

Con la situación acerca del nuevo coronavirus de 2019 (COVID-19) evolucionando constantemente, es importante que los hoteles y moteles tomen pasos para reducir la propagación de la enfermedad. Las siguientes guías han sido desarrolladas para proteger durante la pandemia de COVID-19 a todos los que trabajan, viven, y juegan en el Condado de Lake.

### 1. Use Precauciones Estándares sin Importar los Síntomas del Cliente

Muchos individuos con COVID-19 tienen síntomas muy leves o pueden no tener ningún síntoma, así que es posible que ellos mismos no sepan si están infectados. Por lo tanto, es importante operar como si todos los clientes tuvieran el COVID-19. **Para asegurar la salud y seguridad de los clientes y empleados, use el mismo nivel de cuidado y precaución con cada cliente, sin importar si este muestran o no síntomas.**

### 2. Implemente Practicas de Control de Infección para Todos los Empleados

El virus que causa COVID-19 se propaga por gotitas respiratorias producidas cuando una persona infectada tose, estornuda, o habla. Cuando se está cerca de otra persona, a menos de 6 pies, ambas personas pueden inhalar las gotitas de la otra persona. Otras maneras que el virus puede propagar incluyen:

- Al estar en contacto personal cercano, como con los abrazos o darse la mano;
- Al tocar un objeto o superficie que tiene el virus, y después tocarse la boca, la nariz, o los ojos antes de lavarse las manos

Para limitar la propagación de COVID-19, asegúrese de tener disponibles jabones para las manos y desinfectantes a base de alcohol. Todos empleados deben de

- Lavarse las manos frecuentemente por lo menos 20 segundos, particularmente:
  - Antes/después de la preparación de comida;
  - Antes/después de limpiar y desinfectar;
  - Después del contacto con superficies que son tocadas con frecuencia (ver abajo para una lista de ejemplos);
  - Después de quitarse el equipo de protección personal (EPP) como guantes y cubrebocas; y
  - Antes/después de ayudar a los clientes;
- Use el desinfectante de mano si el jabón y agua no están disponibles;
- Evite a tocar ojos, nariz o boca con las manos sin lavar;
- Evite el contacto cercano con otras personas;
- Lleve un cubrebocas si le fue así dirigido por los requerimientos locales o estatales;
- Busque atención medica inmediatamente si se desarrolla fiebre u otros síntomas; y
- Practique la distancia social (si posible, manténgase una distancia de 6 pies de otras personas mientras trabajando o almorzando y evite las áreas comunes con otras personas).

### 3. Aliente a los Empleados Enfermos a Quedarse en Casa

**Empleados con síntomas de COVID-19 no deben de ir al trabajo** y deben de ser regresados a casa inmediatamente si los síntomas se desarrollan durante su turno de trabajo.

- Eduque los empleados en los síntomas comunes de COVID-19:
  - Tos
  - Falta de respiración o dificultades de respirar
  - Fiebre
  - Escalofríos
  - Dolor muscular
  - Dolor de garganta
  - Nueva pérdida del sentido del olfato o de sabor
  - Congestion nasal
  - Nauseas o vomito
  - Diarrea
- Si los empleados son regresados a casa o no se presentan al trabajo debido a tener síntomas de COVID-19, enfatice la necesidad de aislamiento hasta que sea evaluado, se haga la prueba (si es apropiado), y que haya recibido recomendaciones de su doctor o proveedor de servicio médico, sobre el aislamiento y el regreso al trabajo.
  - Siga la [Guía para sitios que no son clínicos \(traducción de español\)](#) si un empleado da positivo a la prueba.

### 4. Reducir la Contaminación Cruzada y Exposiciones a Contagios

- Considere a ofrecer registro “sin contacto” cuando posible
  - Los clientes hacen el registro por teléfono y se les da el número de su habitación.
  - Los empleados abren la puerta designada al cliente y dejan la llave dentro de la habitación.
  - Las llaves deben de ser limpiadas y desinfectadas antes de ser distribuidas.
- Cierre el acceso para centros de actividad, los spas, las piscinas, áreas comunes para reuniones, y centros de negocios.
- Cierre el acceso a tomas de agua, y hieleras. La excepción son fuentes de toma de agua automáticos.
- Remueva revistas, libros, y panfletos de áreas comunes.
- Asegure que los pañuelos desechables, jabón, toallas de papel, y los botes de basura estén disponibles para clientes y empleados. Considere a aumentar el número de toallas/pañuelos desechables/ papel sanitario/jabón/ almohadas en cada habitación de los clientes para limitar los pedidos adicionales por los clientes.

- Póngase folletos por el edificio describiendo maneras para prevenir la propagación de los gérmenes.
- Considere a agregar letreros sugiriendo que solamente una persona / familia usen los elevadores al mismo tiempo
- Si su hotel previamente ofrecía desayuno continental / buffet, considere implementar los cambios siguientes:
  - Cambie a contenedores con comida pre-empaquetadas.
  - Póngase las cosas frescas/productos de panaderías en bolsitas cerradas o contenedores separados.
  - Organice los productos ya preparados en una manera que limite que los clientes toquen varias cosas
- Si su hotel tiene una cocina, todavía puede ofrecer el servicio de habitación, el llevar de comida, o servicios de comida. Asegure de seguir los estándares de seguridad de comida y guías para preparación de comida.
  - Para hoteles con servicios de restaurantes que están abiertos bajo tiempo medio/tiempo lleno, favor de referirse al guía: Restore Illinois' Guidance for Restaurants and Bars para mas instrucción.
- Si una visita de ingeniero esta requerido (por ejemplo, para reparar la calefacción/ el aire acondicionado, televisión), asegure que el ingeniero llevara guantes y un cubrebocas y que cumpliera su trabajo sin que el cliente este en la habitación.

## 5. Localidades tienen que ser limpiadas y desinfectadas completa y frecuentemente

Si es posible, dedique un turno de trabajo para la limpieza y desinfección extensiva de las instalaciones para asegurar operaciones seguras para clientes y empleados. **Favor de poner atención especial en las superficies donde hay alto índice de contacto, incluyendo, pero no limitado a:**

Frente de la Casa / Áreas Comunes	Cuartos de Invitados / Clientes	Baños	Atrás de la Casa / Cocina / Área de Descanso para Empleados
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pomos de las puertas y manijas para abrir</li> <li>• Mesas, sillas, (incluyendo los reposabrazos de las sillas y los sillones) y cabinas con asientos</li> <li>• Cajas registradoras /</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agarraderas y pomos de las puertas</li> <li>• Teléfonos</li> <li>• Atranques de puertas</li> <li>• Mesas, sillas, y lámparas</li> <li>• Muebles</li> <li>• Encendedores de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agarraderas y pomos de las puertas</li> <li>• Lavamanos y llaves de agua</li> <li>• Toilet y llaves de desecho</li> <li>• Cobertores de asientos de baño</li> <li>• Particiones de baño</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipo de cocina y placas para abrir puertas</li> <li>• Botones para operar equipo eléctrico</li> <li>• Llaves para servir bebidas</li> <li>• Manecillas para los refrigeradores y</li> </ul>

<b>Frente de la Casa / Áreas Comunes</b>	<b>Cuartos de Invitados / Clientes</b>	<b>Baños</b>	<b>Atrás de la Casa / Cocina / Área de Descanso para Empleados</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>quioscos</li> <li>• Campanilla de mostrador, carrito de equipaje, y teléfonos</li> <li>• Botones de los elevadores</li> <li>• Fuente de agua para tomar</li> <li>• Computadoras y teléfonos públicos</li> <li>• Tarjetas de llaves</li> <li>• Pantalla de los teléfonos y tabletas</li> <li>• Lapiceros/plumas</li> <li>• Controles remotos</li> <li>• Encendedores de luz</li> <li>• Teléfonos</li> <li>• Áreas de servicio de café</li> <li>• Menús y carteras para las cuentas</li> <li>• Pasamanos en los escalones</li> <li>• Máquinas expendedoras de hielo</li> <li>• Área de la barra y de sillones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>luz</li> <li>• Termostatos</li> <li>• Manija de las cortinas y persianas</li> <li>• Controles remotos</li> <li>• Relojes con alarmas</li> <li>• Microondas, barra, refrigeradores, menús, y papelería/panfletos</li> <li>• Botes de basura</li> <li>• Plancha para la ropa</li> <li>• Colguije de equipaje</li> <li>• Secadora del pelo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptáculo sanitario</li> <li>• Pretinas - barras</li> <li>• Dispensares de toallas de papel y de jabón</li> <li>• Áreas de servicio para bebés</li> <li>• Botes de basura</li> <li>• Encendedores de luz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>congeladores</li> <li>• Llaves de lavamanos</li> <li>• Dispensares de toallas y de jabón</li> <li>• Botes de basura</li> <li>• Útiles de limpieza</li> <li>• Computadoras</li> <li>• Encendedores de luz</li> <li>• Reposabrazos de sillas</li> <li>• Sillas de bebé para comer</li> <li>• Carritos de almacenamiento y carritos de entrega</li> <li>• El contenedor de platos</li> <li>• Las lavadoras y secadoras de ropa, controles y manecillas</li> <li>• Canastas de ropa sucia</li> </ul>

- Seguir protocolos apropiados para la limpieza y desinfección:
  - Limpiar Antes: áreas que están obviamente sucias quitando comida o suciedad.
  - Desinfección: usar productos desinfectantes registrados con el EPA y seguir las instrucciones de la etiqueta
    - Asegúrese de que este usando un producto de limpieza apropiado para lugares que estén expuestos a la comida

- Espere: deje que la superficie se mantenga mojada como se indica en el producto de limpieza en la etiqueta
- Seque: Limpie la superficie y deje que se seque al aire libre

## 6. Modifique la limpieza del establecimiento o casa

- Entrene a los empleados de limpieza para que usen desinfectantes apropiada y seguramente. Por ejemplo, muchos productos de limpieza necesitan mantenerse en las superficies por algunos minutos antes de secarse efectivamente.
- Considere modificar el número de habitaciones designadas a cada empleado de limpieza diaria para dar el tiempo extra necesario para realizar los procedimientos de limpieza adicional.
- Provea equipo de protección adecuado (PPE) para el personal de limpieza e instrúyalos para que usen guantes, cubre bocas, y batas de protección cuando estén limpiando las habitaciones.
  - Si batas protectoras no están disponibles, provea a los empleados de limpieza con mandiles desechables o uniformes adicionales que se puedan quitar y lavar.
  - Asegúrese de que los empleados se cambian los guantes entre diferentes trabajos y cuartos (especialmente después de haber removido colchas y cobijas sucias y después de haber limpiado los baños)
  - Colchas y cobijas pueden ser contaminadas con el virus. Es importante que instruya a los empleados de limpieza a que quiten las colchas y cobijas con mínima agitación. Enrolle las colchas y cobijas sucias y póngalas en el bote de colchas y cobijas sucias (no abra las cobijas y colchas sucias). Agregue desinfectante cuando estén lavando las cobijas y colchas. Colchas, cobijas y faldas de cama tienen que ser lavadas frecuentemente.
- Considere cambiar la limpieza a un sistema de pedido por el cliente, en lugar de tener un sistema de limpieza a diario.
- Informe a los clientes que pongan sus botes de basura y colchas y cobijas sucias afuera de sus cuartos si no quiere el cliente que el personal de limpieza entre a la habitación.
  - Considere incentivar a los clientes a que no pidan servicios de limpieza cuando estén hospedados en el hotel. (por ejemplo: el hotel puede proveer servicios como desayunos gratis, puntos de membresía, dejar que el cliente entregue su llave más tarde de lo normal el ultimo día de su estadía.)