

¿Qué hago ante un cliente o colaborador con síntomas?



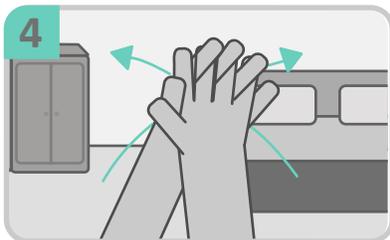
Si un huésped o un colaborador desarrolla síntomas como: dolor de cabeza, fiebre, tos o infección respiratoria aguda, inmediatamente se deben tomar las medidas para minimizar el contagio.



Se debe aislar al huésped o colaborador y solo el personal capacitado podrá entrar a la habitación.



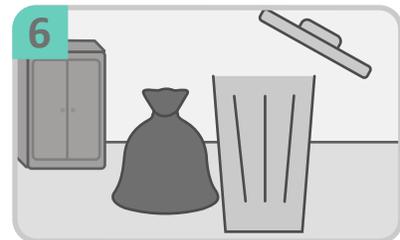
El personal autorizado que tenga acceso a la habitación debe ingresar con el equipo de protección que designen las autoridades de salud.



Si está dentro de la habitación, lávese y desinfecte las manos, mantenga una distancia de 1.5 metros de la persona con síntomas.



Al retirar la ropa de cama y las toallas, deberán colocarse en una bolsa sellada, separadas del resto de la lavandería y lavar de 60°C a 90°C con detergente ordinario. El personal de lavandería deberá estar capacitado para la manipulación higiénica.



El material desechable utilizado por la persona enferma como: pañuelos, cubrebocas, vasos, platos, etc., deben eliminarse en una bolsa de plástico con cierre hermético y colocarlo en la basura.



Cuando la persona enferma abandone la habitación definitivamente, se deben tirar y sustituir todas las amenidades personales y de aseo.



Hacer una sanitización adecuada con solución preparada con hipoclorito de sodio o cualquier otro producto para desinfectar el área.



Tener prioridad en la limpieza y desinfección de sanitarios y de superficies de contacto como: Manijas, interruptores, teléfonos, controles de televisión o del aire acondicionado, superficies, etc.



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE TURISMO



ASOCIACIÓN DE HOTELES DE LA CIUDAD DE MÉXICO



CANIRAC
COMISIÓN NACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS
FACIENDO LA RESTAURANTERÍA DE MÉXICO

