

PROTOCOLO SUGERIDO PARA LA PREVENCIÓN DEL VIRUS COVID-19

RESTAURANTE

La primera medida de todas es la planificación, no improvisar.

Estas son una serie de recomendaciones por parte de la Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Quepos, al sector turístico de nuestro cantón. Cabe destacar que, en ningún momento queremos suplantar los lineamientos del Ministerio de Salud de Costa Rica, solamente brindar recomendaciones más específicas para nuestro sector turístico.

QUE NO FALTE

- Alcohol 70% o más (en gel o líquido), jabón antibacterial; desinfectante
- Mascarillas (Para personas sospechosas).
- Termómetro(s).
- Guantes desechables (Para staff de cocina, limpieza, bar y salón).
- Lugar para aislar temporalmente
- Números importantes a mano (Cruz Roja, taxi de confianza, servicios médicos privados, Hospital Max Terán Valls etc.).

GERENCIA

- Identificar los focos de posible contaminación (barras, lobby, sillas, etc.)
- Confeccionar el protocolo en caso de detección de síntomas.
- Mejorar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar el desabastecimiento (desinfectantes, guantes, mascarillas, etc.).
- Informar el staff sobre sintomatología y protocolo, en caso de detección de sospechosos.
- Asegurarse qué el staff siga diariamente los protocolos de prevención.
- Tomar la decisión de llamar autoridades médicas y avisar el hospedaje involucrado.

- Identificar, analizar y modificar aquellos procesos de interacción donde se pueda reducir el contacto directo entre empleado y cliente.
- Establecer mayor control de la interactuación entre turistas.

RECURSOS HUMANOS

- Controlar a diario el estado de salud del staff.
- A la mínima sospecha de infección, reportar a gerencia e enviar el paciente al hospital para controles.
- Controlar que se cumple el periodo de cuarentena del staff con posibilidades de infección.

SALÓN

- Colocar señalización bilingüe de consejos preventivos.
- Conocer a fondo el protocolo, en caso de detección de sospechosos.
- Tener mascarillas, pañuelos desechables y alcohol (70%) a mano.
- Números importantes a mano (Cruz Roja, taxi de confianza, servicios médicos privados, Hospital Max Terán Valls etc.).
- Reportar a gerencia, personas con síntomas.
- Invitar a los comensales en seguir el protocolo de prevención (p.ej. lavarse las manos).

Limpiar con alcohol:

- La barra, sillas, mesas después de cada cambio de turistas.
- El baño constantemente.
- Datafono.
- Los lapiceros usados para firmar vouchers, etc.
- Las manillas de las maletas guardadas.
- Las manillas de las puertas.
- Botonera de la central telefónica y teléfonos auxiliares.
- Sus manos después de tocar las tarjetas, dispositivos móviles etc., de los huéspedes.
- Entregar las cuentas en bandejas y desinfectarlas después de cada cambio de comensales.

COCINA

- Colocar señalización bilingüe de consejos preventivos.
- Limpiar con alcohol, a fondo, la cocina dos veces por día.
- Tener mascarillas, pañuelos desechables, alcohol (70%) y jabón antibacterial.
- Reportar a la oficina/gerencia las personas con síntomas.
- Conocer a fondo el protocolo, en caso de detección de sospechosos.

EN CASO DE DETECCIÓN

- Activar protocolo.
- Ponerse mascarilla y guantes.
- Brindar mascarilla a la persona sospechosa.
- Llevarla a la zona de aislamiento.
- Avisar recepción/gerencia.

- Llamar al 911.
- Desinfectar el lugar donde estaba a la hora de detección, sillas, mesas, etc.
- De ser posible, acordonar el área. Inventariar y desinfectar lo más posible usado por el turista, usando mascarilla y guantes.
- De tener más turistas cercanos al paciente, NO MOVERLOS A OTRA AREA, y avisar las autoridades médicas.

PARA EVALUAR

- (Auto) Control de la temperatura de los empleados, dos veces por turno.
- El personal atiende con mascarillas y guantes.
- Distanciar más las mesas.
- Distanciar mesas con 6 o más personas.