



# Resolución Ministerial

N° 115 -2020-MINCETUR

Lima, 02 JUL 2020

**Visto**, el Oficio N° 105-2020-CENFOTUR/DN y el Informe N° 086-2020-CENFOTUR-GG/OAJ del Centro de Formación en Turismo, el Informe N° 050-2020-MINCETUR/VMT/DGPDT/DNCT-RRL emitido por la Dirección de Normatividad y Calidad Turística de la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico y el Memorandum N° 675-2020-MINCETUR/VMT del Viceministerio de Turismo; y,

## CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 080-2020-PCM se aprueba la Reanudación de Actividades, conforme a la estrategia elaborada por el Grupo de Trabajo Multisectorial conformado mediante la Resolución Ministerial N° 144-2020-EF/15 y modificatoria, la cual consta de cuatro (4) fases para su implementación, las que se evalúan permanentemente de conformidad con las recomendaciones de la Autoridad Nacional de Salud;

Que, mediante Decreto Supremo N° 117-2020-PCM se aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades detalladas en el Anexo que forma parte del referido Decreto Supremo;

Que, la implementación de la Fase 3 de la Reanudación de Actividades se inicia a partir de la vigencia del Decreto Supremo N° 117-2020-PCM a nivel nacional, con excepción de las actividades que se desarrollan en las zonas urbanas de Arequipa, Ica, Junín, Huánuco, San Martín, Madre de Dios y Ancash. La reanudación de las actividades en estas zonas puede ser autorizada mediante Resolución Ministerial del Sector competente;

Que, conforme al numeral 1 de la Primera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, para la reanudación de las actividades incluidas en las fases de la Reanudación de Actividades, las entidades, empresas, personas jurídicas o núcleos ejecutores deben observar el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobado por Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, así como los Protocolos Sectoriales cuando el sector los haya emitido, debiendo asimismo elaborar su "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", el cual debe estar a disposición de los clientes y trabajadores, así como de las autoridades competentes para su fiscalización;

Que, asimismo, de acuerdo al numeral 3 de la referida Primera Disposición Complementaria Final, los sectores competentes pueden aprobar mediante Resolución Ministerial y publicar en su portal web institucional, los Protocolos Sanitarios Sectoriales, conforme a lo que disponga la norma que apruebe la respectiva fase de la Reanudación de Actividades;

Que, conforme al Anexo del Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo es competente para aprobar el Protocolo Sanitario Sectorial aplicable a los albergues, entre otros;

Que, a través de los informes de visto, se propone y sustenta, en el marco de lo establecido en el Decreto Supremo N° 117-2020-PCM y los Lineamientos antes señalados, la necesidad de emitir la Resolución Ministerial que aprueba el Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para los albergues, el cual cuenta además con la opinión del Ministerio de Salud a través del Informe Técnico N° 025-2020-AKT-DGIESP/MINSA, por lo que resulta pertinente emitir el acto resolutorio correspondiente; y,

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y sus modificatorias; el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2002-MINCETUR y sus modificatorias; así como el Decreto Supremo N° 117-2020-PCM;

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1.- Objeto**

Aprobar el "Protocolo Sanitario Sectorial ante el COVID-19 para albergues", el cual como anexo forma parte de la presente Resolución Ministerial.

**Artículo 2.- Alcances**

El Protocolo Sanitario aprobado por el artículo 1 de la presente Resolución Ministerial es de aplicación complementaria al Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", aprobado por Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA.

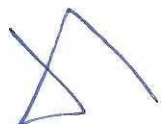
**Artículo 3.- Publicación**

Disponer la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial "El Peruano" y del Protocolo Sanitario aprobado por el artículo 1 en el Portal Web Institucional del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo ([www.gob.pe/mincetur](http://www.gob.pe/mincetur)).

**Regístrese, comuníquese y publíquese**



**EDGAR M. VASQUEZ VELA**  
Ministro de Comercio Exterior y Turismo



# “PROTOCOLO SANITARIO SECTORIAL ANTE EL COVID-19 PARA ALBERGUES”

Perú 2020



Firmado digitalmente por MARAVI  
VEGA CENTENO Daniel FAU  
20504774288 soft  
Motivo: Documento Electrónico  
Fecha: 2020/07/02 17:26:44-0500



Visado digitalmente por  
CORTES\_CARCELEN Luis Guillermo Temistocles FAU 20504774288 soft  
Motivo: Doy visto bueno  
Fecha: 2020/07/02 17:37:30-0500

## ÍNDICE

1.	OBJETIVO .....	5
2.	ALCANCE .....	5
3.	TÉRMINOS Y DEFINICIONES .....	5
4.	LISTA DE ACRÓNIMOS .....	6
5.	MARCO NORMATIVO.....	7
6.	RESPONSABILIDADES.....	8
6.1.	Empleadores.....	8
6.2.	Personal.....	8
6.3.	Responsable del servicio de seguridad y salud de los trabajadores.....	8
7.	ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO.....	8
8.	MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS .....	9
8.1.	Equipos de protección de personal (EPP) .....	9
8.2.	Instalaciones y servicios .....	10
	<b>8.2.1. Requisitos básicos .....</b>	<b>10</b>
	<b>8.2.2. Limpieza y desinfección.....</b>	<b>10</b>
	<b>8.2.3. Disposición de residuos sólidos.....</b>	<b>11</b>
	<b>8.2.4. Servicios higiénicos y vestuarios .....</b>	<b>11</b>
8.3.	Personal.....	12
8.4.	Sensibilización y capacitación.....	12
	El albergue debe informar al personal y clientes los siguientes lineamientos: .....	12
	<b>8.4.1. Para el personal .....</b>	<b>12</b>
	<b>8.4.2. Para el cliente .....</b>	<b>13</b>
8.5.	Terceros.....	13
8.6.	Cliente .....	13
	<b>8.6.1. Consideraciones .....</b>	<b>13</b>
	<b>8.6.2. Medios de pago.....</b>	<b>14</b>
8.7.	Actividades operativas.....	14
	<b>8.7.1. Acondicionamiento de áreas comunes.....</b>	<b>14</b>
	<b>8.7.2. Acondicionamiento de habitaciones .....</b>	<b>14</b>
	<b>8.7.3. Atención al cliente .....</b>	<b>14</b>

<b>8.7.4. Housekeeping</b> .....	15
9. IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA .....	15
10. SUPERVISIÓN Y FISCALIZACIÓN .....	15
11. ANEXOS.....	17
Anexo N° 1 - Procedimiento interno de caso sospechoso o positivo covid-19 (REFERENCIAL) .....	17
Anexo N° 2 - Instructivo de uso de mascarilla .....	18
Anexo N° 3 - Instructivo de lavado y desinfección de manos .....	19
Anexo N° 4 - Uso correcto de termómetro clínico infrarrojo .....	20
Anexo N° 5 - Instructivo para el pago con tarjeta o efectivo .....	21
Anexo N° 6 - Ficha de Sintomatología de la COVID-19 .....	22
Anexo N° 7 - Ficha de evaluación diaria de las condiciones de salud del personal .	23
Anexo N° 8 - Guía referencial para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies. ....	24
Anexo N° 9 Cuadro de riesgos de Identificación de Riesgos y EPP (REFEENCIAL)...	30
Anexo N° 10 Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, equipos, materiales y accesorios (REFEENCIAL) .....	31
Anexo N° 11 – Responsabilidades del Servicio de Seguridad y Salud del Trabajo (REFERENCIAL) .....	32

## INTRODUCCIÓN

El SARS-CoV-2 es parte de la familia Coronaviridae que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta el SRAS (síndrome respiratorio agudo severo). La epidemia de COVID-19 fue declarada el 30 de enero de 2020, por la OMS, como una emergencia de salud pública de preocupación internacional<sup>1</sup>. El nuevo nombre del padecimiento es la enfermedad del coronavirus 2019, y se abrevia COVID-19. En el nombre abreviado, “CO” corresponde a “corona”, “VI” a “virus” y “D” a “disease” (“enfermedad”)<sup>2</sup>.

El nuevo coronavirus (COVID-19) es una cepa no identificada previamente en humanos, que se propaga de persona a persona, a través de gotitas o partículas acuosas que se quedan en el ambiente al toser, estornudar, hablar o al tener contacto con personas contagiadas.

En los casos confirmados con el COVID-19, el 80% de los infectados se recupera sin acceder a algún tratamiento especial. Sin embargo, 1 de cada 6 personas lo desarrollan en nivel grave con dificultades al respirar y al 2% les causa la muerte<sup>3</sup>.

La Organización Mundial de la Salud informa que las personas mayores y las que sufren enfermedades respiratorias, diabetes, obesidad y cardiopatías podrían desarrollar el COVID-19 en un nivel grave, si llegaran a contraerlo.

Los síntomas generalmente son fiebre, tos, dolor de garganta, congestión nasal, malestar general y dificultad para respirar. Estos, pueden aparecer de forma gradual y no se manifiestan de la misma manera en todos los casos, algunas personas no desarrollan ningún síntoma.

Los distintos países en el mundo, afectados por esta pandemia, han establecido medidas para reducir al mínimo el contacto social (restricciones laborales, aislamiento social, etc.) con la finalidad de reducir el riesgo de contagio de COVID-19 en su población, permitiendo el funcionamiento de servicios básicos e indispensables.

Los albergues, debido al estado de emergencia e inmovilización social decretado por el Gobierno, tuvieron que detener sus actividades ya que podría contribuir a la propagación de esta enfermedad. Para asegurar la reactivación de este rubro, es necesario establecer protocolos que permitan implementar medidas preventivas sanitarias.

---

<sup>1</sup> <https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus>

<sup>2</sup> <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/>

<sup>3</sup> <https://www.gob.pe/8371-ministerio-de-salud-que-son-los-coronavirus-y-como-protegerlos>

### 1. OBJETIVO

Establecer las medidas preventivas sanitarias que deben cumplir los albergues, con el fin de prevenir la transmisión y propagación del COVID-19.

### 2. ALCANCE

El presente protocolo aplica a todos los albergues, ubicados en las diferentes regiones del Perú.

### 3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Albergue:** Establecimiento de hospedaje que presta servicio de alojamiento preferentemente en habitaciones comunes, a un determinado grupo de huéspedes que comparten uno o varios intereses y actividades afines, que determinarán la modalidad del mismo, se debe priorizar el aforo y distanciamiento de las camas.
- **Barrera física para el trabajo:** Son los elementos que disminuyen el riesgo de contacto directo entre dos o más personas y que contribuye con el objetivo de reducir el riesgo de transmisión.
- **Burbujas Sociales:** Grupo de personas que conviven regularmente en el mismo hogar o comparten de forma cercana porque conviven juntos. Sin embargo, se podría formar una burbuja con personas que están viajando por más de 7 días juntos y deciden ser parte de una burbuja social. Asimismo, las personas que forman parte de una burbuja no pueden formar parte de otra.
- **Cliente/Consumidor:** Persona u organización que contrata y/o recibe los servicios de una persona o empresa.
- **Desinfección:** Reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- **Desinfectante:** Solución que contiene propiedades antimicrobianas que permite eliminar o minimizar los microorganismos.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos, usando los Equipos de Protección Personal (EPP).
- **Establecimiento de hospedaje:** Lugar destinado a prestar habitualmente servicio de alojamiento no permanente, para que sus huéspedes pernocten en el local, con la posibilidad de incluir otros servicios complementarios, a condición del pago de una contraprestación previamente establecida en las tarifas del establecimiento.
- **Fiebre:** Reacción de defensa del organismo, que garantiza los procesos bioquímicos internos para reducir moléculas, que a su vez sirven para que el organismo desarrolle una inmunidad efectiva.
- **Grupos de riesgo:** Conjunto de personas que presentan características individuales, asociadas a mayor vulnerabilidad y riesgo de complicaciones por la COVID-19; para ello, la autoridad sanitaria define los factores de riesgo como criterios sanitarios a ser utilizados por los profesionales de la salud para definir a las personas con mayor posibilidad de enfermar y tener complicaciones por la COVID-19, los mismos que según las evidencias que se vienen evaluando y actualizando permanentemente, se definen como: edad mayor a 65 años, comorbilidades como hipertensión arterial, diabetes, obesidad, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión y otros que establezca la Autoridad Nacional Sanitaria a las luces de futuras evidencias.

- **Higiene:** Práctica de limpiar y desinfectar cualquier objeto, área o superficie; y a la acción del aseo personal.
- **Información documentada:** Información que una organización tiene que controlar y mantener, y el medio que lo contiene.
- **Limpieza:** Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente o sustancia química.
- **Mascarilla comunitaria:** Equipo de barrera, generalmente de tela y reutilizable que cubre boca y nariz y cumple con las especificaciones descritas en la Resolución Ministerial N° 135-2020-MINSA para reducir la transmisión de enfermedades.
- **Mascarilla quirúrgica descartable:** Dispositivo médico desechable que cuenta con una capa filtrante para evitar la diseminación de microorganismos normalmente presentes en la boca, nariz o garganta y evitar así la contaminación y propagación de enfermedades contagiosas.
- **Responsable del servicio de seguridad y salud de los trabajadores:** Profesional de la Salud u otros, que cumple la función de gestionar o realizar el Plan para la vigilancia de salud de los trabajadores en el marco de la Ley N° 29873, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo. Tiene entre sus funciones prevenir, vigilar y controlar el riesgo de COVID-19.
- **Riesgo bajo de exposición:** Los trabajos con un riesgo de exposición bajo son aquellos que no requieren contacto con personas que se conozca o se sospeche que están infectados con SARS-CoV2, así como, en el que no se tiene contacto cercano y frecuente a menos de 1 metro de distancia con el público en general; o en el que, se puedan usar o establecer barreras físicas para el desarrollo de la actividad laboral.
- **Riesgo mediano de exposición:** Los trabajos con riesgo mediano de exposición, son aquellos que requieren contacto cercano y frecuente a menos de 1 metro de distancia con el público en general; y que, por las condiciones en el que se realiza no se pueda usar o establecer barreras físicas para el trabajo.
- **Riesgo alto de exposición:** Trabajo con riesgo potencial de exposición a casos sospechosos o confirmados de COVID-19 u otro personal que debe ingresar a los ambientes o lugares de atención de pacientes COVID-19, pero que no se encuentran expuestos a aerosoles en el ambiente de trabajo.
- **Termómetro clínico infrarrojo:** Equipo que mide la temperatura corporal del ser humano, que determina las muestras a través de luz infrarrojo y resultados inmediatos.
- **Trabajador:** Este concepto incluye: a) A los trabajadores de la empresa; b) Al personal de las contratadas, sub contratadas, o de cualquier tercero, destacado o desplazado a la empresa principal; c) A las personas que, sin vínculo laboral, prestan servicios dentro del centro de trabajo. En el caso del inciso a), la empresa remite la información que ha registrado en la Planilla Mensual - PLAME. El término trabajador, usado para el objeto del presente lineamiento, comprende situaciones no laborales -los incisos b) y c) únicamente para el objeto del presente lineamiento.
- **Trazabilidad:** Proceso por el cual se puede realizar el seguimiento, registrar e identificar cada bien o servicio, desde su origen hasta su destino final.

#### 4. LISTA DE ACRÓNIMOS

- EPP: Equipo de Protección Personal.



- MINCETUR: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

## 5. MARCO NORMATIVO

- Ley N° 29048 Ley General de Turismo.
- Ley N° 29571 “Código de Protección y Defensa del Consumidor”.
- Decreto Supremo N° 001-2015 – MINCETUR “Reglamento de establecimiento de Hospedaje”.
- Decreto Legislativo N° 1278, “Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos”.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA que declara en “Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19”.
- Decreto Supremo N° 080-2020-PCM que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la nación a consecuencia del COVID-19”.
- Decreto Supremo N° 101-2020-PCM, que aprueba la Fase 2 de la Reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19, y modifica el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM.
- Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, que aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de la declaratoria de emergencia sanitaria nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, Decreto Supremo que prorroga el Estado de Emergencia Nacional por la graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19 y establece otras disposiciones.
- Resolución Ministerial N° 099-2020-TR, apruébese el documento denominado “declaración jurada” a que se refiere el numeral 8.3 del artículo 8 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM que, como anexo, forma parte integrante de la presente resolución ministerial.
- Resolución Ministerial N° 099-2020-MINAM “Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas, locales de comercio interno, oficinas administrativas y sedes públicas y privadas, y para operaciones y procesos de residuos sólidos”.
- Resolución Ministerial N° 773-2012/MINSA, aprueba la Directiva Sanitaria N° 048 – MINSA/DGPS, “Directiva Sanitaria para promocionar el lavado de manos social como práctica saludable en el Perú”.
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR, Aprueba el documento denominado “Guía para la Prevención del Coronavirus (COVID-19) en el ámbito laboral”.
- Resolución Ministerial N° 040-2020/MINSA, “Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)”.
- Resolución Ministerial N° 039-2020/MINSA, “Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019 – nCoV”.
- Resolución Ministerial N° 193-2020/MINSA, Aprueba Documento Técnico: “Prevención,

Diagnóstico, y Tratamiento de personas afectadas por el COVID-19 en el Perú”.

- Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, Aprueba el Documento Técnico: “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19” y deroga a la Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA.
- Resolución Directoral N° 003-2020-INACAL/DN, Aprueba “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies”.
- Resolución Ministerial N° 005-2019/VIVIENDA, que modifica la Norma Técnica A.30 “HOSPEDAJE” del reglamento nacional de edificaciones.

## **6. RESPONSABILIDADES**

### **6.1. Empleadores**

- Gestionar y planificar en las diferentes actividades propias del albergue y aplicar obligatoriamente los lineamientos establecidos en el presente documento, y dentro de su competencia elaborar el organigrama empresarial y designar las responsabilidades de cada puesto considerando el contexto de la pandemia, las normativas vigentes u otras responsabilidades necesarias para la prevención y control ante el COVID-19.

### **6.2. Personal**

- Cumplir las responsabilidades de acuerdo al puesto laboral y aplicar las medidas preventivas expuestas en el presente documento ante el COVID-19.

### **6.3. Responsable del servicio de seguridad y salud de los trabajadores**

- Identificar el estado de salud de cada uno de los trabajadores y tomar medidas concretas respecto a la medida que se aplicarán a los trabajadores con sospecha o con enfermedad.
- Garantizar que el trabajador calificado como persona enferma acuda al servicio de salud o en su defecto a su domicilio.
- Realizar seguimiento telefónico a los trabajadores en confinamiento para verificar su estado de salud.
- Informar cualquier caso sospechoso con síntomas del covid-19 o confirmados, a las DIRIS / DISA / DIREAS / GERESA de su jurisdicción.
- acuerdo a la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA.

## **7. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO**

Los albergues que opten por brindar el servicio establecido en el presente protocolo deben:

- Cumplir el Decreto Supremo N° 080-2020-PCM, que aprueba la “Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la nación a consecuencia del COVID-19” y sus modificatorias y ampliaciones.
- Elaborar el “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo”, de acuerdo a lo establecido a la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, así como lo dispuesto en el presente protocolo sectorial.
- Evaluar la clasificación del riesgo bajo, mediano, alto y muy alto de los puestos de trabajo, de acuerdo a las condiciones propias del albergue. Además evaluar el riesgo para el personal con vulnerabilidad para el inicio de sus labores y, definir el puesto de trabajo a laborar.
- La aplicación de pruebas serológicas o moleculares se realizará por instituciones autorizadas

por el MINSA al inicio de sus labores y, la periodicidad será determinada por el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo o según indicación de la Autoridad Nacional o Regional de Salud.

- Tomar como referencias el procedimiento del Anexo N° 1, en casos sospechosos o confirmados.
- Realizar el saneamiento integral de las instalaciones previo al reinicio de las actividades evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua).

*Nota: En caso no se cuente con empresas especializadas para el saneamiento que emita certificados, el responsable del albergue deberá verificar que el personal que realice el saneamiento, debe estar capacitado para la función y usar insumos autorizados por el MINSA.*

- Implementar una política de no contacto durante el servicio.
- El empleador, a través del profesional de la salud o quien haga sus veces, es responsable de la toma de la temperatura y del seguimiento de cada trabajador con temperatura mayor a 37.5°C.
- Indicar la evaluación médica de síntomas de la COVID-19 a todo trabajador que presente temperatura mayor a 38°C o con síntomas respiratorios; además deberá designar a su domicilio (para el aislamiento domiciliario).
- Entregar al cliente/consumidor las boletas o facturas de manera virtual, si lo hace de manera física debe cumplir con la política de cero contactos establecidos.
- Publicar su oferta u otra información necesaria de manera clara y visible en todos los medios por los que se ofrecen los servicios.

*Nota: Las zonas recreacionales quedarán restringidas hasta que la autoridad competente lo autorice.*

- Registrar la información necesaria para realizar la trazabilidad en caso de sospecha o confirmación de contagio.

*Nota: Solicitar el consentimiento para el uso de datos personales.*

- Establecer medios de contacto (email, teléfono, otros), entre los trabajadores y el responsable del servicio de seguridad y salud de los trabajadores e de seguridad y salud en el trabajo para el reporte temprano de sintomatología.
- Elaborar el cronograma de mantenimiento y limpieza de las instalaciones, equipos, materiales y otros.
- Verificar que los proveedores cuenten con la autorización de reanudación de actividades y que cumplan con los protocolos establecidos ante el COVID-19.
- Contar con el libro de reclamaciones preferentemente en forma virtual.
- Realizar el seguimiento del personal reincorporado con preexistencias que califiquen como personal de riesgo; asimismo, el incumplimiento de estas, derivan en responsabilidades que correspondan.

## **8. MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS**

Los albergues deben implementar las medidas preventivas sanitarias y de operatividad establecidas en el presente protocolo de acuerdo a las condiciones particulares de cada uno de ellos.

### **8.1. Equipos de protección de personal (EPP)**

- El empleador debe cumplir con los lineamientos de medidas de protección personal de acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.6. de la Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA.
- Considerar que los EPP son usados en función de los puestos de trabajo con riesgo de exposición a COVID-19, según su nivel de riesgo (Anexo 3 de la R.M. N° 448-2020/MINSA)

**Nota:** El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

- Hacer uso de los equipos de protección personal, de acuerdo al grado de riesgo que implica su actividad. Considerar de manera referencial el Anexo N° 9.

## 8.2. Instalaciones y servicios

### 8.2.1. Requisitos básicos

- De acuerdo a los requerimientos operativos se debe definir el aforo de todas las áreas comunes del albergue (zona de recepción, lobby, lavandería, cocina, comedor, baños, duchas, sala de entretenimiento, etc.), con la finalidad de cumplir con el distanciamiento social establecido en la normativa vigente.
- Si el albergue cuenta con comedores, ascensores, vestidores, cafetines, medios de transporte y otros, estos deberán mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro, respectivo entre los usuarios y se deberá respetar los turnos previamente establecidos. En el caso de los comedores (en razón al no uso de mascarilla) debe incrementarse el distanciamiento (mínimo 2 metros) y/o hacer turnos para el personal; o facilitar la ingesta de sus alimentos en las oficinas si las condiciones lo permiten.
- Establecer las zonas a las que tiene acceso el cliente y/o proveedor.
- En las zonas de atención al cliente, implementar señalizaciones en el piso, delante del counter o módulo, respetando la distancia de al menos dos (02) metros. En caso de barreras físicas, tales como mampara u otros medios, se respetará el distanciamiento social.
- Los ambientes del albergue deben estar constantemente ventilados y en buenas condiciones de higiene y operatividad.
- Retirar elementos decorativos que puedan convertirse en focos de contaminación.
- Enviar vía correo e internet la folletería e información necesaria.
- Mantener en buenas condiciones sanitarias el mobiliario de los jardines (banacas, pasamanos y todas superficies inertes que están en contacto con los clientes).
- De existir el servicio de custodia de equipaje, implementar un almacén de uso exclusivo, las mismas que deben ser desinfectados antes de su resguardo.
- Los marcadores de asistencia personal deben ser de aproximación.
- Implementar roperos exclusivos para cada huésped, en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.
- Colocar tachos con tapa vaivén y bolsas, para la lencería usada dentro de las habitaciones.
- Acondicionar un ambiente exclusivo como almacén de materiales, productos, insumos, entre otros, y almacenar de forma separada de acuerdo a sus características para evitar la contaminación.
- De existir playas de estacionamiento deben mantenerse en buenas condiciones de higiene y operatividad, y durante el uso se respetará el distanciamiento social.
- Los servicios de alimentos y bebidas se realizarán cumpliendo los lineamientos de la R.M. 822-2018/MINSA “Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines”.
- Los servicios de salón serán realizados de acuerdo al protocolo sanitario de operación ante el COVID-19 para restaurantes y afines en la modalidad de atención en salón.

**Nota:** Se restringe el servicio de bar.

### 8.2.2. Limpieza y desinfección

- El empleador, asegura la cantidad y ubicación de puntos de lavado de manos (lavadero,

caño con conexión a agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla) y puntos de alcohol (gel o líquido), para el uso libre de lavado y desinfección de los trabajadores.

- Todos los productos de limpieza y desinfección deben ser debidamente almacenados e identificados.
- Uno de los puntos de lavado o dispensador de alcohol deberá ubicarse al ingreso del centro de trabajo, estableciéndose el lavado de manos o desinfección previo al inicio de sus actividades laborales, en lo que sea posible con mecanismos que eviten el contacto de las manos con grifos o manijas

*Nota: El punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.*

- Implementar medios de desinfección del calzado (suela).
- La periodicidad de la desinfección de los lugares de trabajo, la frecuencia diaria de limpieza del lugar de trabajo, las medidas de protección de los trabajadores y capacitación necesarias para el personal que realiza la limpieza y desinfección de los ambientes y superficie de trabajo; así como la disponibilidad de las sustancias a emplear para tal fin, según las características del lugar de trabajo y tipo de actividad que se realiza, la debe determinar el servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo o la que haga sus veces.
- Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o clientes) con la mayor frecuencia posible y realizar el monitoreo tomando como referencia el Anexo N° 10.
- Desinfectar las áreas de trabajo, equipos, materiales y otros accesorios necesarios, antes, durante y al final del desarrollo de sus actividades.

*Nota: Para la limpieza y desinfección de superficies vivas e inertes se pueden tomar como referencia lo establecido en el Anexo N° 8*

### **8.2.3. Disposición de residuos sólidos**

- La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, “Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos” y R.M. N° 099-2020-MINAM “Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas, locales de comercio interno, oficinas administrativas y sedes públicas y privadas, y para operaciones y procesos de residuos sólidos”.
- Implementar tachos o recipientes rotulados con tapa vaivén o accionado con pedal para el descarte de los EPP (mascarillas, guantes, entre otros).
- Las bolsas plásticas que contienen estos desechos deben ser amarradas con doble nudo y rociados con una solución desinfectante para su posterior disposición final en el contenedor de no aprovechables. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente.
- El personal que manipule estos residuos debe utilizar EPP adecuados para el descarte de los mismos y realizar correctos procesos de lavado y desinfección de manos.

### **8.2.4. Servicios higiénicos y vestuarios**

- Los servicios higiénicos deben contar con lavamanos y sus respectivos accesorios (jabón

líquido, desinfectantes, papel toalla, entre otros).

- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa y/o prendas personales e indumentaria de trabajo (de ser el caso), de tal forma que evite la contaminación.
- Los ambientes deben mantenerse en buen estado de higiene y operatividad.
- Como medida adicional, cada servicio higiénico estará dotado de desinfectante para el uso de los huéspedes en caso deseen realizar un proceso de desinfección adicional antes y/o después de su uso.

### **8.3. Personal**

- Solicitar los EPP, utilizar y mantener en buenas condiciones de operatividad antes, durante y después de las actividades.
- Acceder al control de la temperatura corporal al momento de ingresar y al finalizar la jornada laboral con un termómetro clínico infrarrojo.
- Registra su estado de salud en la ficha de evaluación diaria de las condiciones de salud del personal (ver Anexo N° 7).
- Realizar la desinfección del calzado (suela) al ingreso del albergue.
- Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes, durante y después, y cuando el caso lo amerita).
- Reportar cualquier indicio del cuadro clínico correspondiente al COVID-19 (fiebre, tos, malestar de cuerpo, etc.) al jefe inmediato, a través de medios de comunicación eficientes según el contexto.
- Cumplir los protocolos establecidos de manera obligatoria al inicio, durante y al final de la labor.
- Mantener un comportamiento oportuno que evite el contagio del COVID-19.  
*Nota:* Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente, luego de estornudar cambiarse la mascarilla.
- Asistir a los programas de capacitación del COVID-19 y aplicar los conocimientos en sus actividades.
- Aplicar la R.M. N° 448-2020/MINSA para el regreso o reincorporación al trabajo de los trabajadores con factores de riesgo para COVID-19
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, clientes y terceros.
- Hacer uso del celular en momentos que no distraigan las tareas y es de uso personal.
- En caso que el albergue brinde el servicio de lavandería para los trabajadores, ellos deberán colocar en el lugar designado la indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.
- Realizar demás actividades necesarias que son de su competencia para evitar el contagio del COVID-19.

### **8.4. Sensibilización y capacitación**

El albergue debe informar al personal y clientes los siguientes lineamientos:

#### **8.4.1. Para el personal**

- Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de las actividades.
- Elaborar carteles o avisos de sensibilización respecto al COVID-19 e implementarlos en lugares visibles del albergue o difundirlos a través de medios de comunicación eficiente.
- Mantener información documentada que evidencie la ejecución de la sensibilización y

capacitación.

**Nota:** Las reuniones de trabajo y/o capacitación deben ser preferentemente virtuales mientras dure el Estado de Emergencia Nacional o posteriores recomendaciones que establezca el Ministerio de Salud.

#### 8.4.2. Para el cliente

- Cumplir con la información sobre las medidas sanitarias para prevenir el contagio del COVID-19, remitidas por el albergue a través de medios digitales o físicos para la sensibilización de los clientes.
- Cumplir con lo siguiente:
  - ✓ Uso obligatorio de la mascarilla durante su permanencia, debiendo ser usada en forma correcta (cubriendo nariz y boca) y encontrarse en buen estado.
  - ✓ Mantener un comportamiento oportuno que evite el contagio del COVID-19.

**Nota:** Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente, luego de estornudar cambiarse la mascarilla; además, no tocar los ojos, nariz y boca sin lavarse las manos previamente.

#### 8.5. Terceros

Los terceros considerados en el presente protocolo son: los proveedores, visitantes, fiscalizadores y supervisores y aquellos que no tengan vínculo laboral con el empleador. Durante su permanencia en el albergue deberán cumplir los siguientes lineamientos:

- Llegar en horarios programados para evitar aglomeraciones.
  - Cumplir con las medidas de distanciamiento físico.
  - Acceder a la toma de temperatura al ingreso con un termómetro clínico infrarrojo.
  - Restringir el ingreso a las personas que presenten temperatura mayor a 38°C.
- Nota: Tomar la temperatura durante su estancia en caso lo amerite.*
- Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes, durante y después, y cuando el caso lo amerita).
  - Realizar la desinfección del calzado (suela) al ingreso.
  - Utilizar los EPP para ingresar y realizar sus actividades.
  - Cumplir con las demás medidas preventivas sanitarias establecidas, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en el albergue.
  - Prohibir el ingreso a las habitaciones, solo en las salas destinadas para tal fin.
  - Restringir el uso de áreas comunes o de esparcimiento, evitando aglomeración.

**Nota:** Los fiscalizadores y supervisores se rigen de acuerdo a sus protocolos y normas establecidos por la entidad correspondiente.

#### 8.6. Cliente

##### 8.6.1. Consideraciones

- Contar con los EPP necesarios para ingresar y permanecer en el albergue.
- Acceder a la toma de temperatura al ingreso con un termómetro clínico infrarrojo, durante su estancia y a la salida de ser el caso.
- Restringir el ingreso a las personas que presenten temperatura mayor a 38°C.
- Cumplir con el procedimiento y frecuencia del lavado o desinfección de manos (antes, durante y después, y cuando el caso lo amerita).
- Realizar la desinfección del calzado (suela) al ingreso.
- Coordinar y respetar los horarios establecidos de los servicios comunes.

- Ubicarse en los espacios delimitados.
- Los artículos personales deben ser guardadas en los roperos asignados.
- Cumplir los buenos hábitos sanitarios durante el uso del comedor respetando el distanciamiento social.
- Si el huésped desee cambiar la ropa de cama sucia por una limpia, deberá solicitar en recepción respetando el distanciamiento social. El tendido de cama será realizado por huésped.
- Guardar la lencería sucia dentro del tacho asignado en cada habitación.
- De existir jardines, debe evitar la manipulación de las flores o plantas.
- Las burbujas sociales que solicitan alojamiento, respetarán todas medidas preventivas del albergue.

#### **8.6.2. Medios de pago**

- Optar por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre el personal y el cliente.
- Si el albergue opta por pagos que involucran la interacción directa (pagos en efectivo y uso de POS), debe demostrar las medidas preventivas sanitarias implementadas (ver Anexo N° 05).

### **8.7. Actividades operativas**

#### **8.7.1. Acondicionamiento de áreas comunes**

- Implementar señalizaciones de distanciamiento social y aforos.
- Implementar medios de desinfección para el uso de las máquinas dispensadoras.
- Mantener desinfectados el menaje y las superficies de la cocina; además, implementar señaléticas u otros medios que permitan respetar el distanciamiento social.

#### **8.7.2. Acondicionamiento de habitaciones**

- Preparar las habitaciones de acuerdo al estándar del albergue.
- Al ingreso de las habitaciones implementar en la puerta de entrada un pediluvio.
- Instalar desinfectantes de manos dentro de las habitaciones compartidas.
- De existir dos o más camas por habitación, distribuir las mismas manteniendo una distancia no menor a dos metros (02).

*Nota: Los albergues que cuenten con camarotes, sólo utilizarán una de las camas, preferentemente del primer nivel y además mantener los colchones con su protector.*

- Para los albergues que cuenten con cubículos, la distribución de los mismos debe ser realizada respetando el distanciamiento físico o implementando pantallas o barreras físicas.

*Nota: Evitar el uso de cortinas como barreras físicas.*

#### **8.7.3. Atención al cliente**

- Saludar respetando el distanciamiento social, verificar el uso de mascarilla y temperatura corporal, y designar al área de sanitizado para realizar las primeras medidas preventivas sanitarias (lavar las manos y desinfectar la suela del calzado).
- Desinfectar los equipajes, maletas u otros accesorios, usando el método adecuado.
- Registrar a los huéspedes haciendo uso de medios más eficientes a fin de evitar contacto o intercambiar materiales.
- De entregar la ropa de cama en recepción, facilitar la misma en una bolsa de ropa limpia,



debidamente sellada, para su posterior tendido por parte del huésped.

*Nota: El huésped debe retirar el protector de colchón y colocar en el tacho designado.*

- Comunicar a los huéspedes que durante el horario de limpieza la habitación debe estar vacía.
- Facilitar todos los medios necesarios, tales como bolsas, para que las prendas sucias estén aisladas y resguardadas correctamente.
- Entregar al huésped bolsas u otro medio, para el recojo o resguardo de sus prendas sucias.
- Establecer horarios de manera coordinada con los huéspedes para el uso de los baños y duchas comunes. Después de cada uso debe ser sometida a un proceso de limpieza y desinfección.
- Facilitar medios de entretenimiento de fácil desinfección, que evite la propagación del COVID-19.
- Realizar el check out respetando el distanciamiento social.

#### **8.7.4. Housekeeping**

- Tomar conocimiento de algún antecedente y/o sospecha de contagio del COVID-19 de algún huésped.
- Verificar el estado de las habitaciones, la operatividad de los equipos y acondicionar su proceso de ventilación, limpieza y desinfección.
- Realizar la limpieza y desinfección, utilizando el método adecuado para la habitación, los accesorios, el piso y toda superficie, y dejar acondicionado para su uso.
- Establecer horarios de manera coordinada con los huéspedes para la limpieza y aseo de las habitaciones. La limpieza debe realizarse sin la presencia del huésped.
- Trasladar las lencerías usadas y los residuos a sus zonas correspondientes para su respectivo proceso, utilizando bolsas aislantes limpias y desinfectadas.
- Designar un lugar exclusivo para la recopilación de ropa sucia.
- Aplicar las buenas prácticas de lavado a fin de evitar contaminación cruzada.
- Al retirar las prendas limpias de las lavadoras, utilizar el EPP nuevo o desinfectado.
- Embalar las lencerías en bolsas limpias y desinfectadas para su almacenaje.

*Nota: Para el traslado de la ropa limpia o sucia utilizar una bolsa hermética, desinfectar la parte externa; además, el proveedor de lavandería deberá respetar las medidas de prevención establecidas en el presente documento.*

### **9. IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA**

Las actividades de identificación de sintomatología se realizan de acuerdo a los lineamientos de la normativa vigente<sup>4</sup> y el responsable realiza las actividades de acuerdo al Anexo 11.

### **10. SUPERVISIÓN Y FISCALIZACIÓN**

Las entidades de fiscalización, supervisan el cumplimiento y monitoreo de lo estipulado en el

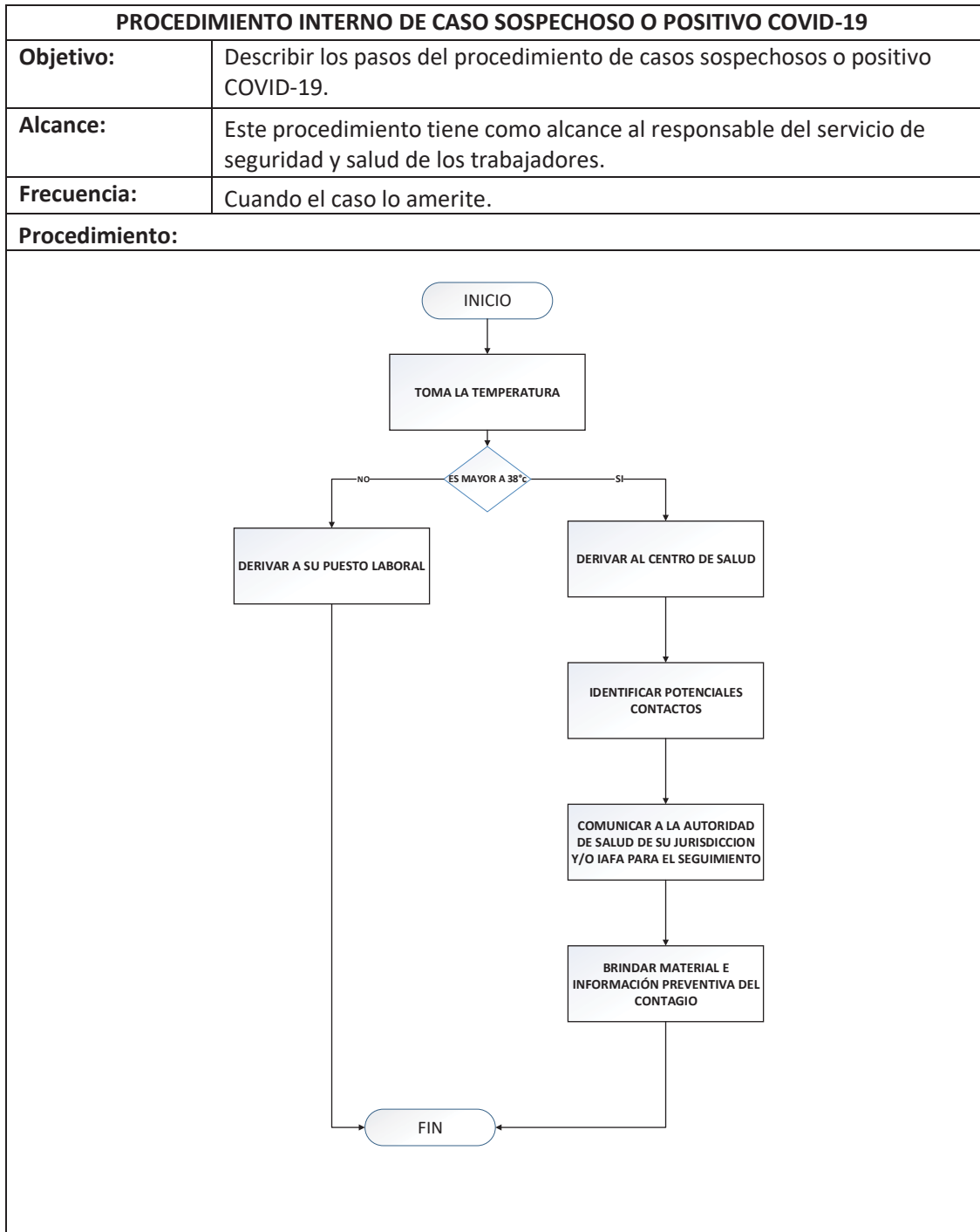
---

<sup>4</sup> Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA, Aprobar el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19".







presente documento técnico, en el ámbito de sus competencias y la normativa vigente.

11. ANEXOS

Anexo N° 1 - Procedimiento interno de caso sospechoso o positivo covid-19 (REFERENCIAL)



## Anexo N° 2 - Instructivo de uso de mascarilla

<b>INSTRUCTIVO DE USO DE MASCARILLA</b>	
<b>Objetivo:</b>	Describir instrucciones para el uso correcto de las mascarillas.
<b>Referencia:</b>	<a href="https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks">https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks</a>
<b>Alcance:</b>	A todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros que requieran el uso de mascarillas.
<b>Frecuencia:</b>	Cada vez que se necesita
<b>Procedimiento:</b>	
1. Antes de ponerte la mascarilla, lávate con agua y jabón y/o desinfectate las manos según la técnica establecida	
2. Verifica la mascarilla que no se encuentre dañada.	
3. Asegúrate que el lado exterior de la mascarilla quede hacia fuera.	
4. Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujeta las tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza y ajusta la tira rígida sobre la nariz.	
5. Evita tocar la mascarilla mientras lo usas; si lo haces, lávate las manos con agua y jabón.	
6. Quítate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate con agua y jabón y/o desinfectate las manos.	
<p>¿Cuándo cambiar de mascarilla?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuando está húmeda o presente rotura.</li> <li>- Las mascarillas de tela se lavan y se desinfectan preferentemente con plancha.</li> </ul>	
<b>Acciones correctivas:</b> Cuando se detecta que se está colocando incorrectamente la mascarilla, se debe corregir de inmediato; si el hecho ya hubiera ocurrido, desinfectar.	

**Anexo N° 3 - Instructivo de lavado y desinfección de manos**

<b>INSTRUCTIVO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS</b>	
<b>Objetivo:</b>	Describir instrucciones para el correcto lavado de manos
<b>Referencia:</b>	OMS: <a href="https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf">https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_lavarse_manos_poster_es.pdf</a> <a href="https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_desinfectmanos_poster_es.pdf?ua=1">https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_desinfectmanos_poster_es.pdf?ua=1</a>
<b>Alcance:</b>	A todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros que requieran el lavado de manos.
<b>Frecuencia:</b>	Cada vez que se necesita.
<b>Procedimiento:</b>	
<p><b>¿Cómo lavarse las manos?</b>                  ¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica.</p> <p><b>C</b> Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos</p> <p><b>0</b> Mójese las manos con agua;</p> <p><b>1</b> Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;</p> <p><b>2</b> Frótese las palmas de las manos entre sí;</p> <p><b>3</b> Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;</p> <p><b>4</b> Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;</p> <p><b>5</b> Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;</p> <p><b>6</b> Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;</p> <p><b>7</b> Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;</p> <p><b>8</b> Enjuáguese las manos con agua;</p> <p><b>9</b> Séquese con una toalla desechable;</p> <p><b>10</b> Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;</p> <p><b>11</b> Sus manos son seguras.</p> <p>Organización Mundial de la Salud   Seguridad del Paciente   SAVE LIVES Clean Your Hands</p>	<p><b>¿Cómo desinfectarse las manos?</b>                  ¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias.</p> <p><b>C</b> Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos</p> <p><b>1a</b> Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;</p> <p><b>1b</b> Frótese las palmas de las manos entre sí;</p> <p><b>2</b> Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;</p> <p><b>3</b> Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;</p> <p><b>4</b> Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;</p> <p><b>5</b> Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;</p> <p><b>6</b> Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;</p> <p><b>7</b> Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;</p> <p><b>8</b> Una vez secas, sus manos son seguras.</p> <p>Organización Mundial de la Salud   Seguridad del Paciente   SAVE LIVES Clean Your Hands</p>
<p><b>Además:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Δ Lavarse las manos con agua y jabón siempre es más efectivo que los desinfectantes con alcohol.</li> <li>Δ Usa los desinfectantes de alcohol cuando no cuentes con puntos de lavado de mano.</li> <li>Δ Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.</li> <li>Δ Lávatelo con agua y jabón hasta los codos para obtener una limpieza integral.</li> </ul> <p>Lávate las manos con agua y jabón :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Δ Después de haber estado en un lugar público.</li> <li>Δ Después de sonarte la nariz, toser, estornudar o usar los servicios higiénicos.</li> <li>Δ Antes de preparar o manipular alimentos.</li> </ul>	
<p><b>Acciones correctivas:</b> Cuando se detecta que el personal no se lavó las manos, debe realizarse el lavado de manos correctivamente vigilado por el responsable. Debe recibir capacitación sobre técnica de lavado de manos.</p>	

#### Anexo N° 4 - Uso correcto de termómetro clínico infrarrojo

<b>INSTRUCTIVO DE USO CORRECTO DE TERMÓMETRO CLÍNICO INFRARROJO</b>	
<b>Objetivo:</b>	Describir los pasos que se realizarán para tomar la temperatura como medida de control.
<b>Alcance:</b>	Este procedimiento tiene como alcance a todo el personal administrativo, operativo, terceros, clientes y otros.
<b>Frecuencia:</b>	Al ingreso, al final y cuando el caso lo amerite.
<b>Procedimiento:</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Recomendaciones previas al uso</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Δ Asegurar que el orificio del sensor no esté sucio.</li><li>Δ El sensor no debe ser tocado ni soplado.</li><li>Δ Asegurar que la superficie donde tome la temperatura (frente o detrás del oído), no se encuentre mojada ni con sudor (debe estar seco).</li><li>Δ No medir sobre el cabello, cicatrices u obstáculos que puedan alterar la medición.</li></ul> <p style="text-align: center;"><b>Durante la toma de temperatura</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Δ Ubicar el equipo delante de la persona a evaluar y establecer una distancia de 1 a 5 cm. de la superficie a medir.</li><li>Δ Accionar el botón para medir temperatura.</li><li>Δ Verificar el valor mostrado en la pantalla de visualización.</li></ul> <p>Si va a realizar una nueva medición, puede repetir los pasos previos.</p> <p style="text-align: center;"><b>Al finalizar la actividad</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Δ Se desinfecta y se guarda en el estuche.</li></ul>	
<b>Importante:</b> Seguir los instructivos de uso del termómetro clínico infrarrojo de acuerdo a la marca y modelo.	

### Anexo N° 5 - Instructivo para el pago con tarjeta o efectivo

<b>INSTRUCTIVO PARA EL PAGO CON TARJETA O EFECTIVO</b>	
<b>Objetivo:</b>	Brindar pautas para prevenir el riesgo de contagio durante el pago con tarjeta o efectivo.
<b>Alcance:</b>	A todo el personal, terceros y clientes.
<b>Frecuencia:</b>	Cada vez que se necesita.
<p><b>Pago con tarjeta</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Solicitar al cliente colocar el medio de pago en el lugar designado por el establecimiento.</li><li>2. Desinfectar el POS, la tarjeta y el lapicero. Dejar el POS en el lugar designado por el establecimiento y respetar el distanciamiento social.</li><li>3. Solicitar al cliente que digite su clave y dejar el POS en la superficie designado por el establecimiento y respetar el distanciamiento social.</li><li>4. Coger el POS y proceder al cobro, consultar al cliente si desea la constancia de pago, de ser positiva la respuesta dejarlo sobre el lugar designado por el establecimiento.</li><li>5. Proceder con la desinfección de manos y elementos usados en la transacción.</li></ol> <p><b>Pago con efectivo</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Solicitar al cliente colocar el efectivo en el lugar designado por el establecimiento.</li><li>2. Recoger el dinero y colocar el vuelto.</li><li>3. Proceder con la desinfección de manos y elementos usados en la transacción.</li></ol>	
<b>Importante:</b> Informar al cliente que la desinfección de manos es una medida preventiva para la transacción.	

Anexo N° 6 - Ficha de Sintomatología de la COVID-19

<b>Ficha de sintomatología COVID-19</b> <b>Para Regreso al Trabajo</b> <b>Declaración Jurada</b>		
<p>He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad.</p>		
Empresa o Entidad Publica: Apellidos y nombres	RUC:	
Área de trabajo	DNI	
Dirección	Número (celular)	
<p>En los últimos 14 días calendario ha tenido alguno de los síntomas Siguientes</p>		
	SI	NO
1- Sensación de alza térmica o fiebre		
2- Tos, estornudos o dificultad para respirar		
3- Expectoración o flema amarilla o verdosa		
4- Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19		
5- Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):		
<p>Todos los datos expresados en esta ficha constituyen declaración jurada de mi parte.</p>		
<p>He sido informado que de omitir o falsear información puedo perjudicar la salud de mis compañeros, y la mía propia, lo cual, de constituir una falta grave a la salud pública, asumo sus consecuencias.</p>		

Fuente: Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA Aprobar el documento técnico "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19"– Anexo 2.



**Anexo N° 7 - Ficha de evaluación diaria de las condiciones de salud del personal**

CONDICIONES DE SALUD				
Empresa		RUC		
Nombres y apellidos		N° DNI/CE		
Dirección		Número (celular)		
Área de trabajo				
Control de Temperatura	Ingreso:			
	Salida:			
Signos de alarma por COVID-19	Ingreso		Salida	
	SI	NO	SI	NO
1. Sensación de falta de aire o dificultad para respirar en reposo				
2. Desorientación o confusión.				
3. Sensación de alza térmica o fiebre				
4. Dolor de pecho				
5. Contacto con persona(s) con caso confirmado de COVID-19				
6. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):				
Fecha:	..... / ..... / .....			
Firma del trabajador:				

## **Anexo N° 8 - Guía referencial para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies.**

### **1. OBJETIVO:**

Ofrecer recomendaciones referenciales para la preparación de soluciones de limpieza y desinfección de superficies generales.

### **2. ALCANCE:**

Esta guía es aplicable para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección de las superficies inertes y vivas.

### **3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES**

#### **Desinfección**

Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.

#### **Limpieza**

Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente.

#### **Superficies inertes**

Aquellas como los utensilios, mesas, pisos, pasamanos, y todo objeto inerte que puede contener microorganismos en su superficie.

#### **Superficies vivas**

Superficies de los organismos vivos, de la materia orgánica como los alimentos, incluyendo las áreas del cuerpo humano como las manos.

### **4. LIMPIEZA DE SUPERFICIES**

#### **4.1. Limpieza de superficies inertes<sup>1</sup>**

1. Preparar diariamente las soluciones al comienzo de cada turno de limpieza.
2. Usar agua y detergente o limpiador líquido u otras sustancias de acuerdo a la naturaleza de cada establecimiento.
3. Utilizar paños limpios al comienzo de cada operación de limpieza.
4. La limpieza debe avanzar de la parte menos sucia a la más sucia, y de arriba hacia abajo para que los residuos caigan al suelo y se limpien al final.
5. Los paños sucios reutilizables serán higienizados y guardados. Los útiles de limpieza deben lavarse con detergente, enjuagarse, secarse y guardarse invertidos para que se escurran por completo.

---

<sup>1</sup> OMS 2020. En: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332168/WHO-2019-nCoV-Disinfection-2020.1-spa.pdf> . Revisado 30/05/2020.

*Nota: Cambiar los paños cuando estén deteriorados y las soluciones de detergente o desinfectante tienen que descartarse después de cada uso.*

#### **4.2. Limpieza de superficies vivas<sup>2</sup>**

1. Las hortalizas, frutos, tubérculos, huevos crudos, deben lavarse en el chorro de agua, retirando todo polvo, suciedad y almacenarse.

*Nota: No es necesario el uso de ningún detergente para su lavado.*

2. Las carnes, aves y pescado, deben lavarse a chorro de agua y almacenarse.

*Nota: Los alimentos altamente perecibles no deben estar expuestos a temperatura ambiente.*

#### **5. DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES.**

Queda a criterio del usuario la evaluación de las opciones del uso de desinfectantes y su respectiva **validación** de acuerdo a las condiciones particulares de su establecimiento.

##### **Seis pasos para una seguridad y eficacia en el uso de desinfectantes<sup>3</sup>.**

Paso 1: Comprobar que tu producto este autorizado por la DIGESA.

Paso 2: Leer la fecha de vencimiento, instrucciones de uso y precauciones en el manejo.

Paso 3: Limpiar previamente la superficie a desinfectar.

Paso 4: Cumplir con el tiempo de contacto indicado en el envase.

Paso 5: Usar guantes y lavarse las manos.

Paso 6: Mantener las tapas bien cerradas y guardar en un lugar exclusivo.

#### **5.1. Desinfección de superficies inertes**

##### **5.1.1. Soluciones desinfectantes<sup>4</sup>**

###### **Opción 1 - Hipoclorito de Sodio al 0,1 %**

El Hipoclorito de Sodio (lejía), viene comercialmente al 5 %.

###### **Preparación de 1 L de hipoclorito de Sodio al 0,1 %:**

- a) Medir 20 ml (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5 %; y
- b) Completar a 1 L de agua.

###### **Opción 2 - Solución de alcohol al 70 %**

El alcohol viene comercialmente a 2 concentraciones:

- a) Alcohol al 70 %, el cual estaría listo para usarse; y
- b) Alcohol Puro rectificado al 96 %.

###### **Preparación de 100 ml de alcohol etílico al 70 %:**

- a) Medir 70 ml de alcohol al 96 %; y
- b) Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml.

---

<sup>2</sup> R.D N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza de desinfección de manos y superficies.

<sup>3</sup> EPA 2020. En: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/six-steps-safe-effective-disinfectant-use>

<sup>4</sup> R.D N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza de desinfección de manos y superficies.

**Opción 3 - Peróxido de hidrógeno (agua oxigenada a concentración de 0,5 % de peróxido de hidrógeno)**

El agua oxigenada viene comercialmente a una concentración de 3 % de peróxido de hidrógeno:

**Preparación de 100 ml de Peróxido de hidrógeno al 0,5 %:**

- a) Medir 17 ml de agua oxigenada al 3 %; y
- b) Diluir en agua destilada o agua hervida fría, completar a 100 ml de agua.

**5.2. Desinfección de superficies vivas**

En este grupo están los alimentos como las hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara. En este caso se puede utilizar una solución de 50 ppm (partes por millón) de hipoclorito de sodio.

**Preparación de 1 L de hipoclorito de sodio a 50 ppm:**

- a) Medir 1 ml de lejía al 5 % (puede ser fácilmente medida con una jeringa de 5 ml);
- b) Completar a 1L de agua y
- c) Hacer la dilución en un lugar ventilado.

**TABLA REFERENCIAL DE USO Y APLICACIÓN DE SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO POR TIPO DE SUPERFICIES**

Superficie a desinfectar	Concentraciones (%)	Concentraciones (ppm)	Instrucciones
<b>Según la OMS<sup>5</sup></b>			
<p align="center"><b><u>Superficies inertes que tocas con frecuencia</u></b></p> <p>Manijas de puertas, ventanas, cocina, zonas donde se preparan alimentos, superficies de los mostradores, superficies del cuarto de baño, los inodoros, las llaves del agua, los dispositivos personales de pantalla táctil, los teclados de computadoras personales y las superficies de trabajo.</p>	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
<b>Según el INACAL<sup>6</sup></b>			
Manteles o individuales, superficie de los mesones y lavaderos de los servicios higiénicos superficies de los empaques de alimentos pisos, interruptores de luz, barandas y cestas de ropa.	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Utensilios de cocina (tablas de picar, cuchillos y otros utensilios)	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
Paños de limpieza	0,02%	200ppm	Sumergir por 2 minutos
<p>Las superficies vivas como los frutos, las hortalizas, los tubérculos, entre otros, cuyas cáscaras suelen estar con tierra y son consumidas sin cáscara.</p> <p><b>Nota:</b> Pueden no requerir una desinfección si están adecuadamente lavados.</p>	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño ligeramente húmedo, por frotación de la cáscara de las frutas y tubérculos siempre que la cáscara no sea comestible. Usar guante.
<b>Nota:</b> También pueden utilizarse desinfectantes disponibles comercialmente a base de dióxido de cloro al 5 %, o de ácidos orgánicos como el ácido cítrico al 2 %, compuestos de amonio cuaternario, entre otros. Seguir las indicaciones del fabricante.			
<b>Según la FDA<sup>7</sup></b>			

<sup>5</sup> OMS 2020. En: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332168/WHO-2019-nCoV-Disinfection-2020.1-spa.pdf> . Revisado 30/05/2020.

<sup>6</sup> R.D N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza y desinfección de manos y superficies.

<sup>7</sup> FDA 1998. En: <https://www.fda.gov/media/77823/download>

Superficie a desinfectar	Concentraciones (%)	Concentraciones (ppm)	Instrucciones
<b>Según la OMS<sup>5</sup></b>			
<p><b><u>Superficies inertes que tocas con frecuencia</u></b></p> <p>Manijas de puertas, ventanas, cocina, zonas donde se preparan alimentos, superficies de los mostradores, superficies del cuarto de baño, los inodoros, las llaves del agua, los dispositivos personales de pantalla táctil, los teclados de computadoras personales y las superficies de trabajo.</p>	0,1%	1000 ppm	Aplicar con un paño húmedo por frotación.
Hortalizas de hoja verde y los frutos como las fresas, uvas, entre otros, cuyo consumo es directo, inclusive con cáscara).	0,005% - 0,02%	50-200 ppm	Inmersión por 2 minutos

## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DE HIPOCLORITO DE SODIO

$$V1 \times C1 = V2 \times C2$$

V1 = volumen del desinfectante que se extraerá del envase original;

C1 = concentración del desinfectante (tal cual el envase original);

V2 = volumen de solución del desinfectante que se desee preparar; y

C2 = concentración que se necesita preparar.

### Por ejemplo:

Se desea preparar 1 L (1000 ml) de solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0,1 % a partir de lejía comercial al 5 %:

V1 = esto es lo que deseamos calcular;

C1 = 5 %;

V2 = 1000 ml; y

C2 = 0,1 %.

### Entonces:

$$V1 = V2 \times C2 / C1;$$

$$V1 = 1000 \text{ ml} \times 0,1\% / 5\%; \text{ y}$$

$$V1 = 20 \text{ ml.}$$

Entonces para preparar 1 L de hipoclorito de sodio a 0,1 % tendrá que colocarse 20 ml de la lejía comercial en un envase de 1 L, completar con agua el volumen deseado de 1 L.

Colocar una etiqueta que indique: Solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0.1 %.

## INSTRUCCIONES PARA EL LAVADO DE ROPA

Ropa	Instrucciones
<b>Según la CDC<sup>8</sup></b>	
Para lavar ropa de uso personal, toallas, ropa de cama y otros artículos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lave los artículos según las instrucciones del fabricante. Use la máxima temperatura de agua permitida y séquelos completamente.</li><li>• <b>Use guantes desechables</b> al manipular ropa sucia de una persona enferma.</li><li>• La ropa sucia de una persona enferma se puede lavar con la de otras personas.</li><li>• <b>No sacuda</b> la ropa sucia.</li><li>• Limpie y <b>desinfecte los cestos de ropa</b> según la guía para superficies detallada arriba.</li><li>• Quítese los guantes y lávese las manos de inmediato.</li></ul>
<b>Nota:</b> Para la dosificación y método de lavado. Seguir las indicaciones del fabricante.	

<sup>8</sup> CDC 2020. En: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>

**Anexo N° 9 Cuadro de riesgos de Identificación de Riesgos y EPP (REFERENCIAL)**

<b>Riesgo bajo de exposición a Sars-Cov-2</b>	
<b>Puesto</b>	<b>EPP</b>
Gerente, propietario u personas que no están contacto con terceros.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mascarilla comunitaria.</li> <li>• Mascarilla quirúrgica, respirador FFP2/N95 o equivalentes, careta facial, gafas de protección (*)</li> </ul>
<b>Riesgo mediano de exposición a Sars-Cov-2</b>	
<b>Puesto</b>	<b>EPP</b>
Supervisor y responsable de SST	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mascarilla comunitaria. (**)</li> <li>• Mascarilla quirúrgica, respirador FFP2/N95 o equivalentes, careta facial, gafas de protección (*)</li> </ul>
Operarios.	

(\*) A personas de bajo o mediano riesgo cuando cumplan con actividades excepcionales de alto riesgo, como campañas médicas, visitas a emergencias de hospitales o centros de salud, contacto cercano con personas sospechosas o con la COVID-19(+) y otras actividades relacionadas a salud.

(\*\*) El uso de mascarilla comunitaria en trabajadores de mediano riesgo de exposición es permitido siempre y cuando se complemente con una careta.



**Anexo N° 10 Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, equipos, materiales y accesorios (REFERENCIAL)**

Responsable de ejecución: ..... Responsable de supervisión: .....

Para la verificación, el personal responsable debe conocer los protocolos y documentación del establecimiento de hospedaje.

NOTA: Colocar “✓”, si cumple y “X”, si no cumple; y la descripción de las observaciones cuando no cumplen o cuando existe una oportunidad de mejora en cualquier ítem.

**.- Formato de control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, equipos, materiales y accesorios**

Fecha/ hora	Salones			Baños			Lobby			SSHH			Comedor			Ascensores			Oficinas			Observaciones						
	Pi	Pa	Te	Pu	Eq	Pi	Pa	Te	Pu	Eq	Pi	Pa	Te	Pu	Eq	Pi	Pa	Te	Pu	Eq	Pi		Pa	Te	Pu	Eq		

Pi: piso Pa: paredes Te: techo Eq: Equipos, materiales u accesorios de trabajo, puntos de sanitizado, señaléticas, aforos, etc.

**Anexo N° 11 – Responsabilidades del Servicio de Seguridad y Salud del Trabajo (REFERENCIAL)**

<b>RESPONSABILIDADES DEL SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD DEL TRABAJO</b>	
<b>Objetivo:</b>	Describir las responsabilidades del responsable de seguridad y salud del trabajo.
<b>Alcance:</b>	Este procedimiento tiene como alcance al responsable del servicio de seguridad y salud de los trabajadores.
<b>Frecuencia:</b>	Cuando el caso lo amerite.
<b>Procedimiento:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementar medidas que garanticen la seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>• Elaborar el plan para la vigilancia prevención y control de COVID-19.</li> <li>• Asegurar el cumplimiento de los lineamientos del presente documento.</li> <li>• Evaluar el número de trabajadores y riesgos de acuerdo al área y puesto de trabajo.</li> <li>• Representar y acompañar juntamente con el responsable de SST las fiscalizaciones realizadas por SUNAFIL u otra entidad gubernamental.</li> <li>• Enviar las declaraciones juradas a los trabajadores y evaluar las mismas para su posterior archivo.</li> <li>• Gestionar la evaluación clínica, incluida las pruebas serológicas o moleculares de los trabajadores a través de un centro de salud.</li> <li>• Gestionar el reingreso e reincorporación de los trabajadores.</li> <li>• Gestionar los casos sospechosos de los trabajadores.</li> <li>• Elaborar e implementar un cronograma de capacitación en coordinación con el Administrador y gestionar la sensibilización.</li> <li>• Realizar seguimiento a los trabajadores en cuarentena y con factores de riesgo.</li> <li>• Implementar y controlar la ejecución de la medición de temperatura corporal del personal administrativo y operativo.</li> <li>• Implementar sistema de trabajo a distancia (remoto, teletrabajo y otros) para el personal con factores de riesgo.</li> <li>• Monitorear la implementación y cumplimiento del presente plan y protocolo.</li> <li>• Informar al administrador y gerente sobre la implementación desempeño del presente plan y protocolo.</li> <li>• Coordina la realización de campañas preventivas de acuerdo a la evolución de la enfermedad y lo estandarizado por el MINSA.</li> <li>• Mantenerse informado y actualizado sobre las disposiciones regulatorias y demás publicaciones oficiales emitidas por el MINSA.</li> <li>• Reportar a gerencia el cumplimiento del protocolo.</li> <li>• Realizar demás actividades que son de su competencia.</li> </ul>	