

PREVENCION COVID-19 EN LUGARES DE TRABAJO DE LA ACTIVIDAD HOTELERO GASTRONOMICA

ENFERMEDAD POR EL CORONAVIRUS - ALERTA EPIDEMIOLOGICA LA PRIMERA MEDIDA ES INFORMARSE Y NO IMPROVISAR

SÍNTOMAS CORONAVIRUS



FIEBRE, DOLOR DE GARGANTA, TOS, MALESTAR GENERAL Y DIFICULTAD RESPIRATORIA.
Ante el primer síntoma, consulta médica inmediata

La prevención de infecciones respiratorias requiere:

- Lavado de manos frecuente durante 60 segundos.
- Protección al toser o estornudar con pañuelo.
- Ventilar los ambientes.
- Limpiar frecuentemente las superficies y objetos que se utilizan.



TRABAJADORES



- No concurrir ante la presencia de algún síntoma a los lugares de trabajo.
- Mantener aislamiento en su casa durante 14 días corridos.
- Las personas que hayan estado en contacto con personas que hayan contraído la enfermedad deberán aislarse por 14 días corridos
- Es recomendable que las empresas realicen un control diario del estado de salud de los trabajadores y controlar que se cumpla efectivamente el periodo de cuarentena de los empleados con posibilidades de infección.
- Informarlos sobre cómo realizar las tareas diarias de forma más segura y cómo usar los equipos de protección individual e higiene de forma segura.
- Evitar el contacto cercano con otras personas al menos 2 metros de distancia
- Se recomienda incrementar la frecuencia de limpieza del mostrador de Recepción y/o Conserjería – colocar difusores de producto desinfectante de manos en zonas públicas.



HUÉSPEDES O CLIENTES

- Proporcionar en áreas públicas y comunes difusores de producto desinfectante para manos.
- Señalizar zonas de riesgo y colocar carteles con consejos preventivos.
- Se recomienda aislar mediante plástico protector transparente los elementos de mayor uso: botonera de los ascensores, mandos a distancia, teclados, etc.
- Generar espacios de 2 mts. como mínimo entre las mesas de restaurantes, bares y confiterías.
- En lo posible reducir y modificar aquellos procesos de interacción donde se pueda disminuir el contacto directo entre el empleado y el cliente como maleteros, parking, room-service, recepción y conserjería.
- Es imprescindible tener el mínimo contacto sin mermar el grado de atención correspondiente a la categoría del hotel.

