

VERIFICACIÓN DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.

Día: _____ Mes: _____ Año: _____ Hora: _____

Nombre del establecimiento: _____

Clasificación del establecimiento: _____ Categoría del establecimiento: _____

Nombre del propietario: _____

Calle principal: _____ Numeración: _____

Dirección

Intersección: _____

Número de Habitaciones (capacidad): _____ Número de habitaciones ocupadas: _____ Número de huéspedes alojados: _____

Número de Mesas habilitadas en comedor al 30%: _____ Número de Plazas habilitadas en comedor al 30% : _____

Número de personas laborando al momento de la inspección: _____

LINEAMIENTOS GENERALES

No.	Establecimiento	CUMPLE	NO CUMPLE
	El establecimiento cumple con los horarios de atención establecidos por el COE Nacional.		
	El aforo del establecimiento cumple con las disposiciones de aglomeración determinados de acuerdo a la semaforización de la localidad y se encuentra debidamente rotulado.		
	El establecimiento cuenta con un rotulado visible de número de emergencia 9-1-1 o 171.		

Nota: El uso de guantes es opcional, ya que su uso por ningún motivo excluye el lavado de manos frecuente y la desinfección con alcohol gel al 70%.

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS

No.	Manejo de elementos de Protección al personal de Trabajo	CUMPLE	NO CUMPLE
	El establecimiento cuenta con registros periódicos de control de temperatura a sus empleados.		
	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 (infografías en el establecimiento en lugares visibles para el personal del establecimiento).		
	Se realiza un control del uso de equipos de protección personal al ingreso y salida del personal.		
	Cuenta con dispensador/es de solución desinfectante para el personal del establecimiento.		
	Tiene un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y los usuarios al ingreso del establecimiento.		
	Cuenta con un área de vestuario exclusivo para el personal del establecimiento.		
	El establecimiento provee de los equipos de protección personal (mascarillas, guantes), e higiene (jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel), para realizar sus actividades diarias.		
	El personal utiliza los equipos de protección personal (mascarillas, guantes) e higiene, durante sus labores diarias.		
	El personal del establecimiento no debe utilizar joyas (anillos, aretes collares, pulseras, etc).		
	Cuenta con bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.		
	Cuenta con medios informativos que promueven la distancia entre personal y los clientes.		
	Cuenta con horarios de alimentación de personal que eviten la aglomeración en el comedor.		
	Cuenta con registros de control de uso de equipos de protección personal al llegar al establecimiento.		
No.	Protocolos al arribo al establecimiento	CUMPLE	NO CUMPLE
	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 (infografías en el establecimiento en lugares visibles para el personal y los huéspedes).		
	Se realiza un control del uso de equipos de protección personal al ingreso y salida de los huéspedes.		
	Cuenta con dispensador/es de solución desinfectante para el uso de huéspedes del establecimiento.		
	Cuenta con medios informativos visibles que señalen el proceso de ingreso y registro de huéspedes.		
	Cuenta con señalética de distanciamiento en el piso fuera del establecimiento.		
	Se realiza proceso de desinfección de equipaje y equipos electrónicos de los huéspedes.		

	Cuenta con un registro de ingreso de personas al establecimiento (nombre completo, número de teléfono y correo electrónico).		
Medidas de Información al viajero			
	Cuenta con medios informativos en áreas comunes y habitaciones con información de:		
	Números de emergencia 171 y 911.		
	Síntomas de alerta, medidas de precaución y medidas de respuesta frente a la propagación del COVID-19.		
	Medidas de protección básicas para evitar el contagio del COVID-19.		
	Medios de comunicación oficiales del país, páginas web, redes sociales y líneas de contacto de emergencia.		
	Establecimientos de salud, hospitales y farmacias cercanos al establecimiento de alojamiento turístico.		
	Medidas de uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP).		
	Se cuenta con equipos de protección personal para huéspedes en caso de requerirlos.		
Recepción de huéspedes en el Lobby			
	El personal del establecimiento informa a los huéspedes sobre las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19.		
	Existen revistas o periódicos en el Lobby del establecimiento.		
	Se realizan procesos de desinfección frecuentes de mostradores y de manera obligatoria antes y después de la atención de huéspedes.		
	Cuenta con tachos de basura con funda y tapa accionados con pedal.		
	Se realizan procesos de desinfección de llaves antes y después de entregarlas a los huéspedes.		
	Cuenta con medio de pago electrónicos y/o en línea.		
	Cuenta con procesos determinados de manejo de dinero en efectivo.		
Servicio técnico y mantenimiento			
	Cuenta con registros de control y mantenimiento de equipos del establecimiento.		
	Cuenta con registro de verificación de abastecimiento y funcionamiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable.		
	Cuenta con registros de control de limpieza y desinfección de baños y baterías sanitarias del establecimiento.		
	Los alimentos son despachados en recipientes adecuados y sellados. Se puede optar por un sello de seguridad o un medio que evite la adulteración de los alimentos durante el transporte.		
	Cuenta con registro de control y mantenimiento de equipos y filtros de aire acondicionado de ser el caso.		
Servicio de alimentación			
Recepción y almacenamiento de alimentos			
	La entrega de productos se la realiza a dos (2) metros de la puesta de recepción. Verificar si se cuenta con señalización en el piso de ser el caso.		
	Se verifica que proveedores cuenten con equipo de protección personal al momento de entrega de los productos.		
	Los proveedores cuentan con una política y procedimientos de prevención de contagio COVID-19. (verificar si existen documentos que validen la información de ser el caso).		
	Se realizan procesos de desinfección de los productos previo al ingreso al establecimiento.		
Manipulación de alimentos			
	El personal encargado de la manipulación de alimentos cuenta con equipos de protección personal.		
	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 dentro de la cocina.		
	Cuenta con medios informativos sobre el correcto lavado de manos y uso de mascarilla.		
	Cuenta con registros de desinfección total de cocina realizados al inicio de operaciones del día y cada dos (2) horas.		
	Cuenta con registros de desinfección de utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.		
	Cuenta con registros de limpieza y desinfección de los desagües de la cocina, trampa de grasa y demás elementos con grasa de ser caso.		
Comedor y bares			
	El personal que trabaja en las áreas de bar y/o comedor cuenta con equipos de protección personal.		
	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 en comedores y/o bar.		
	Cuenta con dispensador/es de solución desinfectante para el uso de huéspedes del establecimiento en el área de comer y bar.		
	Se realizan procesos de lavado y desinfección de vajillas y cubertería frecuente durante el día.		
	Se realizan procesos de lavado y desinfección de manteles y servilletas.		
	Se realizan cambios de mantelería después de cada uso de huéspedes.		

	Cuenta con mecanismos de ventilación natural en comedor y/o bar.		
	El aforo de comedor y/o bar del establecimiento cumple con las disposiciones de aforo determinados de acuerdo a la semaforización de la localidad y se encuentra debidamente rotulado.		
	La disposición de las mesas del establecimiento cumple con el distanciamiento superior a 1 metro en espacios abiertos, y superior a 2 metros en espacios cerrados.		
	Cuenta con medios que faciliten la toma de pedidos motivando la comunicación hablada reducida (ejemplo: papel- menú impreso (desechable), medio digital u otros) .		
	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de cartas/menús.		
	Cuenta con medio de pago electrónicos y/o en línea.		
	Cuenta con procesos determinados de manejo de dinero en efectivo.		
Servicio de Room Service			
	El personal que trabaja en room service cuenta con equipos de protección personal.		
	El personal que realiza room service se aplica desinfectante en las manos antes y después de cada servicio.		
	El servicio de room service se lo realiza a distancia entre el personal y el huésped, al momento de hacer la entrega del pedido.		
	Se aplica desinfectante en las manos del huésped antes y después de entregar el pedido.		
Limpieza y desinfección			
Medidas de desinfección de ambientes			
	El personal que realiza la limpieza y desinfección de ambientes cuenta con equipos de protección personal.		
	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de habitaciones antes y después del uso de huéspedes.		
	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de equipos y menaje en habitación de huéspedes.		
	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de ropa de cama, y toallas de habitación de huéspedes.		
	Las habitaciones cuentan con mecanismos de ventilación natural.		
	Cuenta con horarios de limpieza y desinfección de las diferentes áreas del establecimiento.		
Manejo de Desechos			
	Los desechos que se generen como guantes, pañuelos, mascarillas, son eliminados en una funda de plástico en un tacho de basura preferiblemente con tapa y pedal de apertura.		
	Cuenta y cumple procesos de desecho de basura de acuerdo a lo dispuesto por la autoridad municipal, cantonal o sanitaria competente.		
Gerencia y Manejo Organizacional			
	Cuenta con registros de atención de incidencias dentro del establecimiento.		
	Se informa frecuentemente al personal de las medidas de prevención y sanitarias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional.		
	Cuenta con registros de control de cumplimiento de procesos en las diferentes áreas del establecimiento.		
	Se realizan capacitaciones al personal de protocolos adecuados de gestión.		
	Cuenta con aprovisionamiento necesario de jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel para uso del personal y huéspedes.		
Nota: El uso de guantes es opcional, ya que su uso por ningún motivo excluye el lavado de manos frecuente y la desinfección con alcohol gel al 70%.			

Funcionario Mintur:

Propietario/Administrador/Representante:

Otros funcionarios participantes:.....