el equipo delante de la persona a evaluar y establecer una distancia de 1 a 5 cm de la superficie a medir. • Accionar el botón para medir temperatura. • Verificar el valor mostrado en la pantalla de visualización. Si va a realizar una nueva medición, puede repetir los pasos previos. Al finalizar la actividad • Se desinfecta y se guarda en el estuche.	
Importante: Seguir los instructivos de uso del termómetro clínico infrarrojo de acuerdo a la marca y modelo.	

Anexo N° 5 - Instructivo para el pago con tarjeta o efectivo

INSTRUCTIVO PARA EL PAGO CON TARJETA O EFECTIVO	
Objetivo:	Brindar pautas para prevenir el riesgo de contagio durante el pago con tarjeta o efectivo.
Alcance:	A todo el personal, terceros y clientes.
Frecuencia:	Cada vez que se necesita.
Pago con tarjeta 1. Solicitar al cliente colocar el medio de pago en el lugar designado por el establecimiento. 2. Desinfectar el POS, la tarjeta y el lapicero. Dejar el POS en el lugar designado por el establecimiento y respetar el distanciamiento social. 3. Solicitar al cliente que digite su clave y dejar el POS en la superficie designado por el establecimiento y respetar el distanciamiento social. 4. Coger el POS y proceder al cobro, consultar al cliente si desea la constancia de pago, de ser positiva la respuesta dejarlo sobre el lugar designado por el establecimiento. 5. Proceder con la desinfección de manos y elementos usados en la transacción. Pago con efectivo 1. Solicitar al cliente colocar el efectivo en el lugar designado por el establecimiento. 2. Recoger el dinero y colocar el vuelto. 3. Proceder con la desinfección de manos y elementos usados en la transacción.	
Importante: Informar al cliente que la desinfección de manos es una medida preventiva para la transacción.	

Anexo N° 6 - Ficha de Sintomatología de la COVID-19

Ficha de sintomatología de la COVID-19 Para Regreso al Trabajo Declaración Jurada		
He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.		
Empresa o Entidad Pública:	RUC:	
Apellidos y nombres		
Área de trabajo	DNI	
Dirección	Número (celular)	
En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los síntomas siguientes:		
	SI	NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre	☐	☐
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar	☐	☐
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa	☐	☐
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19	☐	☐
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):	☐	☐
Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte. He sido informado que de omitir o declarar información falsa puedo perjudicar la salud de mis compañeros de trabajo, y la mía propia, asumiendo las responsabilidades que correspondan.		
Fecha: / /	Firma	

Fuente: Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, Aprobar el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19" – Anexo 2.

Anexo N° 7 - Ficha de evaluación diaria de las condiciones de salud del personal

CONDICIONES DE SALUD					
Empresa		RUC			
Nombres y apellidos		N° DNI/CE			
Dirección		Número (celular)			
Área de trabajo					
Control de Temperatura	Ingreso:				
	Salida:				
Signos de alarma por COVID-19		Ingreso		Salida	
		SI	NO	SI	NO
1. Sensación de falta de aire o dificultad para respirar en reposo					
2. Desorientación o confusión.					
3. Sensación de alza térmica o fiebre					
4. Dolor de pecho					
5. Contacto con persona(s) con caso confirmado de COVID-19					
6. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):					
Fecha:		 / /			
Firma del trabajador:					

Anexo N° 8 - Guía referencial para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies.

1. OBJETIVO:

Ofrecer recomendaciones referenciales para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies generales.

2. ALCANCE:

Esta guía es aplicable para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección de las superficies inertes y vivas.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Desinfección

Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.

Limpieza

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente.

Superficies inertes

Aquellas como los utensilios, mesas, pisos, pasamanos, y todo objeto inerte que puede contener microorganismos en su superficie.

Superficies vivas

Superficies de los organismos vivos, de la materia orgánica como los alimentos, incluyendo las áreas del cuerpo humano como las manos.

4. LIMPIEZA DE SUPERFICIES

4.1. Limpieza de superficies inertes¹

1. Preparar diariamente las soluciones al comienzo de cada turno de limpieza.
2. Usar agua y detergente o limpiador líquido u otras sustancias de acuerdo a la naturaleza de cada establecimiento.
3. Utilizar paños limpios al comienzo de cada operación de limpieza.
4. La limpieza debe avanzar de la parte menos sucia a la más sucia, y de arriba hacia abajo para que los residuos caigan al suelo y se limpien al final.
5. Los paños sucios reutilizables serán higienizados y guardados. Los útiles de limpieza deben lavarse con detergente, enjuagarse, secarse y guardarse invertidos para que se escurran por completo.

Nota: Cambiar los paños cuando estén deteriorados y las soluciones de detergente o desinfectante tienen que descartarse después de cada uso.

¹OMS 2020. En: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332168/WHO-2019-nCoV-Disinfection-2020.1-spa.pdf>. Revisado 30/05/2020.

4.2. Limpieza de superficies vivas²

1. Las hortalizas, frutos, tubérculos, huevos crudos deben lavarse en el chorro de agua, retirando todo polvo, suciedad y almacenarse.

Nota: No es necesario el uso de ningún detergente para su lavado.

2. Las carnes, aves y pescado, deben lavarse a chorro de agua y almacenarse.

Nota: Los alimentos altamente perecibles no deben estar expuestos a temperatura ambiente.

5. DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES.

Queda a criterio del usuario la evaluación de las opciones del uso de desinfectantes y su respectiva **validación** de acuerdo a las condiciones particulares de su establecimiento.

Seis pasos para una seguridad y eficacia en el uso de desinfectantes³.

Paso 1: Comprobar que tu producto este autorizado por la DIGESA.

Paso 2: Leer la fecha de vencimiento, instrucciones de uso y precauciones en el manejo.

Paso 3: Limpiar previamente la superficie a desinfectar.

Paso 4: Cumplir con el tiempo de contacto indicado en el envase.

Paso 5: Usar guantes y lavarse las manos.

Paso 6: Mantener las tapas bien cerradas y guardar en un lugar exclusivo.

5.1 Desinfección de superficies inertes

5.1.1. Soluciones desinfectantes⁴

Opción 1 - Hipoclorito de Sodio al 0,1 %

El Hipoclorito de Sodio (lejía), viene comercialmente al 5 %.

Preparación de 1 L de hipoclorito de Sodio al 0,1 %:

- a) Medir 20 ml (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5 %; y
- b) Completar a 1 L de agua.

Opción 2 - Solución de alcohol al 70 %

El alcohol viene comercialmente a 2 concentraciones:

- a) Alcohol al 70 %, el cual estaría listo para usarse; y
- b) Alcohol Puro rectificado al 96 %.

Preparación de 100 ml de alcohol etílico al 70 %:

- a) Medir 70 ml de alcohol al 96 %; y
- b) Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml.

² R.D N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza de desinfección de manos y superficies.

³ EPA 2020. En: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/six-steps-safe-effective-disinfectant-use>

⁴ R.D N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza de desinfección de manos y superficies.

Opción 3 - Peróxido de hidrógeno (agua oxigenada a concentración de 0,5 % de peróxido de hidrógeno)

El agua oxigenada viene comercialmente a una concentración de 3 % de peróxido de hidrógeno:

Preparación de 100 ml de Peróxido de hidrógeno al 0,5 %:

- a) Medir 17 ml de agua oxigenada al 3 %; y
- b) Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua.

5.2. Desinfección de superficies vivas

En este grupo están los alimentos como las hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara. En este caso se puede utilizar una solución de 50 ppm (partes por millón) de hipoclorito de sodio.

Preparación de 1 L de hipoclorito de sodio a 50 ppm:

- a) Medir 1 ml de lejía al 5 % (puede ser fácilmente medida con una jeringa de 5 ml);
- b) Completar a 1L de agua y
- c) Hacer la dilución en un lugar ventilado.

TABLA REFERENCIAL DE USO Y APLICACIÓN DE SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO POR TIPO DE SUPERFICIES

Superficie a desinfectar	Concentraciones (%)	Concentraciones (ppm)	Instrucciones
Según la OMS⁵			
<u>Superficies inertes que tocas con frecuencia</u> Manijas de puertas, ventanas, cocina, zonas donde se preparan alimentos, superficies de los mostradores, superficies del cuarto de baño, los inodoros, las llaves del agua, los dispositivos personales de pantalla táctil, los teclados de computadoras personales y las superficies de trabajo.	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Según el INACAL⁶			
Manteles o individuales, superficie de los mesones y lavaderos de los servicios higiénicos superficies de los empaques de alimentos pisos, interruptores de luz, barandas y cestas de ropa.	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Utensilios de cocina (tablas de picar, cuchillos y otros utensilios)	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
Paños de limpieza	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
Las superficies vivas como los frutos, las hortalizas, los tubérculos, entre otros, cuyas cáscaras suelen estar con tierra y son consumidas sin cáscara. Nota: Pueden no requerir una desinfección si están adecuadamente lavados.	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño ligeramente húmedo, por frotación de la cáscara de las frutas y tubérculos siempre que la cáscara no sea comestible. Usar guante.
Nota: También pueden utilizarse desinfectantes disponibles comercialmente a base de dióxido de cloro al 5 %, o de ácidos orgánicos como el ácido cítrico al 2 %, compuestos de amonio cuaternario, entre otros. Seguir las indicaciones del fabricante.			
Según la FDA⁷			
Hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara).	0,005% - 0,02%	50-200 ppm	Inmersión por 2 minutos

⁵ OMS 2020. En: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332168/WHO-2019-nCoV-Disinfection-2020.1-spa.pdf> . Revisado 30/05/2020.

⁶ R.D N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza de desinfección de manos y superficies.

⁷ FDA 1998. En: <https://www.fda.gov/media/77823/download>

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DE HIPOCLORITO DE SODIO

$$V1 \times C1 = V2 \times C2$$

V1 = volumen del desinfectante que se extraerá del envase original;

C1 = concentración del desinfectante (tal cual el envase original);

V2 = volumen de solución del desinfectante que se desee preparar; y

C2 = concentración que se necesita preparar.

Por ejemplo:

Se desea preparar 1 L (1000 ml) de solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0,1 % a partir de lejía comercial al 5 %:

V1 = esto es lo que deseamos calcular;

C1 = 5 %;

V2 = 1000 ml; y

C2 = 0,1 %.

Entonces:

$$V1 = V2 \times C2 / C1;$$

$$V1 = 1000 \text{ ml} \times 0,1\% / 5\%; \text{ y}$$

$$V1 = 20 \text{ ml.}$$

Entonces para preparar 1 L de hipoclorito de sodio al 0,1 % tendrá que colocarse 20 ml de la lejía comercial en un envase de 1 L, completar con agua el volumen deseado de 1 L.

Colocar una etiqueta que indique: Solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0.1 %.

INSTRUCCIONES PARA EL LAVADO DE ROPA

Ropa	Instrucciones
Según la CDC ⁸	
Para lavar ropa de uso personal, toallas, ropa de cama y otros artículos.	• Lave los artículos según las instrucciones del fabricante. Use la máxima temperatura de agua permitida y séquelos completamente. • Use guantes desechables al manipular ropa sucia de una persona enferma. • La ropa sucia de una persona enferma se puede lavar con la de otras personas. • No sacuda la ropa sucia. • Limpie y desinfecte los cestos de ropa según la guía para superficies detallada arriba. • Quítese los guantes y lávese las manos de inmediato.
Nota: Para la dosificación y método de lavado. Seguir las indicaciones del fabricante.	

⁸ CDC 2020. En: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>