

CHECK LIST DE APLICACIÓN PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE, SEGURIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIA SANITARIA



CORONAVIRUS (COVID 19) – ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Actividad desarrollada en cumplimiento del Decreto 468/20 (RESOL-2020-49-E-NEU-MJG) en colaboración con la supervisión control y cumplimiento de las modalidades de trabajo, los protocolos sanitarios básicos, las reglas de conducta generales y las recomendaciones e instrucciones de las autoridades sanitarias provinciales y nacionales:

VER PROTOCOLOS: <http://neuquentur.gob.ar/es/noticias-turisticas/45994/protocolos-de-buenas-practicas-de-higiene-seguridad-y-atencion-covid19/>

VER RESOLUCIÓN 2020-49 <https://www.neuquencapital.gov.ar/wp-content/uploads/2020/07/RS-2020-00148550-NEU-MJG-Locales-gastronomicos-y-hoteles.pdf>

Por consultas sobre el protocolo dirigirse al siguiente mail: protocoloturismoneuquen@gmail.com

Recomendaciones de uso del presente check list:

- Es una guía orientativa y abarcativa (pero no exhaustiva) de la mayoría de los aspectos contemplados en el respectivo protocolo aprobado.
- Más allá de una evaluación externa, sirve como herramienta de control diario de aplicabilidad de las normas y pautas establecidas.
- No se requiere que todas las respuestas sean afirmativas, pero si esperable que contemplen el 90% de los ítems sugeridos.
- Puede haber aspectos no contemplados de otras medidas implementadas que ayuden a intensificar prevenciones y controles sanitarios. Mencionar a las mismas, según el punto que sigue.
- Las aclaraciones o información accesorias se deben completar en el apartado de observaciones o al final de cada sector de pautas.

Establecimiento: _____

Tipo de Alojamiento: _____

Dirección: _____

Localidad: _____

Nombre referente del Establecimiento: _____

Puesto/cargo referente Establecimiento: _____

Teléfono/e-mail de contacto: _____

Fecha de aplicación del check-list: __/__/__

Nombre del relevador: _____

ÍTEM DE IMPLEMENTACIÓN	SÍ	NO	OBSERVACIONES
INGRESO - RECEPCIÓN DE HUÉSPEDES (CHECK IN/CHECK OUT) en sector de ingreso/mostrador de recepción o sala de estar:			
Acondicionamiento físico del lugar			
¿Existe de forma visible el protocolo de buenas prácticas, seguridad e higiene? ¿En qué formato: cartelería, papel plastificado, electrónica, otro? Especificar.			
¿Existe cartelería informativa y preventiva claramente visible para el huésped, personal de trabajo y proveedores sobre higiene de manos, higiene respiratoria, distancia social, síntomas, teléfonos emergencia, etc.)?			
¿Existen al ingreso del establecimiento, recepción, hall o sala de espera, elementos de sanitización (ej.: dispensadores de jabón, alcohol en gel y alfombra para calzado)?			
¿Existen cestos de basura, con bolsa, sin tapa y de boca ancha?			
¿Las instalaciones cuentan con cartelería indicando capacidad máxima de personas que pueden estar en simultáneo?			
¿El mostrador para la recepción de huéspedes cuenta con barreras físicas (paneles de separación transparentes, indicadores de distancia en el suelo o cintas colgantes, etc.)?			
¿Existe señalética en el piso u otra medida para indicar sentidos de circulación y puntos de espera en función del distanciamiento social requerido?			
¿Están separados entre sí el mobiliario de la sala de estar y áreas circundantes de recepción por una distancia mínima de 2 metros?			
¿Se cuenta con un recipiente para depositar llaves/ tarjetas de habitaciones/unidades de vivienda?			
¿Se cuenta con un termómetro infrarrojo de no contacto?			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			
Gestión de huéspedes			
¿Se difunde/informa previamente a la llegada del huésped y por distintos medios el protocolo adoptado por la empresa? ¿De qué manera (web, redes sociales, vía telefónica, apps, email, otro)? Especificar.			

¿El personal de atención al público de recepción cuenta con E.P.P para realizar la actividad en cantidad suficiente para su recambio? (barbijo, protección facial, etc.)			
¿Se implementa un proceso de check in/out virtual?			
¿Se implementa un sistema de turnos de check in/out personalizado?			
¿Se realiza la medición de temperatura de cada huésped?			
¿Se suministra una declaración jurada COVID al huésped?			
¿Se insta/controla al huésped a efectuar el lavado de manos al ingresar al establecimiento y a mantener la distancia de 2 metros con respecto a otra persona que no sea de su mismo grupo viaje?			
¿El personal de atención efectúa de forma permanente la higiene de manos luego de la atención de cada huésped?			
¿Está limitada e informada la cantidad máxima de huéspedes simultáneos en el área de recepción?			
¿Se asignan habitaciones/unidades de vivienda de manera intercalada, cumpliendo con el 50% de ocupación total del establecimiento?			
¿Se asignan habitaciones/unidades de alojamiento compartidas solo a grupo de convivientes?			
¿Se asignan habitaciones/unidades de alojamiento diferentes a personas no convivientes durante el viaje?			
¿Se cuenta con un espacio para aislar a personal o huéspedes con síntomas confirmados de COVID-19?			
¿Se realiza la desinfección de llaves/tarjetas de habitaciones/unidades luego de la salida/ingreso del huésped?			
¿Se prioriza el pago por medios virtuales (mercado pago, homebanking, código QR, otros), por sobre el uso de posnet y manipulación de dinero?			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			
HABITACIONES/UNIDADES DE ALOJAMIENTO			
Acondicionamiento físico del lugar			
¿Se exhibe señalética correspondiente a las medidas de seguridad sanitaria y de solicitud de servicios de comidas/delivery a la habitación (teléfonos de contacto y			

menús en digital) entre otras? Especificar.			
¿Existencia de elementos de sanitización de manos (jabón, gel desinfectante, toallas descartables)?			
¿Retiro de elementos de decoración (cuadros, adornos, telas sobre muebles, carpetas, folletería, etc.)?			
¿Los objetos de uso común en la habitaciones (por ej. controles remotos, teléfonos fijos) están empaquetados para mejor desinfección?			
¿Retiro de alimentos y bebidas extras en habitación – Cierre o retiro de equipamiento de frigobar?			
Colocación de cubre colchón y cubre almohadas de fácil limpieza y desinfección			
Cierre de habitaciones/unidades de alojamiento de difícil ventilación y/o limpieza			
Para habitaciones compartidas, separación física de plazas respetando 2 metros entre sí o con colocación de barreras físicas, respetando la ocupación del 50%.			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			
Servicio a la habitación			
¿Se brinda el servicio de desayuno, comidas y/o bar a la habitación por parte del establecimiento? ¿Se implementan turnos u otro sistema para brindar el servicio?			
¿Reciben servicio de delivery a la unidad de alojamiento? (pregunta para el caso de cabañas y/o departamento con entrada independiente).			
Ante el requerimiento de un huésped sobre el recambio de ropa de cama o toallas, ¿Se le informa el procedimiento colocación en una bolsa para su retiro?			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			
Limpieza habitaciones			
¿El personal de limpieza posee los elementos de higiene personal y respiratoria y procede a limpiar las habitaciones extremando los cuidados?			
¿Se inicia la limpieza de las habitaciones desocupadas con una ventilación de media hora como mínimo?			
¿Se quitan los elementos de aseo (papel			

higiénico, amenities, toallas descartables, basura) en bolsas de residuos?			
¿La ropa de cama sucia, se retira de la habitación en sus respectivas bolsas de reserva?			
Las pertenencias olvidadas de los huéspedes, ¿se guardan en bolsas cerradas e identificadas?			
¿Se efectúa la limpieza y desinfección de almohadas, colchones o coberturas especiales con sistema de lavado en seco?			
¿Se limpian todas las superficies de posible contacto con los insumos de limpieza y desinfección adecuados? ¿Se desinfectan o cambian los elementos de limpieza, entre habitaciones?			
¿Se lava la ropa de cama con los elementos habituales de limpieza a una temperatura superior a 60°?			
¿Cuándo el huésped se retira, se resigna su uso, por un lapso de 24 hs.?			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			
ESPACIOS Y SERVICIOS COMUNES			
PASILLOS, ESCALERAS, ESTACIONAMIENTO			
¿Existe cartelería informativa y preventiva claramente visible para el huésped, personal de trabajo y proveedores sobre higiene de manos, higiene respiratoria, distancia social, síntomas, teléfonos emergencia, etc.)?			
¿Se cuenta con información o elementos visibles de limitación de espacios de estacionamiento, en el caso de sectores contiguos de aparcamiento, u otra medida que facilite el distanciamiento entre vehículos y las personas? ¿Cuáles? Especificar.			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			
DESAYUNADOR/SALÓN COMEDOR/BAR			
¿Se encuentra habilitado el servicio?			
¿Se adopta algún protocolo o recomendación de buenas prácticas específicas? Especificar.			
Acondicionamiento físico			
¿Está acondicionada la capacidad máxima de mesas permitidas del salón y claramente informada al público por cartelería u otro medio?			

¿Existe señalética claramente visible de las medidas de seguridad e higiene sanitaria general?			
¿Hay separación de distancia entre mesas de 2 metros entre sí o barreras físicas que permitan lograr la misma?			
¿Hay elementos de sanitización de manos y calzado (jabón, gel desinfectante, toallas descartables, alfombras para desinfección de calzado)?			
Retiro de carta o menú en formato papel o similar. ¿Está adaptada a medios digitales, pizarras o plastificados de permanente desinfección?			
¿Se ha prescindido del servicio de buffet?			
¿Se ha retirado la vajilla y utensilios de las mesas, y se suministran en cada servicio de mesa ocupada?			
¿Se dispone de mantelería de un solo uso o de material de rápida y continua desinfección?			
¿El mostrador o barra cuenta con barreras físicas (paneles de separación transparentes, indicadores de distancia en el suelo o cintas colgantes, etc.)?			
¿Existen cestos de basura con bolsas sin tapa y de boca ancha?			
Prestación del servicio			
¿Se implementa un sistema de atención con horario flexible o ampliado, reserva de turnos o similar?			
Para guardar distanciamiento, ¿Se distribuye de manera especial a los comensales en las mesas?			
¿El personal de atención de mesas utiliza correctamente los E.P.P suministrados?			
¿Se realiza la limpieza y desinfección de mesas luego de cada uso?			
¿Se efectúa el cobro del servicio por medios digitales o con cargo a la habitación?			
Manipulación de alimentos (cocina)			
¿Se implementa algún protocolo específico bromatológico o de buenas prácticas y manipulación de alimentos?			
El Personal: ¿cuenta con los E.P.P (Ej: barbijos, máscaras acrílicas, guantes de látex, otro) para desempeñar su labor?			
¿En el acceso a la cocina, se dispone de elementos de sanitización (Ej. dispensadores de solución			

jabonosa/alcohol en gel/ alfombra de desinfección de calzado)?			
¿Se insta al personal para la correcta higiene de manos cada vez que se manipula alimentos?			
¿Se lavan y desinfectan frutas y verduras de forma correcta?			
¿Los alimentos del desayuno o comidas y/o preparaciones de bebidas para el servicio a la habitación se preparan en envoltorios especiales u otra medida de prevención de contaminación al momento de servirlos o retirarlos de la habitación? ¿Cuál? Especificar.			
¿Se incrementó la frecuencia de limpieza, ventilación y desinfección de superficies, vajillas, utensilios, equipamientos e instalaciones de la cocina?			
Recepción y Almacenamiento de Alimentos			
¿Existe alguna pauta específica en relación a la forma de llevar a cabo el ingreso y almacenamiento de mercaderías?, ¿Se informó al personal?			
¿Se informa a proveedores externos las pautas de higienes a cumplir en la entrega de alimentos (Ej. cubreboca o similar, higiene de manos, limpieza de calzado, un área específica de recepción de mercaderías, etc.)?			
¿Se higieniza el personal de la empresa manos y calzados al recibir y manipular la guarda de alimentos?			
¿Se higienizan los envases o paquetes antes de almacenarlos?			
¿Se higienizan estanterías o depósitos con mayor frecuencia a la habitual?			
¿El personal que realiza el almacenamiento cuenta con los E.P.P para llevar a cabo la labor (Ej: barbijo, mascara de acrílico, productos de limpieza y desinfección)?			
Limpieza sector de cocina y/o comedores o bares			
¿El personal procede a limpiar utensilios, vajilla, batería y equipamiento de cocina extremando los cuidados de higiene personal y respiratoria con todos los E.P.P?			
¿Se procede a lavar utensilios, vajilla, batería y equipamiento de cocina a una temperatura mayor a 60°?			
Luego de limpios y esterilizados vajilla, cubiertos y utensilios, ¿se resguardan de			

manera especial hasta su nuevo uso?			
¿Se limpian y desinfectan las mesas utilizadas luego de cada uso?			
¿La mantelería que no es descartable, se lava luego de cada uso?			
¿Se ventila con frecuencia todos los sectores comunes? ¿Con qué frecuencia? Especificar.			
¿En bares se limita la disposición de cristalería y botellas, extremando su limpieza y desinfección frecuente junto a mostradores y barras?			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			
SANITARIOS PÚBLICOS			
¿Se encuentra habilitado el servicio?			
¿Existe señalética claramente visible de las medidas de seguridad e higiene, distanciamiento y de capacidad máxima de personas en el recinto?			
¿En el acceso se dispone de elementos de sanitización (Ej. dispensadores de solución jabonosa/alcohol en gel/alfombra sanitizante de calzado)?			
¿Se dispone de un protocolo para la limpieza del baño, cumpliendo con la exigencia de realizar al menos 3 limpiezas diarias?			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			
PILETAS, PISCINAS o SPA			
¿Se encuentra habilitado el servicio?			
¿Se adopta algún protocolo o recomendación de buenas prácticas específicas? Especificar.			
¿Se encuentra limitada e informada claramente a los huéspedes la capacidad máxima de usuarios simultáneos?			
¿Se informa a los huéspedes las pautas de funcionamiento del servicio, ej. uso obligatorio de toallas/ toallones personales, brindados por el alojamiento en sus habitaciones?			
¿Se implementa un sistema de turnos o reservas para evitar la aglomeración de personas en un mismo momento?			
¿Se plantea un área de ingreso y otra de egreso y un sentido de circulación único que evite el entrecruzamiento de personas?			
¿Existe señalética claramente visible de			

las medidas de seguridad e higiene sanitaria general?			
¿Hay elementos de sanitización de manos y calzado (jabón, gel desinfectante, toallas descartables, alfombras para desinfección de calzado) al ingreso del sector y en vestuarios?			
¿Está limitado el uso de locker o sectores individuales en vestuarios en función de la nueva capacidad máxima permitida?			
¿Se intensifica, más allá de lo normal, la frecuencia de limpieza, desinfección y ventilación de todo el sector, barandas, pasamanos, pasillos, vestuarios, duchas y sanitarios? ¿Cuántas veces al día? Especificar.			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			
GIMNASIO			
¿Se encuentra habilitado el servicio?			
¿Se adopta algún protocolo o recomendación de buenas prácticas específicas? Especificar.			
¿Se encuentra limitada e informada claramente a los huéspedes la capacidad máxima de usuarios simultáneos?			
¿Se informa a los huéspedes las pautas de funcionamiento del servicio, ej. uso obligatorio de toallas/toallones personales, brindados por el alojamiento en sus habitaciones?			
¿Se implementa un sistema de turnos o reservas para evitar la aglomeración de personas en un mismo momento?			
¿Se plantea un área de ingreso y otra de egreso un sentido de circulación único que evite el entrecruzamiento de personas?			
¿Se establece y amplía la separación física entre equipamiento del gimnasio? ¿Se establece otra medida de protección entre sí como mamparas u otro elemento?			
¿Existe señalética claramente visible de las medidas de seguridad e higiene sanitaria general?			
¿Hay elementos de sanitización de manos y calzado (jabón, gel desinfectante, toallas descartables, alfombras para desinfección de calzado) al ingreso del sector y en vestuarios?			
¿Está limitado el uso de locker o sectores individuales en vestuarios en función de			

la nueva capacidad máxima permitida?			
¿Se intensifica, más allá de lo normal, la frecuencia de limpieza, desinfección y ventilación de todo el sector, barandas, pasamanos, pasillos, vestuarios, duchas y sanitarios? ¿Cuántas veces al día? Especificar.			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			
ASCENSORES			
¿Existe cartelería informando máximo de personas permitidas de forma simultánea?, ¿Cuántas? Especificar.			
¿Se incrementó la frecuencia de limpieza, desinfección y ventilación?, ¿Cuántas veces al día? Especificar.			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			
SERVICIO DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL			
¿Se incrementó la frecuencia de limpieza, ventilación y desinfección, mínimo 3 veces por día en todas las superficies duras como pisos, escaleras, barandas, picaportes, etc.?			
¿Se da un tratamiento especial de limpieza de superficies blandas como sofás, alfombras, cortinas? ¿Cuál? Especificar.			
¿Cada persona encargado/a de la limpieza cuenta con los elementos de protección personal necesarios (ej: mamelucos barbijos, protectores oculares o mascarillas, guantes de látex, etc.)?			
¿Se cuenta con el stock necesario de productos de limpieza y desinfección recomendado?			
¿Se cuenta con instrucciones/cartelería que indique el uso adecuado de los líquidos de limpieza?			
¿Se utilizan pautas específicas de tratamientos de los residuos? ¿Cuáles?			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			
RECOMENDACIONES EN RELACIÓN AL PERSONAL			
¿Hay personal de riesgo que no concurre al establecimiento?			
Para evitar la aglomeración de personas en el lugar de trabajo, ¿Se distribuye al personal de forma diferente a la habitual en los distintos sectores?			
¿Se controla la temperatura diaria del			

personal que ingresa a trabajar?			
¿Realizan la desinfección de calzado y manos, sumado a la correcta higiene respiratoria?			
¿Es obligatorio el uso de uniforme? ¿Se efectúa el recambio en el establecimiento y se siguen pautas claras de limpieza y resguardo del mismo?			
¿Se capacita o actualiza permanentemente al personal en las medidas y recomendaciones oficiales que se emitan (uso de EPP, uso transporte, cambios en síntomas, etc.)?			
¿Posee un referente del establecimiento a quien comunicar o dirigirse ante un caso sospechoso?			
¿Hay alguna otra medida aplicada en este ítem? Especificar.			

Firma, aclaración y DNI del evaluador

Firma, aclaración y DNI del responsable
establecimiento