

PREPARACIÓN OPERATIVA:

LISTA DE VERIFICACIÓN DE REAPERTURA PARA HOTELES

Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones después de alojar a pacientes hospitalizados.

Consulte el símbolo **!** para ver sus acciones de reapertura más críticas.

Evaluación de planificación

Realice el inventario de las habitaciones, los pisos y los espacios públicos (piscinas, gimnasios, etc.) que han estado cerrados o han sido utilizados para alojar a pacientes hospitalizados.



Asegúrese de tener los productos y las herramientas de limpieza recomendados (S/N)



! S/N	Desinfectante aprobado por la EPA*	S/N	Desinfectante para manos (cuando no se dispone de jabón y agua tibia)
S/N	Limpiador desinfectante de baño*	S/N	Detergentes de lavandería y quitamanchas
S/N	Control de olores	S/N	Equipos y herramientas
S/N	Limpiador de pisos	S/N	Desinfectante de contacto con alimentos
S/N	Jabón de mano	S/N	Desinfectante sin contacto con alimentos*
S/N	Trapeadores, escobas, paños de microfibra y otras herramientas		

* Asegúrese de tener a disposición un desinfectante aprobado por la EPA para su uso contra la COVID-19. Consulte la Lista N para productos aprobados para su uso contra el SARS-CoV-2.

Realice el inventario de su equipo de protección personal (S/N)

Consulte la guía de SDS para todos los productos en uso y siga a las autoridades de salud pública locales/federales para comprender el alcance completo del EPP requerido.

S/N	Máscara (según lo aconseje la autoridad de salud pública o la política corporativa)	S/N	GHS (Sistema Armonizado a Nivel Mundial)
S/N	Guantes desechables	S/N	Estación de SDS (Hoja de seguridad de datos)
S/N	Lentes	S/N	Termómetro
S/N	Kit de primeros auxilios		



Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones después de alojar a pacientes hospitalizados.

Evaluación de planificación

- Programe el servicio con su profesional de control de plagas para implementarlo al menos dos semanas antes de la reapertura en caso de que se requiera una solución

Preparación de los productos químicos y el equipo

- Recordatorios de químicos**
 - Mezcle las sustancias químicas únicamente con agua.
 - Solo agregue sustancias químicas al agua, pero nunca agregue agua a las sustancias químicas.
 - Siempre use una ventilación adecuada.
 - Siga las instrucciones de la etiqueta, incluida la guía de equipo de protección personal, tiempo de contacto adecuado, y utilice únicamente las sustancias químicas para su aplicación y área de uso previstas.
 - Si es posible, verifique las fechas de vencimiento y deseche los productos vencidos de acuerdo con la etiqueta y las reglamentaciones locales.
 - Almacene las sustancias químicas en recipientes correctamente etiquetados.



- Limpieza y lavandería**
 - Si está apagada, vuelva a encender el agua para lavadoras y dispensadores.
 - Si están apagados, vuelva a encender los dispensadores de productos químicos.
- !** ○ Procese toda la ropa de cama utilizada en las habitaciones de los pacientes
 - Recomendado para minimizar el contacto con la ropa sucia.
 - Comuníquese con el representante de ProGuard para asegurarse de que se haya creado/agregado la fórmula para la ropa de cama de hospital.
 - Si utiliza bolsas ISO, comuníquese con el representante de ProGuard para asegurarse de que se hayan ajustado las fórmulas de lavado para procesar las bolsas ISO.
- !** ○ Vacíe todas las botellas rociadoras y llénelas con producto químico fresco. Asegúrese de que tanto el agua como el producto químico fluyan hacia la botella rociadora.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones después de alojar a pacientes hospitalizados.

Preparación de los productos químicos y el equipo

Limpieza y lavandería

- !** Limpie y desinfecte el sello de la lavadora, el interior de la puerta, la manija de la puerta y otros puntos de contacto de la lavadora y la secadora.
- Limpie y desinfecte/reabastezca los carros de limpieza.



Espacios públicos

- !** Vacíe todas las botellas rociadoras y llénelas con producto químico fresco. Asegúrese de que tanto el agua como el producto químico fluyan hacia la botella rociadora.
- Revise y rellene las estaciones de desinfectante para manos.
- Revise y rellene los dispensadores de aromatizantes.



Servicios de comidas

- Si el lavavajillas se desarmó antes de cerrar, vuelva a armar la máquina. Una vez armado, encienda el lavavajillas.
- Si la eliminación del sarro es parte de su rutina, limpie el sarro de la máquina antes de la reapertura.
- Si están apagados, vuelva a encender los dispensadores de productos químicos.
- Realice la prueba de estantes del lavavajillas y asegúrese de que esté funcionando correctamente. Si se trata de un lavavajillas de alta temperatura asegúrese de que alcance la temperatura requerida. Si es un lavavajillas de baja temperatura asegúrese de que pase las pruebas de desinfección para las PPM correctas.
- !** Vacíe todas las botellas rociadoras y llénelas con producto químico fresco. Asegúrese de que tanto el agua como el producto químico fluyan hacia la botella rociadora.
- Verifique que el refrigerador esté a 5° C o menos y que los congeladores estén a -12 °C o menos.
- !** Verifique que los lavamanos estén limpios y abastecidos con jabón, un dispositivo de secado (toalla o secador), un afiche de pared sobre el lavado de manos y un receptáculo de basura.
- Verifique que el agua alcance los 38 °C en los lavamanos y los 43 °C en los fregaderos de tres compartimientos.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones después de alojar a pacientes hospitalizados.

Preparación de los productos químicos y el equipo

- Servicios de comidas**
 - Asegúrese de haber realizado las acciones correctivas de su última inspección de salud antes de la reapertura.
 - Asegúrese de contar con todas las SDS (Hojas de seguridad de datos) y la documentación exigida.
 - Verifique debajo y detrás del equipo de cocina para detectar señales de actividad de plagas (cucarachas, ratones, moscas pequeñas, etc.).



- Filtración de agua**
 - Si estuvo cerrado durante menos de cuatro semanas, enjuague los sistemas de agua (caliente y fría) durante 10 minutos y siga los protocolos de interrupción del servicio que deben ser parte de su programa principal de gestión del agua.
 - Si pasaron más de cuatro semanas y se necesita un filtro de reemplazo, comuníquese con su representante de ProGuard y coordine un pedido **al menos dos semanas** antes de la reapertura.



- Ablandamiento de agua**
 - Si la propiedad ha contado con agua corriente en todas las instalaciones durante el cierre, no se necesita ninguna acción.
 - Si la propiedad ha estado cerrada durante menos de cuatro semanas, ponga el suavizante en regeneración (ambos tanques) antes de ponerla en funcionamiento.
 - Si la propiedad ha estado cerrada durante más de cuatro semanas, siga el *BWA/Procedimiento de recuperación ante desastres*.



- Sistemas de agua domésticos**
 - Los procedimientos exactos dependerán en gran medida de las actividades del sistema de agua interno de su hotel mientras se encuentra cerrado. Hable con su Representante y Especialista en Seguridad de Nalco Water para obtener más información. También puede comunicarse a watersafetyinquiry@ecolab.com para obtener más información.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones después de alojar a pacientes hospitalizados.

Preparación de los productos químicos y el equipo

Sistemas de torres de enfriamiento

- Los procedimientos exactos dependerán en gran medida de las actividades del sistema de la torre de enfriamiento de su hotel mientras se encuentra cerrado. Por lo tanto, hable con su Representante de Nalco Water para obtener más información. También puede comunicarse a watersafetyinquiry@ecolab.com para obtener más información.



Calidad del aire

- Siga el mantenimiento de rutina de los sistemas HVAC (por ejemplo, cambio de filtros, inspecciones de AC) según lo indican las autoridades de salud pública. Consulte a su proveedor de equipos para obtener orientación adicional.



Piscina y spas

- Antes de volver a abrir la piscina, siga los procedimientos de arranque y realice una cloración de choque si no se incluye como parte del procedimiento de arranque. El choque de cloro no será necesario para todas las piscinas. **No** permita que nadie use la piscina hasta que la química del agua se encuentre dentro de los límites operativos normales y se estabilice.
- Antes de volver a abrir el spa, siga los procedimientos de arranque y realice una cloración de choque si no se incluye como parte del procedimiento de arranque. El choque de cloro no será necesario para todas las piscinas. **No** permita que nadie use el spa hasta que la química del agua se encuentre dentro de los límites operativos normales y se estabilice.
- NOTA: Si la piscina y/o el spa estuvieron apagados durante un período prolongado, realice un retrolavado de los filtros y cambie los medios. Controle la turbidez y el cloro residual libre después del arranque.
- Reanude el proceso diario para las titulaciones y los controles de seguridad de la piscina tal como lo dictan los códigos municipales locales.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones después de alojar a pacientes hospitalizados.

Preparación del hotel para la reapertura

! Espere tanto como sea posible antes de comenzar a limpiar y **desinfectar** para minimizar la posible exposición a gotas respiratorias.

Consulte la Guía de los CDC sobre intercambios de aire:

www.cdc.gov/infectioncontrol/guidelines/environmental/appendix/air.html

Habitaciones de huéspedes

- Lleve a cabo la higiene de manos y use todo el EPP apropiado según lo aconsejen las autoridades sanitarias locales. Para usar con sustancias químicas, consulte la etiqueta del producto o SDS (Hoja de seguridad de datos).
- Retire y cambie la ropa de cama si no se cambiaron antes del cierre. Verifique si hay manchas y realice un tratamiento previo cuando sea necesario.
- Asegúrese de que los componentes electrónicos estén enchufados y funcionando (refrigerador, reloj, televisor, etc.).
- Cuando corresponda, abra las ventanas y las puertas para permitir la circulación de aire fresco.
- !** ○ Limpie y desinfecte **todas** las superficies duras y no porosas siguiendo los Procedimientos de reapertura para hotelería.
- Revise las líneas de unión en las duchas y trátelas con un quitamanchas para eliminar la decoloración por hongos y moho.
- Aspire los residuos de la alfombra, las sillas y las superficies blandas.
- Use un producto de control de olores con contrarrestadores de olor para contrarrestar cualquier olor a humedad de las habitaciones cerradas.
- Regrese las habitaciones a las temperaturas normales.
- !** ○ Reemplace los artículos que no sean esenciales que puedan haberse retirado de estos espacios para desinfectar superficies siguiendo los Procedimientos de reapertura para hotelería.
- Inspeccione las costuras y pliegues alrededor de las esquinas superiores de los colchones para identificar posibles infestaciones con chinches, considere los tratamientos proactivos en las habitaciones para la prevención de chinches.
- Considere colocar forros de colchón para proporcionar un entorno saludable y reducir los escondites de chinches.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones después de alojar a pacientes hospitalizados.

Preparación del hotel para la reapertura



Vestíbulos



- Limpie y desinfecte todas las superficies duras y no porosas siguiendo los Procedimientos de reapertura para hotelería.
- La desinfección de todas las superficies duras no porosas debe realizarse varias veces al día una vez realizada la reapertura (es importante que el huésped vea la limpieza en acción).
- Prepare los vestíbulos con los soportes de desinfectante para manos cuando no haya acceso a agua caliente.
- Disponga de un desinfectante multiuso y paños o toallas de papel desechables en la recepción para uso del personal de atención al público.
- Revise los pisos para determinar si algo debe rectificarse o limpiarse.



Espacios públicos



- Limpie y desinfecte **todas** las superficies duras y no porosas y los equipos siguiendo los Procedimientos de reapertura para hotelería incluidos baños públicos, gimnasios, spas, centros de negocios, etc.
- Reemplace los artículos que no sean esenciales que puedan haberse retirado de estos espacios para desinfectar superficies siguiendo los [Procedimientos de reapertura para hotelería](#).
- Si está disponible, prepare el desinfectante para manos en áreas muy concurridas (gimnasios, vestíbulos, etc.).
- Proporcione un desinfectante multiuso y toallas de papel o paños desechables en espacios que el huésped sea responsable de limpiar después.
- Prepare un proceso de cadencia de limpieza para espacios públicos.



Piscina y spa

- Limpie y desinfecte todas las superficies duras y no porosas y los equipos siguiendo los Procedimientos de reapertura para hotelería.
- Eleve los puntos de ajuste del calentador y el cloro, si se ajustaron antes de apagarlos.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones después de alojar a pacientes hospitalizados.

Preparación del hotel para la reapertura



Piscina y spa

- Reemplace la ropa blanca de la piscina.
- Desinfecte todas las superficies duras y no porosas y limpie todos los espacios de piscina, incluidas las sillas y manijas de puertas y pasamanos de piscina de alto contacto.



Área de clientes y área de servicio de comidas

- Revise todos los alimentos y productos perecederos para verificar las fechas de vencimiento y garantizar la seguridad alimentaria.
- Limpie y desinfecte todas las superficies duras no porosas y limpie todos los congeladores y los espacios de refrigeración antes de comenzar a resurtir.
- ! ○ Evalúe la limpieza y desinfecte todas las superficies duras y no porosas siguiendo los Procedimientos de reapertura para hotelería.
- Inspeccione las grietas y hendiduras y las áreas detrás del equipo de cocina para detectar señales de actividad de plagas.
- Revise las áreas de almacenamiento de alimentos y las entradas exteriores para detectar señales de actividad de plagas.
- Limpie los drenajes del piso para evitar la reproducción de moscas pequeñas.



Varios

- Siga los procedimientos de la máquina de hielo en los Procedimientos de reapertura para hotelería para limpiar y desinfectar antes de usarla.
- Limpie y desinfecte todas las superficies duras y no porosas de las máquinas expendedoras y bebederos.
- ! ○ Limpie y desinfecte todas las tarjetas llave después de usarlas y deje que la superficie de la tarjeta permanezca húmeda durante el tiempo indicado en la etiqueta del producto.
- Asegúrese de que el área de los basureros y el perímetro del edificio estén limpios y libres de basura.
- Reinicie los servicios de paisajismo para reducir las oportunidades de escondite de plagas.

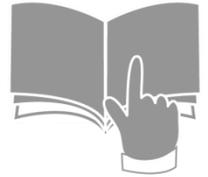


Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones después de alojar a pacientes hospitalizados.

Perfeccionamiento de sus procesos y procedimientos



Elabore su plan de capacitación y cumplimiento



- ! ○ Elabore su programa de capacitación de empleados nuevos y personal existente centrado en los procedimientos de desinfección adecuados.
- Aproveche los Procedimientos de reapertura para hotelería y otros recursos proporcionados por sus representantes de ProGuard.
- Elabore un nuevo régimen de limpieza y una rutina de limpieza de los espacios públicos y vestíbulos.
- ! ○ Elabore Protocolos de higiene de manos y realice capacitaciones sobre los mismos. Aliente a los huéspedes a seguir las mejores prácticas de higiene de manos.
- Consulte los Procedimientos de reapertura para hotelería para obtener más información.
- Cree un proceso para comunicar sus nuevos estándares y prácticas de limpieza a sus huéspedes.

Siempre siga las pautas locales cuando vuelva a abrir sus instalaciones, incluida la orientación sobre distanciamiento social y otras medidas para reducir la propagación de la COVID-19.

Comuníquese con su representante de ProGuard para obtener más información al 866-444-7450