



PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19

02 de Octubre del 2020

BackPacker Hostel

NIT 8.061.945

RNT 64872

Carrea 51b N.69-12, Barrio Sevilla

Medellín, Antioquia

*Juan Felipe Monsalve P.
8061945.*

Firma Representante Legal

Juan Felipe Monsalve Patiño

Identificación: 8.061.945

Celular 311 710 8942

Celular 302 368 8695

www.hostelbackpackermedellin.com
medellinbackpackerhostel@gmail.com

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVOS
3. ALCANCE
4. DEFINICIONES
5. MEDIDAS DE PREVENCIÓN
 - 5.1. Medidas de higiene generales
 - 5.2. Medidas de higiene personal
 - 5.3. Lavado de Manos
 - 5.4. Desinfección con alcohol glicerinado
 - 5.5. Medidas de higiene en el centro de trabajo
 - 5.6. Distanciamiento Social
 - 5.7. Elementos de Protección Personal - EPP
 - 5.8. Manejo de los tapabocas
 - 5.9. Recomendaciones al viajero
6. PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
 - 6.1. OBJETIVO.
 - 6.2. ALCANCE.
 - 6.3. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN REQUERIDOS.
 - 6.4. Procedimiento de limpieza y desinfección
 - 6.5. Productos para limpieza y desinfección
7. MANEJO DE RESIOS
8. Manipulación de insumos y productos
 - 8.1. RECEPCIÓN DE PRODUCTOS.
 - 8.2. Control de Plagas
 - 8.3. Medidas locativas
9. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN
 - 9.1. RECEPCIÓN
 - 9.2. SERVICIOS TÉCNICOS Y DE MANTENIMIENTO

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

9.3. COMEDOR Y COCINA


9.4. PERSONAL DE LIMPIEZA

10. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

11. ACTUACIONES ANTE LA DETECCIÓN DE CASOS

12. DIRECTORIO DE EMERGENCIAS

13. BIBLIOGRAFÍA

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

1. INTRODUCCIÓN

El coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV, que se ha propagado en todos los países del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, así mismo puede afectar todos los aspectos de la vida diaria y las actividades económicas y sociales. Para reducir el impacto de las condiciones del brote de COVID-19 en las actividades económicas y sectores de Colombia, población trabajadora, usuarios, consumidores y población en general, es importante que todos los empleadores realicen la planeación, alistamiento e incorporación de medidas de prevención para la mitigación y respuesta a situaciones de riesgo frente COVID-19.

En atención a la declaración de emergencia de salud pública con ocasión a la pandemia por el coronavirus (COVID-19), la empresa BackPacker Hostel presenta los lineamientos generales que implementará con el fin de establecer las medidas de promoción y prevención necesarias para la reducción y mitigación de la exposición de sus trabajadores, clientes y público en general basados en la normatividad legal vigente y protocolos establecidos por la Organización Mundial de la Salud - OMS- y el Gobierno Nacional de Colombia.

2. OBJETIVOS

Orientar e Implementar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de las actividades de la empresa BackPacker Hostel.

3. ALCANCE

Este protocolo aplica para todas las actividades de la empresa BackPacker Hostel dentro de sus instalaciones, sus trabajadores, proveedores, clientes y público en general; en pro de la mitigación del riesgo de transmisión del coronavirus COVID-19.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

4. DEFINICIONES

Aislamiento: separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

Aislamiento respiratorio: se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).


Aislamiento por gotas: se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.

Aislamiento por contacto: se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.

Asepsia: ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

Cohorte de pacientes: agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

Contacto estrecho: es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.

COVID-19: es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

Desinfección: es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

Desinfectante: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica sólo a objetos inanimados.

Elemento de protección personal (EPP): Son elementos que crean una barrera que mantiene a la persona fuera del contacto con los peligros (Físicos, Químicos, Biológicos, Mecánicos) que puedan estar presentes en un ambiente de trabajo.


Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

Mascarilla Quirúrgica: elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.

Material Contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

Residuo Biosanitario: son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

Residuos Peligrosos: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

SARS-Cov-2: versión acortada del nombre del nuevo coronavirus “Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave” (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

5. MEDIDAS DE PREVENCIÓN

a. Medidas de higiene generales

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- Uso de tapabocas

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), se deben fortalecer los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos producto de la actividad o sector, adecuado uso de Elementos de Protección Personal-EPP y optimizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicas sanitarias.

Se ha difundido a los trabajadores la información sobre generalidades y directrices impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional.

Se ha instruido a los trabajadores del hostel que manifiesten signos de alarma como fiebre, tos y dificultad para respirar, para que solicite atención médica a tiempo.

b. Medidas de higiene personal

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

- Realizar una higiene de manos frecuentemente (lavado con agua y jabón o soluciones alcohólicas), especialmente después de tener contacto directo con personas enfermas o su entorno.
- Evitar el contacto estrecho y mantener una distancia de más de un metro y medio con las personas con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril).
- Utilizar tapabocas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, y/o la mascarilla ya que las manos facilitan la transmisión del covid-19.
- El cabello debe estar recogido.
- La vestimenta de trabajo de los trabajadores debe ser acorde según la actividad que realiza.
- Los trabajadores del hostel previos al inicio de sus actividades, deben retirarse todos los objetos que puedan transmitir el virus como collares, anillos, pulseras, relojes u otros accesorios.

c. Lavado de Manos

La higiene de las manos es la medida más sencilla para realizar prevención de las infecciones asociadas a la atención en salud, es por ello que se considera dentro de las normas generales de bioseguridad y es de estricto cumplimiento para todo el personal que labore en BackPacker Hostel.

Existen dos mecanismos para asegurar una adecuada higienización de manos:

Lavado de manos: Procedimiento básico con agua y jabón, por el cual se remueve mecánicamente la suciedad, se inactiva la flora transitoria de las manos, seguida de un enjuague con agua. Lavarse las manos con agua y jabón cuando estén visiblemente sucias, manchadas de sangre u otros fluidos corporales o después de usar los servicios sanitarios.

Fricción higiénica de manos: Implica frotar una solución desinfectante a base de alcohol, sin el uso de agua ni toallas y cuando estas no están visiblemente sucias. Es más rápido, más eficaz y mejor tolerado por las manos que lavarlas con agua y jabón.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

Periodicidad del lavado de manos. Se debe realizar cada 3 horas, independientemente de la labor que se esté realizando dentro en el hostel.

¿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 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

Tenga en cuenta además las siguientes recomendaciones para realizar el procedimiento: Mantenga las uñas limpias y cortas. Si tiene mangas largas súbelas hasta el codo, Colóquese frente al lavamanos sin tocarlo con el cuerpo, Mójese las manos, Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos, Utilice jabón líquido no antiséptico o cosmético, Realice el procedimiento por espacio de 40 a 60 segundos, Enjuáguese las manos con abundante agua, Séquese con toalla desechable de un solo uso.

d. Desinfección con alcohol glicerinado

El alcohol glicerinado debe ser utilizado por todos los clientes, proveedores y público en general. Todos los empleados deben utilizar el alcohol glicerinado, luego de haber tenido algún contacto con objetos (billetes, monedas, esferos, paquetes, etc). La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las mano estén visiblemente limpias.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

1a



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

1b

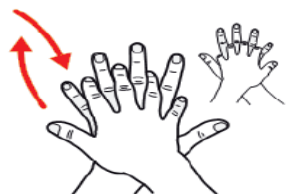


2



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



Una vez secas, sus manos son seguras.

e. Medidas de higiene en el centro de trabajo

Todos los trabajadores del hostel deben cumplir con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de las materias primas, superficies de contacto, materiales de empaque y embalaje, además deben:

- Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones del centro de trabajo como: superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.
- El hostel dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección; también garantiza el abastecimiento de los insumos necesarios para la higienización de manos (jabón líquido, alcohol glicerinado, toallas desechables).

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

- Ventilación adecuada de todos los locales.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo o látex.

f. Distanciamiento Social

El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de su casa.

- Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando el contagio directo.
- Se controla la cantidad de clientes huéspedes para evitar la acumulación de personas al interior de las instalaciones.
- Los trabajadores deben desplazarse hacia su lugar de trabajo conservando las medidas de distanciamiento social.
- El hostel debe garantizar un espacio para que los trabajadores guarden sus elementos personales y ropa de diario en el caso en que se requiera. Igualmente, de bolsas para guardar la ropa de trabajo y posterior lavado.

g. Elementos de Protección Personal - EPP

- El empleador debe entregar los EPP y garantizar la disponibilidad y recambio:
 - Se hace entrega al personas de tapabocas para la protección continua de sus vías respiratorias.
 - Se hace entrega de guantes desechables para la manipulación de equipos y limpieza.
- El trabajador no hará uso de la dotación o EPP por fuera de la actividad laboral.
- Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP.
- Será responsabilidad del trabajador lavar y desinfectar los EPP no desechables y almacenarlos en un lugar seco y limpio.
- Se deben informar las recomendaciones de uso eficiente de EPP.
- El uso de guantes se recomienda para realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

- Se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.

h. Manejo de los tapabocas

- El uso del tapabocas es obligatorio en el transporte público y en áreas de afluencia masiva de personas.
- El uso correcto de los tapabocas es fundamental para evitar el contagio.
- Lavarse las manos antes de colocarse el tapabocas.
- Ajustar el tapabocas de las tiras por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras por debajo de las orejas por encima del cuello.
- La colocación debe ser sobre la nariz por debajo del mentón.
- No tocar el tapabocas durante su uso. Si debe hacerlo lavarse las manos antes y después de hacerlo.
- Cuando se retire el tapabocas, se debe hacer desde las cintas o elásticos. Nunca se debe tocar la parte externa de la mascarilla.
- Una vez retirado, doble el tapabocas con las cara externa hacia adentro y deposítala en la bolsa de basura y lávese las manos.
- No reutilice el tapabocas.
- El tapabocas no se debe dejar sin protección encima de cualquier superficie por el riesgo de contaminarse.
- Todos los trabajadores del hostel deben usar tapabocas durante la jornada laboral, si el tapabocas es desechable, de uso unipersonal y no debe ser reutilizado en ningún caso. Este elemento de protección, ayuda a bloquear gotas o salpicaduras de partículas que pueden contener gérmenes (virus y bacterias), actuando como una barrera para reducir la exposición de saliva y secreciones respiratorias a otras personas y a los productos que se fabrican.

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

i. Recomendaciones al viajero

Según la OMS las autoridades de salud pública deben proporcionar a los viajeros información para reducir el riesgo general de infecciones respiratorias agudas, a través de los profesionales sanitarios, las consultas de atención al viajero, agencias de viajes, operadores de transporte y en los puntos de entrada en fronteras.

Respecto a la llegada al establecimiento hotelero, se recomienda informar mediante documentos oficiales a aquellos viajeros procedentes de zonas de riesgo declaradas por las autoridades sanitarias en cada momento, o a todos en general si se ha declarado zona de riesgo la localidad donde se ubique el establecimiento.

Las zonas de riesgo cambian según la situación epidemiológica. Consulte siempre información oficial y actualizada.

6. PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

a. OBJETIVO.

Lograr una mayor desinfección en áreas específicas del hotel.

b. ALCANCE.

Aplica para todos los baños, lavamanos y oficina del **HOTEL CASONA CHARA** incluyendo sus elementos de oficina y equipos.

c. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN REQUERIDOS.

- Guantes.
- Gafas de seguridad
- Tapabocas.
- Aviso de precaución.

d. Procedimiento de limpieza y desinfección

Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de los mismos. Siempre se utilizarán de acuerdo a lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.

La limpieza y desinfección de las instalaciones del hostel, se realiza para proporcionar y mantener un ambiente en adecuadas condiciones de higiene y seguridad tanto para los trabajadores, como para los huéspedes, también para establecer métodos de trabajo con el mínimo de riesgos para la salud; para lo cual, se hace necesario establecer procedimientos y actividades tendientes a garantizar que las instalaciones que se usan, cumplan con todos los estándares de limpieza y desinfección.

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	FRECUENCIA
Preparación personal	Colocarse los EPP necesarios	Oficios Varios	Todo el día
Preparación de las zonas comunes y sitios de trabajo.	<p>Clasificar y separar en la fuente los residuos de acuerdo al tipo de residuos (ordinarios, biodegradables, reciclables).</p> <p>Las áreas como pisos y baños se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar con productos entre los que se recomienda el hipoclorito o el amonio de uso doméstico y dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después retirar con un paño húmedo y limpio. Disolver estos productos según la ficha técnica.</p> <p>Realizar limpieza y desinfección permanente de las zonas de servicio, superficies de trabajo y contacto común, las sillas y mesas de servicio</p>	Oficios varios	Todo el día

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

<p>Aplicación de desinfección</p>	<p>Limpiar todas las superficies de las habitaciones de los huéspedes (pisos, mesa de noche, repisas, chapa de puerta), las áreas de almacenamiento, y otras superficies del hostel con el detergente, disponer de un paño de uso exclusivo para esta actividad (enjabonar).</p> <p>Enjuagar todas las superficies enjabonadas con paño humedecido, actividad (enjuagar)</p> <p>Desinfectar todas las superficies con la solución desinfectante cada 6 horas, disponer de un paño de uso exclusivo para esta actividad (desinfectar).</p>	<p>Oficios varios</p>	<p>Actividades de Limpieza diaria</p>
<p>Limpieza y desinfección en habitaciones</p>	<p>Arreglar las habitaciones con las ventanas abiertas, para permitir una buena ventilación.</p> <p>Barrer trapera para evitar esparcir cualquier partícula</p> <p>Realizar limpieza y desinfección de paredes, cortinas y ambiente en general cuando se realice el check out</p> <p>Dejar ventilar el colchón por lo menos dos horas antes de volver a arreglar la habitación</p> <p>Desinfectar el contenido del minibar, mesas, asientos y demás elementos decorativos, de la habitación antes y después del uso de cada cliente</p> <p>La limpieza diaria del baño consiste en lavar con detergente y desinfectante (hipoclorito de sodio a 5.000 PPM) el</p>	<p>Oficios varios</p>	<p>Cada salida de huésped y/o diario</p>

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

	<p>inodoro, lavar con agua y detergente el lavamanos, el asiento y tapa del sanitario, asegurar que el espejo se encuentre libre de salpicaduras y trapear inicialmente con detergente y seguidamente desinfectar el piso.</p>		
Áreas Cocina	<p>Tenga en cuenta que, para la desinfección de electrodomésticos, mesas de preparación de alimentos, y otras superficies en contacto con alimentos y demás insumos, se desinfectan con un desinfectante diferente al hipoclorito de sodio ya que este decolora y corroe; se puede usar soluciones desinfectantes existentes en el mercado.</p> <p>Limpiar y desinfectar cada uno de los utensilios de cocina posterior a su uso.</p> <p>Secar al aire o con toallas de papel de un solo uso.</p> <p>Separar los utensilios sucios a higienizar de los ya higienizados.</p> <p>No barrer en seco</p> <p>Cambiar o lavar con regularidad las esponjas para el lavado del menaje, esto se debe hacer preferiblemente con agua caliente y desinfectante.</p> <p>Para la limpieza de pisos se realiza el mismo procedimiento, realizar tres trapeadas: una para enjabonar, otra para enjuagar y otra para desinfectar con los mismos productos (tener dos trapeadoras una para el detergente y otra para el desinfectante)</p>	Oficios varios	2 veces por día

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

Cierre de actividades	<p>Al finalizar el proceso báñese y cámbiese la ropa.</p> <p>Tener un espacio disponible para los insumos de limpieza y desinfección.</p> <p>El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección.</p>	Oficios varios	Diario
-----------------------	--	----------------	--------

Limpieza diaria: Se realiza al inicio del día y cada que sea necesario; incluye baños, pisos, las mesas de corte, las máquinas de coser, otras superficies, entre otros. Durante este tipo de limpieza se debe:

e. Productos para limpieza y desinfección

- Detergente: Se compra listo para usar, aplicar directamente sobre la superficie a lavar.
- Hipoclorito de sodio, Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general.
 - Debe hacer la preparación diaria, se realiza la dilución a primera hora del día, utilizando la tabla de preparación de acuerdo al tipo de sitio que se va a limpiar, los frascos deben rotularse con el nombre del producto, la concentración, la fecha y hora en que se preparó el producto.
 - Debe utilizar recipientes que no sean metálicos y debidamente marcados.
 - El tiempo de duración de la preparación varía según las condiciones de almacenamiento, tener en cuenta que se inactiva por la luz, el calor y por el material orgánico.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

Tabla 1. Instrucciones para la dilución del hipoclorito según la concentración

Presentación comercial	1.000 partes por millón		2.000 partes por millón	
	Cantidad de Hipoclorito	Cantidad de agua	Cantidad de Hipoclorito	Cantidad de agua
5%	20 cc	980 cc	40 cc	960 cc
6%	17 cc	983 cc	33 cc	967 cc
7%	15 cc	975 cc	29 cc	971 cc
10%	10 cc	990 cc	20 cc	980 cc
13%	8 cc	992 cc	15 cc	984 cc

7. MANEJO DE RESIOS

Los productos químicos deben ser usados acorde a las indicaciones del fabricante, al igual que se debe tener presente los cuidados para poder operar este tipo de sustancias. Adicional el hostel tiene como política no verter contaminantes por las cañerías. En caso de requerir disponer residuos contaminantes se debe consultar al líder de sostenibilidad, el cual posteriormente validara las condiciones adecuadas según recomendación de la normatividad vigente.

Adicional para la disposición de residuos solidos se debe registra en el formato 003 y se debe disponer acorde a los recipientes asignados para ello.



Fotografía ejemplo


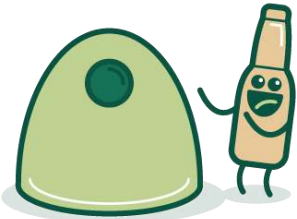

- Los residuos reciclables se entregan periódicamente al personal reciclador de la zona.
- Los desechos se entregan a Empresas Varias de Medellín según al frecuencia establecida
- Los residuos orgánicos producidos en la cocina se separan y se entregan a Empresas Varias de Medellín
- Campaña informativa a huéspedes, a nuestros colaboradores y publico en general de la separación de residuos
- Contamos y aplicamos Políticas Sostenibles a favor del este plan de trabajo.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020


BENEFICIOS DEL RECICLAJE

	<p>Reducir su consumo, reutilizar y reciclar son las tres acciones básicas para reducir su impacto, ya que el plástico tarda alrededor de 700 años en degradarse. Por eso, es importante depositar en el contenedor amarillo los envases reciclables como:</p> <p>Envases de plástico</p> <ul style="list-style-type: none"> Botellas de plástico. Bote de detergente, champú, gel... Las bolsas de patatas. Tapas y tapones de plástico Bolsas de plástico (excepto las bolsas de basura) Tarrinas y tapas de yogurt
	<p>Briks</p> <p>¿Sabías que con 6 briks puede hacerse una caja de zapatos? Reciclar el brik de leche o de zumo es muy sencillo. Tan solo debemos depositarlo en el contenedor amarillo y así conseguir darles una segunda vida.</p>
	<p>Latas</p> <p>Este tipo de envase está siempre presente en nuestra cocina. ¿Quién no tiene una lata de refresco o de conservas en el frigorífico? Las latas están compuestas de aluminio y se pueden reciclar un número ilimitado de veces. ¡Al contenedor amarillo!</p>

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

	<p>Envases de papel y cartón</p> <p>Todos los materiales de papel y cartón deben ir al contenedor azul para ser reciclados y ayudar a reducir la sobreexplotación de los recursos naturales, algunos de estos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> Revistas Periódicos viejos Cajas de cereales Cajas de zapatos Papel de envolver Cuadernos
	<p>Vidrio</p> <p>Este material se puede volver a reutilizar mediante un proceso de lavado de desechos o a través de su fundición y puede ser reciclado al 100% una cantidad indefinida de veces. Para ello debemos separarlos del resto de materiales. ¡Al contenedor verde! Aquí debemos depositar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Botellas de vidrio (vino, cava...) Frascos de vidrio (como perfumes o colonias) Tarros de alimentos (mermeladas, conservas, etc.)
	<p>Pilas y baterías</p> <p>Podemos encontrarlas a diario en el mando de la tele, el ratón del ordenador o en la maquinilla de afeitar y nunca debemos tirarlas a la basura con el resto de residuos. Tienen componentes altamente contaminantes, por lo que es muy importante llevarlas a los contenedores de residuos peligrosos que tengamos más cerca de casa o al punto limpio.</p>

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

	<p>Otros</p> <ul style="list-style-type: none"> Electrodomésticos Aparatos electrónicos Bombillas Aceites usados Muebles <p>Estos productos y muchos otros también se pueden reciclar gracias a los puntos limpios. La ropa también es reciclable, simplemente habrá que llevarla a los puntos habilitados para ello.</p> <p>Para más información sobre cada uno de estos productos, puedes visitar Dudas de reciclaje, donde hablamos de cada uno de estos materiales y os damos consejos sobre su reutilización y reciclaje.</p>
---	--

Referencia: <https://www.ecoembes.com/es/ciudadanos/envases-y-proceso-reciclaje/como-reciclar-bien/que-podemos-reciclar>.

8. Manipulación de insumos y productos

Los insumos y productos que ingresan al Backpacker Hostel son:


- Productos de aseo
- Productos de oficina
- Complementos de equipos (tonners, cartuchos, etc)
- Alimentos preparados (domicilios)

a. RECEPCIÓN DE PRODUCTOS.

Recepción de materiales

La recepción de los materiales se realiza por intermedio del personal de auxiliar recepción. Para decepcionar estos materiales, el empleado en la entrada debe aplicar a cada persona alcohol glicerinado antes de iniciar con el recibo de los elementos y cumplir con el protocolo de distanciamiento social y atención al cliente.

Sobre la recepción de sobres o paquetes, se deberá disponer de rociador de alcohol, toallas desechables y punto de disposición final para su limpieza y desinfección. Se debe informar y exigir a los remitentes de correspondencia que su recepción es solamente en el ingreso del hostel. Luego de

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

su revisión se realiza el pago correspondiente (si aplica) y los materiales se almacenan según su clasificación.

Los insumos recibidos deben pasar por un proceso de limpieza y desinfección previo a su ingreso y almacenamiento.

b. Control de Plagas

Objetivo: Describir las actividades de prevención, control y eliminación de plagas y roedores, a ejecutar en el Hostal, con el fin de evitar la infestación de los mismos.

Estrategias de control de las plagas: Una vez que se hayan identificado y analizado las especies a combatir, es necesario establecer los métodos a aplicar y proponer la periodicidad más adecuada para llevarlos a cabo.

La lucha integrada contra las plagas es un concepto global que incluye el conjunto de actividades dirigidas a controlar las poblaciones animales nocivas de forma selectiva y específica, limitando, a su vez, el impacto sobre la salud, el costo económico y el deterioro medioambiental. El control integrado de plagas se centra, en primer lugar, en la aplicación de métodos preventivos o pasivos: medidas de higiene y barreras físicas que eviten la entrada de las plagas en la instalación.

Los métodos a aplicar, así como la eficacia de los mismos, dependerá del nivel de plaga detectado, su ciclo biológico y etiología de las especies a controlar, así como de las características del lugar. En términos generales, las medidas de control de plagas son:

- **Medidas de higiene:** La primera medida y más eficaz es la de eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas. En el Hostal existe un programa de aseo diario y semanal que tiene como objetivo mantener las instalaciones en perfectas condiciones de aseo para evitar la acumulación de mugre que facilite la proliferación de plagas.
- **Métodos físicos:** Las barreras físicas mantienen las áreas o instalaciones poco accesibles para la plaga y dificultan el refugio y alimentación de las plagas. Entre las barreras físicas usadas en el Hostal se encuentran las siguientes:
 - Mantener las cañerías cubiertas con tapas.
 - Realizar un adecuado manejo de residuos.
 - Mantener el área de almacenamiento de residuos en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
 - Evitar la acumulación de elementos que no se usen.
 - Ausencia de animales domésticos.
 - Evitar los estancamientos de agua.

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

- Contenedores de residuos adecuados: rígidos, bordes redondeados, con tapa, protegidos de la lluvia.
- Las instalaciones eléctricas diseñadas para evitar la acumulación de plagas.
- Aberturas de ventilación protegidas.
- **Métodos mecánicos:** El control mecánico de plagas es uno de los métodos más efectivos, traen resultados casi inmediatos. Para las trampas en control mecánico de plagas se suelen utilizar:
 - Diversos tipos de envases que contienen un cebo junto con un insecticida que mata al insecto, el cual normalmente es volador.
 - En el caso de la trampa adhesiva, se utiliza un cebo a base de feromonas que atrae al insecto y lo atrapa con un pegamento que hace imposible su escape.
 - El uso de trampas para ratas o estaciones cebaderas es la manera más eficaz de controlar y eliminar una plaga de ratas en el hostel.
 - El uso de las trampas de luz UV para insectos voladores, las trampas de pegamentos para insectos o roedores y las cortinas de aire, son otras medidas mecánicas.
- **Métodos químicos:** Es el uso de sustancias químicas para el control de las plagas como son: insecticidas, rodenticidas, herbicidas y fungicidas, entre otros. El tratamiento con productos químicos debe realizarse de manera que no presente una amenaza para la inocuidad de los empleados y visitantes del hostel. La aplicación de productos químicos debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin. Recordar que la inadecuada manipulación y/o aplicación de estos productos puede traer aparejados problemas de intoxicaciones.

c. Medidas locativas

- Se dispone de puntos de aseo suficientes para el lavado frecuente de manos.
- Se dispone de casilleros para guardar la ropa ordinaria.
- Se garantiza la existencia de desinfectantes cerca de la zona de desplazamiento y trabajo.
- Se garantiza la correcta circulación del aire en la zona de trabajo.
- Se garantiza la existencia de agua limpia, jabón líquido y toallas desechables tanto en el lugar de trabajo como en el baño.
- Se dispone de canecas con tapas para la disposición final de los elementos de bioseguridad que sean desechables.
- Se garantiza que en su espacio de trabajo, estén a una distancia de 2 metros para el desarrollo de sus actividades.
- Se dispone en varias áreas del hostel (entradas, vestidores de trabajadores del hostel) desinfectantes que se puedan usar por aspersión para desinfectar zapatos, morrales, cascos, chaquetas, entre otros.

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

- Garantizar la correcta circulación del aire y evitar el uso de aire acondicionado o ventiladores en las instalaciones.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

9. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN

Dirección / Gerencia

A la dirección y/o gerencia le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en el establecimiento y, entre otras, deberá tener presente las siguientes cuestiones:

En el hipotético caso de que, de forma aislada, un empleado estuviera en situación de ser un caso confirmado o en investigación de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso, ya que se encontrará en situación de baja.

Disponibilidad de recursos: se debe disponer de los medios económicos, materiales y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.

Coordinación del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en investigación (sospechosos) o confirmados en el establecimiento, se recomienda organizar un comité con los responsables departamentales implicados (recepción, ventas, comunicación, departamento de pisos, servicio de prevención y delegados/as de prevención, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias. Todas las acciones relacionadas con la gestión de la crisis sanitaria deben ser gestionadas desde el comité de crisis, desde la implantación de medidas preventivas hasta las políticas de comunicación con la prensa, empleados, clientes, proveedores y agencias de viajes. Se informará a la representación legal de los trabajadores si la hubiera y/o a los comités de seguridad y salud.

Registros de acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, bajas laborales, etc.

a. RECEPCIÓN

Información a los clientes en el check-in

De forma general deben establecerse los mecanismos de información que las autoridades sanitarias establezcan en caso de detección de casos en la zona o en el propio establecimiento, así como las medidas preventivas específicas que deben establecerse en caso de detectar síntomas compatibles.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

De forma voluntaria y en función de cómo evolucione la situación, los clientes pueden disponer de información genérica sobre qué es el coronavirus y cómo protegerse ante él.

Consultas médicas

Se debe disponer de los números de teléfono de los centros de salud y emergencias y de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier cliente que pueda estar enfermo. Si se tiene sospecha fundada (por sintomatología y procedencia) de que el cliente pueda estar afectado de COVID-19, es conveniente, en primer lugar, instar al cliente a que realice una consulta médica. Y en caso de negarse, el establecimiento, a través de la gerencia/dirección, ha de comunicarlo al servicio sanitario para que puedan adoptar las medidas preventivas que eviten el contagio.

Como medida de precaución, las personas con síntomas respiratorios deberían ser visitadas por el médico en la propia habitación, evitando que sean atendidas en el consultorio del hotel junto con otros clientes enfermos.

Se deberá recomendar al cliente que se quede en la habitación hasta la visita médica y se le facilitará una mascarilla quirúrgica (si la hubiese) que deberá llevar puesta siempre que entre alguien más en la habitación o que haya otra persona alojada con él. Los servicios a realizar por el personal del establecimiento en la habitación de ese cliente, como limpieza, mantenimiento, room service, etc., se limitarán al máximo. La entrada de personal deberá contar siempre con la autorización expresa de la dirección del establecimiento y se realizará extremando las medidas de protección que establezcan los servicios de prevención de riesgos laborales. Se ha de asegurar que se dispone de cubos de basura con tapa al lado de la puerta de salida de la habitación para desechar los equipos de protección individual.

Disponibilidad de materiales

En la recepción se dispondrá de gel o solución desinfectante si no hay un baño cercano, pañuelos desechables y cubos de basura con tapa accionada con pedal. Se desaconseja el abastecimiento de mascarillas sin su prescripción por parte de las autoridades sanitarias.

El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

Medidas de distanciamiento social y limpieza

Para evitar contagios del personal de recepción se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.

Después del intercambio de objetos entre cada cliente y trabajador, (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos.

b. SERVICIOS TÉCNICOS Y DE MANTENIMIENTO

Dispensadores

Se debe revisar al menos diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.

También se debe vigilar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios y grifos de aseos comunes.

Reparaciones en habitaciones con clientes potencialmente enfermos


Para acceder a habitaciones que precisen de reparaciones con clientes con síntomas compatibles con el COVID-19 que deban permanecer en su interior, el personal de mantenimiento deberá protegerse con el equipo de protección que establezca el servicio de prevención, el cual se desechará a la salida de la habitación. Además, se deberá desinfectar las manos. El cliente deberá llevar puesta la mascarilla mientras el trabajador permanezca en la habitación.

c. COMEDOR Y COCINA

Desinfección de manos de clientes

El personal de servicio del comedor deberá recomendar a los clientes a desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida del comedor.

En los salones, también se debe animar a su uso a la entrada y a la salida.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

Manipulación de alimentos

Se debe evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos y equipos, facilitando el servicio a los clientes para minimizar el autoservicio. Se sugiere dar preferencia, según la calidad del servicio, a los materiales y objetos desechables. Se recomendará el uso de guantes.

Conductas del personal

Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos.

Para evitar contagios del personal, se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.

Si es posible, se aconseja mantener una distancia de un metro ante cualquier cliente o persona.

Limpieza y desinfección de vajilla y salones

Hay que lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.

En la medida de lo posible, se utilizarán elementos desechables..

Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos para tal efecto.

Disposición de los clientes

Se debe respetar al máximo las capacidades previstas de cada sala, aconsejando una densidad máxima de 4 personas por cada 10 metros cuadrados.

La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro.

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

d. PERSONAL DE LIMPIEZA

Programa de limpieza y desinfección

Hay que extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección, especialmente en las áreas comunes (aseos, salones, zonas infantiles, etc.) manteniendo siempre una frecuencia adecuada en los servicios de limpieza.

Se recomienda una especial atención a los objetos que se manipulan frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, ascensores, interruptores, etc.

Hay que ventilar todas las habitaciones y áreas comunes a diario.

Disponibilidad de materiales

Se dispondrán de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, tapabocas y bolsas de basura.

10. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

Vigilancia de la salud de los trabajadores

- No se permite el ingreso a las instalaciones de personas con síntomas de gripa, ni cuadros de fiebre mayores a 38 grados centígrados.
- Reporte diario por parte del personal sobre su estado de salud, de acuerdo a autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 de los trabajadores.
- Se fomenta el autocuidado, especialmente ante síntomas respiratorios
- Antes de ingresar y durante sus labores se debe realizar el protocolo de lavado de manos como ya se describió anteriormente
- Se estableció canal de comunicación entre el empleado y empleador para que reporte cualquier sospecha o síntoma de contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial.
- Monitoreo diario del estado de salud y temperatura del personal.
- Se difunde a los trabajadores información sobre las generalidades y directrices impartidas por el ministerio de salud y protección Social, en relación con los síntomas de alarma.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

Trabajo de forma presencial

- Los trabajadores ingresan al turno con su ropa, luego deben pasar hacia un espacio dispuesto para dejar su ropa en el casillero. Allí también deben retirar sus joyas, relojes y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la transmisión del virus.
- Los trabajadores deben realizar el protocolo de lavado de manos durante al menos 20 segundos, así como cada que entren en contacto con diferentes superficies o cambien de actividad.
- Evitar tocar cualquier elemento que no sea indispensable tocar, y desinfectar casilleros, llaves, maletas, entre otros.
- Se fomentan los hábitos de vida saludables con los trabajadores como la hidratación frecuente, pausas activas y disminución del consumo de tabaco como medida de prevención.

Alternativas de organización laboral

- Se modifican los horarios de trabajo a fin de tener mayor flexibilidad para el desplazamiento del personal al lugar de trabajo y de cual manera a su lugar de residencia.
- Se informa acerca de medios alternativos de transporte.

Interacción en tiempos de alimentación

- El personal tendrá designado horarios diferentes para la alimentación a fin de evitar el contacto estrecho.
- Se debe evitar tomar los alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin.
- Se debe realizar limpieza y desinfección antes y después de hacer uso de los espacios para la alimentación
- Antes de tomar los alimentos es necesario realizar el siguiente protocolo:
 - Lavar las manos con agua y jabón y toallas desechables.
 - Retirar el tapabocas.
 - Lavar nuevamente las manos con agua y jabón.
 - Sentarse en el lugar que esté dispuesto para consumir los alimentos con una distancia de 2 metros de otras personas.
 - Al finalizar volver a hacer el proceso de lavado de manos con agua y jabón y volver a usar el tapabocas para retomar las labores.
 - No compartir los utensilios de comida con los demás trabajadores.

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

Interacción con terceros

- Para la interacción con personal externo (proveedores, clientes, aliados, etc) se debe usar siempre tapabocas y guantes, manteniendo la distancia mínima de 2 metros entre las personas e implementando los protocolos que ya se tienen establecidos.
- Se tienen establecidos horarios para la recepción de materias primas a fin de que no haya aglomeración de personas.
- Para la recepción de materias primas se tiene establecido el protocolo de recepción, limpieza y desinfección.

Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

- Para el transporte en medios masivos, se debe hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes, manteniendo una distancia mínima de 1 metros entre las personas al interior del vehículo.
- Se debe mantener en lo posible gel antibacterial para la aplicación a la subida y bajada del transporte.
- Se debe guardar una silla de distancia entre cada trabajador
- Se incentiva en el personal el uso de otros medios de transporte como bicicletas o motocicletas.

Capacitación de trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite la Covid-19 y las manera de prevenirlo

- Se le da información constante al personal de los lugares de la empresa donde pueda haber mayor riesgo de exposición.
- Se les informa acerca de los riesgos en el hogar, comunidad y de forma individual.
- Se les capacita en los signos y síntomas que pueden resultar alarmantes.
- Se les capacita en la importancia de los reportes de las condiciones de salud.
- Se les recuerda constantemente el proceso de lavado de manos, así como la limpieza y desinfección de los equipos y mobiliario.

Recomendaciones en la vivienda

- **Al salir de la vivienda:**
 - Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios para evitar conglomeraciones de personas.
 - Restringir las visitas de familiares y amigos.
 - No saludar de besos, ni abrazos, ni dar la mano y mantener el distanciamiento.
 - Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, etc.

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

- **Al regresar a la vivienda:**
 - Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón o alcohol.
 - Lavar las manos de acuerdo al protocolo establecido.
 - No saludar de besos, ni abrazos, ni dar la mano y mantener el distanciamiento.
 - Cambiarse la ropa.
 - La ropa debe lavarse en la lavadora o a mano con abundante agua y jabón.
 - Bañarse con abundante agua y jabón.
 - Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
 - Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, todos los que vivan con ella deben usar tapabocas de manera constante.

- **Convivencia con una persona de alto riesgo**

Si el trabajador convive con personas mayores de 60 años o con personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el Covid-19, fumadores o con personal de servicios de salud, deben tener en cuenta las siguientes medidas:

 - Mantener la distancia de al menos dos metros.
 - Utilizar tapabocas siempre que se encuentren en la casa.
 - Aumentar la ventilación del hogar.
 - Asignar un baño y habitación individual para la persona en riesgo.
 - Cumplir con el protocolo de lavado de manos.
 - Lavar y desinfectar de forma regular los pisos, paredes, puertas, ventanas, pasamanos, etc.
 - Lavar con regularidad fundas, sábanas, toallas, etc.
 - Utilizar guantes para manipular la ropa.

11. ACTUACIONES ANTE LA DETECCIÓN DE CASOS

Como se ha mencionado anteriormente, los protocolos de actuación ante la detección de una persona diagnosticada de COVID-19 en un establecimiento y las posibles medidas de salud pública subsecuentes serán determinadas por las autoridades sanitarias, y lógicamente deberá mostrarse la máxima colaboración por parte de la gerencia/dirección en el cumplimiento de los protocolos establecidos.

En el escenario epidemiológico actual, la situación más probable es que, ante la detección de un caso confirmado de un cliente o un empleado en el establecimiento, se realoje al afectado en un centro sanitario (o domiciliario para empleados, según criterio de las autoridades sanitarias). Las autoridades de salud pública realizarán un análisis de la situación para la toma de decisiones sobre las actuaciones necesarias para el control de la transmisión de la infección. En este caso, se establecerán los protocolos específicos para tal situación que las autoridades sanitarias determinen.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

A continuación, se desarrollan una serie de recomendaciones en dos aspectos que siempre deben tenerse presentes en este tipo de situaciones, como son los procedimientos de limpieza y la gestión de la información. En todo caso, será necesario que estas recomendaciones sean compatibles en todo momento con los protocolos oficiales que se determinen en cada situación y contarán con la supervisión de los servicios de prevención.


En caso de sospecha de sufrir la Covid-19

Si se empieza a tener síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.), ha viajado a una zona de riesgo o ha estado en contacto con una persona diagnosticada:

- Comunicar al jefe inmediato a fin de verificar que esté usando el tapabocas de la manera adecuada y ubicarlo en la zona de aislamiento identificada previamente.
- Deberá informar si ha viajado a zonas consideradas como focos de infección o ha estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con un caso confirmado de COVID-19
- La empresa reportará el caso a la EPS y secretaria de salud que corresponda para que evalúen el estado de salud del trabajador quienes determinarán si se debe trasladar a su casa o a un centro médico.
- Realizar una lista con todas las personas con las que ha tenido contacto estrecho con el caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha lista se entregará a la secretaria de salud correspondiente para dar seguimiento.
- Se deben limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las paredes, puertas, ventanas, los puestos de trabajo, espacios comunes y en general todas las superficies con las que ha estado en contacto el paciente.
- Se debe garantizar que el personal pueda realizarse lavado de manos por lo menos 6 veces al día de acuerdo al protocolo establecido.
- Se recomienda permanecer en una habitación aislado con la puerta cerrada.

Procedimiento de limpieza de un establecimiento con un caso confirmado

En primer lugar, deben revisarse los programas de limpieza de todos los espacios para asegurar que el proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas (todo lo que las personas tocan de forma rutinaria: botones, pomos, puerta, barandillas, mostradores, griferías, etc.) se realiza de forma adecuada y con la mayor frecuencia posible según los medios disponibles.

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

Las mismas recomendaciones deben aplicarse a la limpieza de habitaciones, evitando en este caso posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.

Es conveniente ventilar/airear espacios comunes y habitaciones lo más posible.

También es recomendable en las habitaciones disponer vasos desechables para el aseo/enjuague bucal y facilitar gel desinfectante.

En cuanto a las medidas de protección individual, se recomienda el uso de guantes desechables en cada habitación y que el uniforme se cambie/limpie a diario.

Procedimiento específico de limpieza y desinfección de una habitación en la que haya estado o está alojada una persona infectada de Covid-19

Se debería restringir al máximo el personal no sanitario que entra en la habitación de un cliente aislado.

Dado que el personal del establecimiento no es personal sanitario, y acceder a zonas donde pueda estar confinada una persona afectada puede vulnerar su derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud, se debería valorar previamente por el servicio de prevención.

Basándose en las recomendaciones de la OMS en un documento de orientación provisional (febrero 2020) sobre “Atención en el domicilio de pacientes presuntamente infectados de COVID-19, con síntomas leves”, y siempre y cuando no se establezcan otras normas por parte de las autoridades sanitarias, se pueden tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Todo el personal del hotel que tenga que acceder a la habitación cuando esté presente el cliente enfermo (camareras de piso, camareros de comedor, etc.) deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener una distancia de uno/dos metros del cliente.
- La camarera se pondrá un delantal o bata apropiado, mejor desechable, y guantes antes de entrar en la habitación. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación.
- Retirar ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa separada del resto (se recomienda disponer de bolsas amarillas / rojas) hasta el momento de lavarlas, advirtiendo de ello al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo de la piel). Y lavar a máquina con detergente ordinario.
- No se requiere un tratamiento especial para la ropa utilizada por el cliente y tampoco es necesario una vajilla desechable, salvo las medidas de protección indicadas anteriormente.

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

- El material desechable utilizado por la persona enferma (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminará mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará junto a la basura normal.
- Cuando el cliente enfermo abandone definitivamente la habitación, hay que retirar y sustituir todas las facilidades de aseo (amenities, rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.) y desecharlas.
- Hacer una limpieza adecuada y una desinfección posterior con solución recién preparada de hipoclorito sódico en una concentración de 1/1000 (25 c.c. de lejía en un litro de agua), o cualquier otro producto químico válido para esta tarea. Use siempre papel desechable para hacer la limpieza.
- Tener un esmero especial en la limpieza de sanitarios y de superficies de contacto como manivelas, interruptores, teléfonos, mando de control de televisión o del aire acondicionado, mesas, etc.
- De forma genérica, no es necesario recurrir a una desinfección química por una empresa autorizada de control de plagas.

Política de información y flujos de información

Ante cualquier situación que afecte al establecimiento en el contexto de la actual situación epidémica por coronavirus COVID-19, debe definirse, a través del comité de crisis, una política clara y coordinada de información a los diferentes estamentos implicados, así como un portavoz único para cada estamento: medios de comunicación y sociales, autoridades sanitarias, clientes, agencias y empleados.

Comunicación a clientes

La información a los clientes la deben hacer las autoridades sanitarias, de forma consensuada con la dirección del hostel y los turoperadores si fuese necesario.

Medios de comunicación / Redes sociales

Esta información a los medios debe realizarse prioritariamente a través de los canales de las autoridades sanitarias, procurando que sea consensuada con el establecimiento. Tiene que haber un solo portavoz del establecimiento que se dirija a los medios de comunicación evitando que haya varias personas informado de la situación y aportando sus opiniones personales.

De forma esquemática y acorde con la Organización Mundial de la Salud, se establecen los siguientes criterios:

	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

1. Generar confianza como base para una comunicación efectiva. El objetivo más importante es crear, mantener o restablecer la confianza de la población en los responsables que gestiona la crisis y emitan información. Esta confianza permite que el público crea que las autoridades están actuando para salvaguardar la salud, influyendo en el cumplimiento de las medidas de control recomendadas y, por lo tanto, acelerando la contención del brote.
2. Comunicar desde el principio. El anuncio temprano de un brote es la mejor estrategia y contribuye a la contención en una situación donde cada día cuenta. Anunciar tardíamente crea la impresión de que se oculta la información y que se está más preocupado acerca de prevención de la ansiedad pública y de la pérdida de ingresos procedentes del comercio y el turismo que de la protección de la salud pública.
3. La transparencia debe caracterizar la relación entre los gestores del brote y la población. Puede definirse como una comunicación que es fácil de entender, completa y exacta. En general, una mayor transparencia provoca mayor confianza. La transparencia también tiene límites, como son los datos confidenciales de pacientes o empresas, que no se harán públicos por razones éticas y legales.
4. Respetar la preocupación de la población, que tiene derecho a informarse sobre aquello que afecta a su salud y la salud de sus familias. Hoy en día, la comunicación eficaz de riesgos se considera como un diálogo entre expertos técnicos y el público. La comunicación de un brote funciona mejor cuando se consideran las opiniones de todos los sectores implicados.
5. La planificación de la información debe ser parte importante de la gestión del brote desde el principio. En las condiciones de una emergencia, la información no se debe decidir en el último minuto; una comunicación de un brote que no se ha previsto de antemano muchas veces está condenada al fracaso.

12. DIRECTORIO DE EMERGENCIAS

Bomberos

Dirección: Cra. 48a #72A 79, Medellín, Antioquia

Teléfono 123 - (4) 2124444

Tiempo estimado de llegada 10 minutos aproximadamente

Asistencia médica

Línea única de emergencias Nacional

Ambulancia 123

Medico en casa

Urgencias básicas domiciliarias

3007921888

Atención de Doctor 24 hrs

Policía

Estación de policía Aranjuez

Cuadrante 017

3014671516

 BACKPACKER HOSTEL	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN COVID-19	Código	PBIO-01
		Versión	1.0
		Fecha	2-10-2020

Línea única de emergencias Nacional 123

Alojamientos alternativos
Red de hostales Medellín
+57 3113596640

Medio de transporte
Medio Contacto Teléfonos
Luis Eduardo Prince Meza +57 3104430492

13. BIBLIOGRAFÍA

- Resolución 000666 de 2020
- Código de colores para la separación de residuos a nivel nacional - Ministerio de Ambiente.
- Cómo lavarse la manos – OMS.
- Covid -19 Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico - Gobierno de España, Ministerio de Sanidad