



**PROTOCOLO DE REAPERTURA PARA LA NUEVA REALIDAD CON  
CONVIVENCIA SEGURA EN ACTIVIDADES ECONÓMICAS NO  
ESENCIALES PARA EL SECTOR TURISMO APLICABLE A  
HOTELES Y SERVICIOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL**

JUNIO 2020

# INTRODUCCIÓN

EL GOBIERNO DEL ESTADO DE TAMAULIPAS, GENERA EL SIGUIENTE “PROTOCOLO DE REAPERTURA PARA LA NUEVA REALIDAD CON CONVIVENCIA SEGURA EN ACTIVIDADES ECONÓMICAS NO ESENCIALES PARA EL SECTOR TURISMO APLICABLE A” HOTELES Y SERVICIOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL ANTE EL COVID-19, EL CUAL DEFINE LAS MEDIDAS SANITARIAS QUE LOS ESTABLECIMIENTOS O EMPRESAS DE ESTE GIRO DEBEN OBSERVAR PARA INICIAR OPERACIONES EN EL MOMENTO QUE SE DETERMINE, LO ANTERIOR CON BASE EN LAS RECOMENDACIONES DEL COMITÉ TÉCNICO ESTATAL DE SEGURIDAD EN SALUD DE TAMAULIPAS.

LO ANTERIOR, NO EXIME A LOS ESTABLECIMIENTOS O EMPRESAS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS APLICABLES, POR LO QUE SERÁ SU RESPONSABILIDAD LA DEBIDA APLICACIÓN CON BASE EN LAS CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DE CADA CENTRO DE TRABAJO.

CABE SEÑALAR QUE ESTE DOCUMENTO, ESTÁ FUNDAMENTADO EN LOS “LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE SEGURIDAD SANITARIA EN EL ENTORNO LABORAL” EMITIDOS POR LA SECRETARÍA DE SALUD FEDERAL, Y EN LAS PROPUESTAS REALIZADAS POR LA SECRETARÍA DE TURISMO DE TAMAULIPAS.

ESTE PROTOCOLO ESTÁ SUJETO A REVISIÓN Y, EN SU CASO, ANULACIÓN SI SE PRESENTARAN VARIACIONES SIGNIFICATIVAS EN EL NÚMERO DE CASOS POSITIVOS EN SU LOCALIDAD; TODO ESTO A JUICIO DEL COMITÉ TÉCNICO ESTATAL DE SEGURIDAD EN SALUD, POR LO QUE DEBEN MANTENERSE INFORMADOS RESPECTO A LAS INDICACIONES DE LA AUTORIDAD ESTATAL PARA, EN SU CASO, COMUNICAR A SU PERSONAL SOBRE NUEVAS MEDIDAS A IMPLEMENTARSE.

EN CASO DE INCUMPLIR CON LO ESTABLECIDO, SE DICTARÁ MEDIDA DE SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE MANERA TEMPORAL CON LA COLOCACIÓN DE SELLOS Y NO SE RETIRARÁN HASTA EL TÉRMINO DE LA CONTINGENCIA POR LA AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE.



## OBJETIVO

ESTABLECER LAS NUEVAS MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN SANITARIA QUE DEBEN AGREGARSE A LAS YA EXISTENTES EN LOS HOTELES Y SERVICIOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL ANTE EL COVID-19.

# ASPECTOS GENERALES

1

- 1** Exhibir la constancia para la reapertura del establecimiento, la carta compromiso y el formato de autoevaluación para el cumplimiento de este protocolo.
- 2** Designar a una persona responsable de la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas de higiene y prevención sanitaria establecidas en este protocolo.
- 3** Instalar un filtro sanitario previo al ingreso de cualquier persona, para la toma de temperatura con termómetro clínico infrarrojo previamente calibrado, aplicar gel antibacterial con base alcohol al 70% y colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada o en su defecto un atomizador con solución desinfectante para las suelas del calzado. No se permitirá la entrada al establecimiento sin cubrebocas o máscara de protección facial en nariz y boca.
- 4** Restringir el acceso de personas con temperatura superior a los 38°C o con síntomas gripales como: escurrimento nasal, congestión nasal o conjuntival; tos seca o productiva y lagrimeo. Cabe destacar que el personal del establecimiento no puede emitir un diagnóstico médico, por lo que se sugerirá a los huéspedes que se pongan en contacto con las autoridades sanitarias en el caso de presentar un cuadro de síntomas.



**5**

Es recomendable poner a disposición de los huéspedes y del personal, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos y a la etiqueta respiratoria.

**6**

Garantizar la ventilación de ambientes cerrados para asegurar el recambio de aire, se sugiere la colocación de extractores de aire y favorecer la ventilación natural en espacios comunes o de mayor concentración de personal.

**7**

Los sanitarios deben estar equipados con agua, jabón, toallas desechables y/o secadores de aire, bote de basura con bolsa y tapadera oscilante o con dispositivo que evite el uso directo de las manos, los mismos que deben limpiarse cada dos horas.

**8**

Establecer un programa de limpieza y mantenimiento permanente en: áreas de trabajo, áreas comunes, habitaciones, mobiliario, equipos, utensilios, blancos, superficies, manijas, picaportes y pasamanos; se deben limpiar y desinfectar previo a la apertura, durante la jornada de trabajo y al cierre de esta.

**9**

Se debe asegurar que el personal conozca y aplique este protocolo y las medidas sanitarias de carácter obligatorio recomendadas por la Secretaría de Salud, como son: mantener la sana distancia, realizar frecuentemente el lavado de manos, practicar la etiqueta respiratoria y la recuperación efectiva.



**10**

Establecer el escalonamiento de horarios de ingreso, modificación de turnos, horarios flexibles u otra acción que evite grandes concentraciones de personal en el establecimiento.



**11**

Permitir al personal en condición de vulnerabilidad no presentarse al centro de trabajo con el fin de cumplir con el resguardo domiciliario corresponsable, por ejemplo: mujeres embarazadas, personas con obesidad, personas adultas mayores de 60 años, personas con diabetes y/o hipertensión descontroladas, VIH, cáncer o con discapacidad.



**12**

Garantizar la disponibilidad de insumos de limpieza, sanitización y desinfección.



**13**

Fomentar el pago con tarjeta y el pago electrónico. En caso de usar Terminal Punto de Venta, se deberá limpiar y desinfectar después de cada uso.



**14**

Establecer un control de visitas, proveedores y contratistas, en horarios con menor afluencia de huéspedes, con el fin de prevenir el riesgo de contagio originado por personas ajenas al establecimiento.



# RESPONSABILIDADES PARA EL ESTABLECIMIENTO

# 2

- 1** Contar con el Aviso de Funcionamiento (gratuito), en caso de tener área de comedor para huéspedes dentro del hotel, deberá contar con los Certificados de Salud para Manejadores de Alimentos, Constancias de Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos NOM-251 (gratuito) y Constancia Sanitaria de Bebidas Alcohólicas (vigente), esta última en caso de que aplique. Los anteriores documentos son expedidos por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.
- 2** En el caso de usar elevadores, la capacidad de estos debe ser reducida al 50% o permitir la capacidad habitual a los huéspedes que acuden en grupo.
- 3** Los blancos de habitación deberán ser reemplazados, desinfectados y sanitizados diariamente de acuerdo con el procedimiento de limpieza que marque el estándar de habitación.
- 4** Limitar el uso de la alberca solo para huéspedes, evitando la renta de la misma al público en general; así mismo asegurar una medida de cloro residual (0.2 a 0.5 partes por millón), así como limpiar y desinfectar mesas, sillas y sillones.



5

Se sugiere priorizar el "room service" para el servicio de alimentos.



6

En el área de restaurante o comedor, las mesas deberán ser ubicadas conforme a los lineamientos de la jornada nacional de sana distancia; se sugiere colocar gel antibacterial o desinfectante para fomentar la higiene de las manos.



7

Las mesas, las sillas y las superficies de contacto a utilizar se limpiarán y desinfectarán previo a su uso, con un paño limpio con líquido desinfectante.

NOTA: Para la eficacia en la desinfección, se sugiere en este periodo NO usar manteles de tela; de no poder llevar a cabo esta sugerencia, las mesas, sin excepción, deben portar manteles individuales desechables.



8

Utilizar un menú plastificado que permita su sanitización, previo a ser utilizado.



9

Queda prohibido el servicio de buffet y el servicio sobre la barra o bar, así como también las áreas lúdicas.



# RESPONSABILIDADES PARA EL PERSONAL

# 3

1

Acciones previas a la jornada laboral:

**Realizar el “Cuestionario de autodiagnóstico COVID-19”**

**Permitir la toma de temperatura**

**Aplicar la técnica del lavado de manos**

**Usar cubrebocas en todas las áreas**



2

En el caso de que algún empleado presente uno o más síntomas del “Cuestionario de autodiagnóstico COVID-19”, debe aislarse en su domicilio y comunicarse a la línea COVID 834 318 6320 y 834 318 6321.

NOTA: Si el personal presenta una temperatura de 38°C o mayor, dadas las condiciones climatológicas de la entidad, se sugiere dejar pasar 15 minutos y volver a realizar la toma de la temperatura para asegurar la medición.



3

Estar capacitados en las medidas de higiene que sugiere este protocolo y las instruidas por la autoridad sanitaria.



**4**

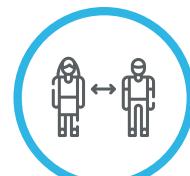
Se debe evitar el uso de relojes, pulseras, joyería y similares durante su jornada laboral.

**5**

Todo el personal del establecimiento debe utilizar cubrebocas o máscara de protección facial, cofia o cubre cabello y guantes, según la actividad que desempeñe.

**6**

Guardar una sana distancia en el servicio, evitando el contacto físico, preferentemente colocando marcación alusiva de sana distancia de 1.5 metros y realizando el lavado de manos continuamente; en caso de toser o estornudar, utilizar la práctica de la etiqueta respiratoria.



# CONSIDERACIONES PARA LOS HUÉSPEDES

4

- Informarles sobre la capacidad instalada del establecimiento.
- Notificar a los huéspedes sobre el filtro sanitario al que se someterán previo a su ingreso al establecimiento, el cual estará condicionado a su estado de salud al momento del ingreso y a la aplicación de gel antibacterial.
- Uso obligatorio de cubrebocas o máscara de protección facial en las áreas comunes del establecimiento.
- Instruir a respetar en todo momento el distanciamiento social y demás medidas de prevención.

## CUESTIONARIO DE AUTODIAGNÓSTICO COVID-19

Las siguientes son preguntas sugeridas no invasivas utilizadas por la Secretaría de Salud para la detección de personas sospechosas a COVID-19.

En los últimos 14 días:

**¿Ha presentado fiebre superior a 38°C?**

**¿Tiene usted tos seca?**

**¿Presenta escurrimiento nasal?**

**¿Ha estado en contacto con un caso positivo a COVID-19?**

---

## FASES DE REAPERTURA PARA LA NUEVA REALIDAD CON CONVIVENCIA SEGURA EN ACTIVIDADES ECONÓMICAS NO ESENCIALES



