

Guía Oficial para la Adaptación de Servicios Sector Hotelero Dominicano

Escenario Post COVID-19



INDICE

1.	<i>Introducción</i>	<i>Pág.3</i>
2.	<i>Protocolo de check in (registro de entrada)</i>	<i>Pág.4</i>
3.	<i>protocolo en el manejo de equipaje</i>	<i>Pág.5</i>
4.	<i>Protocolo de áreas comunes</i>	<i>Pág.5</i>
5.	<i>Protocolo frente a clientes con síntomas sospechosos o confirmados</i>	<i>Pág.7</i>
6.	<i>Protocolo para proveedores y abastecimiento</i>	<i>Pág.8</i>
7.	<i>Protocolo para areas de cocina y restaurantes</i>	<i>Pág.8</i>
8.	<i>Protocolo para los servicios técnicos y mantenimiento en las habitaciones</i>	<i>Pág.11</i>
9.	<i>Animación, salones y gimnasio</i>	<i>Pág.12</i>
10.	<i>Protocolo para el housekeeping</i>	<i>Pág.12</i>
11.	<i>Protocolo para gestión de colaboradores</i>	<i>Pág.14</i>
12.	<i>Protocolo para casinos</i>	<i>Pág.17</i>

INTRODUCCIÓN

*Guía Oficial para la Adaptación de Servicios Sector Hotelero Dominicano
Escenario Post COVID-19*

Medidas generales aplicables a HOTELES en todo el territorio nacional:

Ámbito de aplicación: Las presente medidas son de aplicación obligatoria para hoteles, resorts, paradores, posadas, bed & breakfast, pequeñas posadas, condo-hoteles, casas de huéspedes, hostales y propiedades de tiempo compartido. A fin de salvaguardar la salud de huéspedes, empleados, visitantes, y colaboradores.

Organismo de supervisión: se establece como organismos de supervisión el Ministerio de Turismo de República Dominicana, conjuntamente con el Ministerio de Salud Pública.

Asimismo, se establece un programa de certificación a ser llevado a cabo mediante la Creación de un Consejo de Calidad encabezado por la Asociación Nacional de Hoteles y Turismo (ASONAHORES), el cual estará estructurado a nivel regional y subsectorial, con la capacidad de emitir certificaciones diseñadas para supervisar y garantizar el fiel cumplimiento de las medidas establecidas en el presente documento.

Estas certificaciones ayudarán avalar los establecimientos de hospedaje que estén gestionando eficazmente la prevención de la propagación del Covid 19, así como proporcionar las herramientas necesarias para mantener un nivel de control en las instalaciones, y dar a los huéspedes percepción de seguridad y protección efectiva. Por lo que, estas certificaciones servirán de soporte en la restitución de la confianza de los clientes, dada la existencia de un programa efectivo de gestión y prevención del Coronavirus.

PROTOCOLO DE CHECK IN (REGISTRO DE ENTRADA)

1. Todos los huéspedes al momento del check-in les será realizada un control de salud, el cual consistirá en:

a) En la toma de la temperatura corporal mediante el uso de un termómetro infrarrojo sin contacto, la cual deberá quedar registrada a los fines de poder estar sujetas a verificación de los organismos de supervisión competentes.

b) Una Declaración de salud y viaje. Cada huésped debe informar si experimenta síntomas de salud de cualquier tipo e informar si él/ella ha estado en contacto directo con alguien diagnosticado con COVID-19 dentro de los últimos 14 días. Los huéspedes deben indicar si deben completar una auto cuarentena o aislamiento durante su estadía basado en las normas y políticas de Salud Pública.

2. El personal de recepción deberá estar capacitado para informar a los clientes, sobre la aplicación de este protocolo, servicios médicos o farmacéuticos que puedan precisar. Así como el protocolo de aislamiento a seguir en caso de que presenten altas temperaturas o hallan declarado algún síntoma sospechoso o contacto de riesgo.

3. Se procurará y fomentará el proceso de check-in de manera digital previo a la llegada al hotel, de forma que el periodo de espera sea mínimo y solo un huésped proceda a retirar la llave de la habitación, evitando así aglomeraciones en el front desk.

4. Instalar marcas en el piso que indiquen el distanciamiento seguro (2 metros), que se debe tener entre huéspedes o grupos que viajen juntos mientras esperan ser atendidos.

5. En la recepción se dispondrá de: Gel desinfectante, solución desinfectante o pulverizador con alcohol 70%, Mascarillas, Guantes desechables, Toallitas húmedas con alcohol, Pañitos de algodón con alcohol, Pañuelos desechables y Zafacones específicos para la eliminación de residuos peligrosos, con tapa accionado con pedal.

6. De manera discreta y amable el personal de recepción le indicará al huésped/cliente el uso de gel antibacterial.

7. El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente, en especial luego de recibir a un huésped/cliente, o grupo de viaje.

8. Reducir al mínimo imprescindible los elementos que puedan manipular los huéspedes/cliente, en todo caso se procederá a la desinfección de dichos elementos manipulables con frecuencia y después de cada contacto.
9. Entregar kit sanitizante a los huéspedes al momento de hacer check-in, que contenga gel de manos sanitizante, y mascarillas.
10. La implementación de estos nuevos protocolos de interacción entre huéspedes, personal y colaboradores, debe llevarse a cabo teniendo en cuenta en todo momento la personalización en el servicio.

PROTOCOLO EN EL MANEJO DE EQUIPAJE

11. Todo el equipaje de los huéspedes debe desinfectarse a la llegada al hotel; deben de estar disponibles toallitas húmedas desinfectantes para los huéspedes y empleados para la desinfección del equipaje a la entrada.
12. El servicio de equipaje debe tener una estación de desinfección de manos en la encimera o en el área.
13. Instalar marcas de distanciamiento en el área de espera de recepción de equipaje.
14. La superficie del mostrador del maletero debe limpiarse y desinfectarse después de cada sesión con el huésped.
15. Se recomienda mantener pañitos de algodón con alcohol disponibles para que los huéspedes los usen para desinfectar sus teléfonos o tarjetas de crédito al ingresar al hotel.
16. Desinfectar regularmente los carga maletas y vehículos de transporte interno y de colaboradores y huéspedes; deben ser desinfectados constantemente por lo maleteros choferes antes del huésped ingresar al vehículo y dotar los mismos con Gel Sanitizante.

PROTOCOLO DE ÁREAS COMUNES

17. Disponer de gel sanitizante en todos los espacios comunes, pasillos y elevadores, con la debida identificación y señalización.

18. Ajustar los protocolos de limpieza y desinfección a fin de que sean intensificados y realizados frecuentemente, con especial énfasis en las superficies duras de contacto con las manos, como pomos de las puertas, muebles, lavabos, taburetes de bares, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico o desinfectantes de base alcohólica (alcohol 70%) extremándose las medidas de protección a agentes químicos.

19. Aplicar las medidas precisas para que se cumpla el aforo máximo de todas las áreas del establecimiento, incluyendo realizar la redistribución de piso necesarias para que en las áreas comunes (recepción, comedor, restaurantes, bar, spa, piscina, teatro, etcétera) se asegure dos (2) metros de distanciamiento entre las personas.

20. Garantizar una adecuada ventilación de los espacios de mayor concurrencia de personas.

21. Todas las áreas de piscina, playa, parques deberán cumplir con el distanciamiento de 2 metros entre mesas, sillas, camastros, camas balinesas y limitar a sus propios grupos familiares.

22. Los guardavías y Seguridad con apoyo de Concierge, camareros de playa y piscina deben amablemente velar por mantener una cantidad reducida de huéspedes permitidos en las áreas de piscina y el mar para evitar la aglomeración de personas; además, deberán velar porque el distanciamiento social sea cumplido por los huéspedes o grupos de viaje en las áreas de uso común.

23. Los baños públicos, deberán contar con un personal designado que garantice que el mismo sea limpiado y desinfectado frecuentemente, además, deben incentivar de forma amable que los huéspedes se laven las manos adecuadamente y utilicen gel antibacterial al ingresar y salir de este espacio.

24. Deberán instalar posters/carteles con campañas visuales en los espacios públicos, tales como pasillos, lobby, baños, vestíbulo de ascensores, ascensores, área de restaurante, etc. sobre las medidas de salud y seguridad tomadas en el establecimiento, así como el mandato del lavado de manos frecuentes, uso de gel antibacterial y la buena etiqueta respiratoria.

25. En los alojamientos que cuenten con ascensor, indicar que solo es permitido un huésped, o grupo de la misma familia en el mismo, los controles del ascensor deben de desinfectarse cada 60 minutos; lo ideal sería desalentar el uso de los ascensores, a fin de que los mismos sean únicamente utilizados por las personas que lo necesite; iguales medidas deben adoptarse para los ascensores de servicio.

26. Para evitar acumulación de huéspedes en las áreas comunes, en los primeros meses de reapertura de hoteles, se recomienda limitar la ocupación de los hoteles a un 75% evitando llegar al 100% de ocupación.

PROTOCOLO FRENTE A CLIENTES CON SÍNTOMAS SOSPECHOSOS O CONFIRMADOS:

27. Disponer de un número determinado de habitaciones que permanecerán desocupadas y limpias en todo momento para alojar posibles clientes con enfermedad confirmada o presuntiva, junto con su unidad de convivencia.

a) Estas habitaciones deben situarse separadas del resto de habitaciones ocupadas del hotel, a ser posible en una misma planta y contiguas unas de otras para facilitar la atención de los clientes aislados.

b) Designar un equipo para la atención de los clientes o miembros del staff en las habitaciones de aislamiento. Este personal estará especialmente formado para atender a los clientes aislados.

c) Disponer de Equipos de Protección Individual (EPI) adecuados, para la atención de los casos sospechosos o confirmados.

d) Suplir a los clientes con casos presuntivos o confirmados de mascarillas quirúrgicas para utilizar en la habitación, al menos cuando haya visitas por parte del staff y/o equipo médico autorizado.

e) Las visitas médicas a los clientes o staff con casos presuntivos o confirmados se llevarán a cabo dentro de las habitaciones de aislamiento y no en el centro médico.

f) Procurar que se mantenga una distancia de dos (2) metros aproximadamente con personas que presenten síntomas de afección respiratoria, tos o estornudos, estas personas deberán ser evaluadas por el personal médico del hotel, quien determinará las medidas de aislamiento pertinentes, de ser estas necesarias.

28. Informar al Ministerio de Turismo, la cantidad de habitaciones provisionadas para el aislamiento según este mandato.

29. Disponibilidad de Recursos Materiales:

- a) Disponer de los medios económicos, materiales y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias de forma ágil y efectiva.
- b) Contar con un stock de Equipos de Protección Individual (EPI) para utilizarlos en los casos antes descritos. También contar con termómetros infrarrojos suficientes para la toma de temperatura de clientes y miembros del staff.

PROTOCOLO PARA PROVEEDORES Y ABASTECIMIENTO

30. Llevar registro y control de la entrada/salida de proveedores:

- a) Asegurarse de que lleve puesto todo el equipo EPP en todo momento, siendo acompañados con staff del hotel para asegurarse de que cumplan las debidas reglas.
- b) Toma de temperatura corporal con termómetro infrarrojo y guardar registro de ello.
- c) El ingreso de estos al hotel debe ser calendarizado para seguimiento oportuno con seguridad y responsable del departamento, a fin de evitar la aglomeración de personas en las áreas de servicio.

31. Las mercancías recibidas y empaques deben ser desinfectados en su totalidad con cloro o sustancia definida por expertos.

PROTOCOLO PARA AREAS DE COCINA Y RESTAURANTES

32. Seguridad alimentaria, y manipulación de alimentos. El manipulador mantendrá correctas prácticas de manipulación adecuadas a su puesto de trabajo. Tomando en cuenta que este enfoque de las nuevas medidas de prevención de contagio persona-persona no debe relajar en ninguna circunstancia relajar los estándares de seguridad alimentaria.

33. Mantendrá en sus puestos de trabajo una distancia superior a 2m.
34. El personal de cocina llevará en todo momento mascarilla.
35. Realizará un lavado de manos consciente, regular y adecuado después de haber estado en contacto con posibles fuentes de contaminación.
36. Uso de guantes desechables:
- a) Cambiar frecuentemente y entre cambios lavar las manos.
 - b) Se deberá valorar las tareas que desarrolla, a fin de evitar la contaminación cruzada. Por lo que, se recomienda el uso para servir alimentos listos para consumo.
37. Visitantes en cocina / Site Inspections / Fam Trips de Comercial. Todas las personas que accedan a las instalaciones del hotel respetarán las normas de seguridad y salud establecidas.
- a) Toma de temperatura corporal
 - b) Rellenar cuestionario de salud
 - c) Lavado de manos al ingresar y constantemente mientras dure la visita, uso de gel sanitizante, uso de mascarilla y opción de guantes).
38. Realizar limpieza intensificada de todas las áreas, llevando control y registro permanente de las mismas.
39. Eliminar el autoservicio de alimentos y bebidas, se priorizará el servicio de porciones de uso individual frente a bandejas de uso colectivo.
40. Instalar estación con dosificadores de desinfectante tanto en la zona de clientes, como en la zona de personal de cocina, teniendo un personal designado que de manera discreta induzca a las personas al lavado de las manos antes de entrar al restaurante.
41. El Personal de servicio de las áreas en contacto con los huéspedes deben usar mascarillas obligatorio, así como supervisión del estado de estos.
42. Disponer de carteles en el área de servicio para informar al cliente que las mesas se limpian y desinfectan antes de sentarse.
43. Mantener la mayoría de los restaurantes a la carta abiertos independientemente de la ocupación del hotel.

44. Eliminar la carta de menú de los restaurantes y ofrecer ver el menú mediante el uso de código QR o a través de una aplicación para teléfono móvil.

45. Eliminar las estaciones de hidratación con auto servicio tanto de los restaurantes como en las áreas comunes.

46. Capacidad de los restaurantes y distanciamiento.

a) Reducir cupos en buffets y restaurantes un 15-30% para obtener más espacio y evitar gran cantidad de clientes en un solo lugar y horario.

b) Respetar el aforo previsto en cada sala, aconsejando una densidad máxima de 4 personas por cada 10 metros cuadrados y una separación de 2m entre clientes de diferentes unidades familiares. Si es preciso se establecerán turnos en el uso del restaurante.

c. Después de cada turno se procederá a la retirada de todos los elementos desechables y limpieza y desinfección de aquellos elementos que hayan podido estar en contacto con las manos de los clientes.

d. Replantear la disposición de las mesas, debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a 2m.

47. Evitar el contacto de los clientes con alimentos:

a) Retirar todas las pinzas, cucharones y demás elementos de menaje que puedan manejar varios clientes en el buffet, para ello personal del establecimiento debe servir a los clientes.

b) El cliente no tendrá opción de acceder a cubertería, las mesas estarán montadas con mantel desechable, cubiertos, vasos, servilletas. Se recomienda en la medida de lo posibles los utensilios desechables.

c) Cuando el cliente finalice, se retirarán todos los elementos de la mesa, y se procederá a su desinfección, y se volverá a montar con todos los elementos nuevos para el próximo comensal.

48. Conductas del personal de servicio de A&B:

a) Vigilar y evitar completamente la manipulación por parte del cliente de alimentos, equipos, piezas de menaje, etcétera que puedan ser utilizados por un cliente de otra unidad de convivencia.

b) El personal de sala mantendrá la distancia de seguridad mínima de 2m. Mantendrá una estricta higiene de manos. Bajo ningún concepto abrazará, besará o tocará a los clientes o a otros empleados.

c) Evitar compartir objetos con clientes o empleados. En caso de que sea imprescindible compartir objetos, estos se higienizarán adecuadamente. Si el camarero debe servir las mesas, llevará mascarilla quirúrgica y guantes desechables.

49. Toda la vajilla, cubertería y cristalería que haya sido expuesta en el restaurante se limpiará y desinfectará en el lavavajillas o lavacopas, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes. Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores a 80°.

50. Los manteles y servilletas deben ser lavados de forma industrial; estos serán de un solo uso y se deben cambiar en cada servicio. Manteles, servilletas y ropa de trabajo deberán lavarse a una temperatura de a más de 60°.

51. Se ventilarán después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas.

52. Tras cada servicio se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos.

53. Las máquinas dispensadoras de café, zumos, bebidas carbonatadas (sodas) serán limpiadas y desinfectadas después de cada servicio.

54. Los alimentos se deben cocinar por encima de los 70 °C, mantener la cadena de frío y conservar los alimentos protegidos en todo momento con films, vitrinas, envases y etiquetas.

PROTOCOLO PARA LOS SERVICIOS TÉCNICOS Y MANTENIMIENTO EN LAS HABITACIONES:

55. Reparaciones en habitaciones con clientes; para acceder el personal de mantenimiento deberá protegerse con el equipo de protección que establezca el servicio de prevención, el cual se desechará a la salida de la habitación. Además, se deberá desinfectar las manos antes y después de ingresar a la habitación.

56. El cliente deberá llevar puesta la mascarilla mientras el trabajador permanezca en la habitación.

ANIMACIÓN, SALONES Y GIMNASIO:

- 57. Limitar el uso del gimnasio.
- 58. Limitar el uso del spa, haciendo una evaluación de los servicios que sean menos propenso para el contagio y propagación del COVID-19.
- 59. Las actividades de animación serán coherentes con los principios establecidos por el presente protocolo.
- 60. Respetarán el aforo, el distanciamiento social en estas áreas.
- 61. No compartirán objetos entre varios clientes y dispondrán de instalaciones o producto para el lavado de manos.
- 62. Se deben limpiar y desinfectar pesas, pelotas, utensilios, bicicletas antes y después del uso de los huéspedes y delante de ellos.
- 63. Se debe disponer para el uso de los clientes toallitas húmedas desinfectantes.
- 64. Disponer de estaciones de gel sanitizante

PROTOCOLO PARA EL HOUSEKEEPING

- 65. El ama de llaves deberá llevar puesta mascarilla y guantes desechables para la limpieza de habitaciones de clientes, y deberá de desechar los guantes al terminar con la limpieza de la habitación.
- 66. Para la limpieza de habitaciones de clientes presuntivos o confirmados, llevará además protección ocular y traje completo de protección desechable (EPI).
- 67. Deberán de realizar una limpieza y desinfección exhaustiva de las superficies en contacto con las manos, como manillas de puertas, botón wc, grifos, barandillas, botones del ascensor, interruptores. Así como, en el mando a distancia, interruptores, manillas puertas, nevera, lámparas de mesa, mesitas, teléfonos, controles de televisión, etc.
- 68. Desinfección de elementos textiles fijos. Los elementos textiles que no hayan sido cambiados, como cortinas, cojines, moquetas, cortina de baño, etc. se les aplicará desinfección térmica usando un limpiador a vapor tipo vaporeta.

69. Para el lavado de toallas, sábanas y tejidos se utilizarán bolsas de lavandería marcadas y se lavarán a temperaturas elevadas (mínimo 70°C).

70. Designar a un supervisor que certifique internamente que las habitaciones estén "Covid Free" con un candado en la puerta luego del proceso de lugar con ama de llaves y mantenimiento, así como llevar registro de estas actividades.

71. Al Check out hacer limpieza profunda de la habitación con el personal usando EPP completo y no ocuparla en los siguientes 3 días; de esta manera, si hay presencia de virus, este desaparece en ese intervalo de tiempo, según recomendaciones de profesionales.

72. Es recomendable suspender el servicio de minibar.

73. La ropa de cama debe cambiarse al menos cada dos días, o cuando el huésped lo solicite si es antes del mínimo establecido. Todas las camas deben ser desvestidas después de cada estadía de huéspedes, incluso si no se usa una de las camas.

74. Las toallas de baño y los artículos de tocador deben reemplazarse después de la estadía de cada cliente. Toallas y los artículos de tocador sin usar no se pueden reutilizar.

75. Colocar una tarjeta de certificación de limpieza y desinfección en la parte superior de la cama después de terminar el servicio de limpieza, y antes de salir de la habitación. La tarjeta debe indicar que la habitación fue limpiada y desinfectada adecuadamente. Debe estar firmado con la fecha y hora del servicio.

76. Las habitaciones deberán ser equipadas con jabón líquido para el lavado de manos, el cual deberá estar disponible durante toda la estancia del huésped. Deberá ser supervisada el abastecimiento del jabón líquido.

77. Revisar y limpiar periódicamente los filtros de aire acondicionado y rejillas.

78. Se deben diseñar e implementar protocolos mejorados de limpieza y desinfección de las habitaciones para situaciones en las que hay invitados confirmados o sospechosos con COVID-19.

79. Utilizar aplicaciones digitales con toda la información que requiera el huésped como, menús, servicios, cartas de cocteles, actividades, reservas para excursiones y restaurantes, horarios de tal forma que sea eliminado el manejo de papel en la habitación.

PROTOCOLO PARA GESTIÓN DE COLABORADORES:

Esta sección describe los pasos básicos que cada empleador puede tomar para reducir el riesgo de exposición de los trabajadores al COVID-19, en su lugar de trabajo. A saber:

80. Desarrollar un plan de preparación y respuesta para enfermedades infecciosas. Los planes deben considerar y abordar los niveles de riesgo asociados con varios sitios de trabajo y tareas laborales que los trabajadores realizan en esos sitios.
81. Manténgase al tanto de la orientación del Ministerio de Salud, y considere cómo incorporar esas recomendaciones y recursos en los planes específicos del lugar de trabajo.
82. Promueva el lavado de manos frecuente y exhaustivo, incluso proporcionando a los trabajadores, clientes y visitantes del lugar de trabajo un lugar para lavarse las manos. Si no hay jabón y agua corriente disponibles de inmediato, proporcione desinfectantes para manos a base de alcohol que contengan al menos 60% de alcohol.
83. Fomentar la etiqueta respiratoria, cubrir con el codo la boca al toser y estornudar
84. Crear la figura de un encargado de salud dentro de cada empresa y/o alojamiento turístico, cuyas funciones principales sean:
 - a) Asegurar la ejecución de las pautas establecidas y liderar los procesos de implementación.
 - b) Debe tomar las medidas correctivas y preventivas adecuadas de acciones cuando sea necesario y esforzarse por mejorar constantemente la efectividad de las medidas de seguridad y salud.
85. Coordinar talleres de capacitación detallado para que todos los empleados revisen las directrices establecidas y asegurar el compromiso para su implementación. Reforzar la higiene personal a lo largo de cada jornada laboral.
86. Instruir sobre salud ocupacional.
87. Una certificación de estos entrenamientos y de la institución que los imparta debe depositarse en el Ministerio de Turismo, así como el detalle del alcance y objetivo de estos talleres.
88. Todo personal de contacto con el huésped, en toda hora, debe usar mascarilla y tener consigo gel anti bacterial para las manos para ser utilizado en todo momento. Debe ser vigilado y penalizado por el no cumplimiento.

89. El empleado debe practicar en todo momento distanciamiento social, evitando abrazos, besos o estrechar las manos, y no compartir objetos con huéspedes u otros empleados.
90. Asegúrese de que cada empleado tenga el equipo de protección personal adecuado. Suministrado por el empleador y que sea utilizado correctamente.
91. Proporcionar materiales de higiene como pañuelos de papel y estaciones de desinfección de manos.
92. sugerir a los trabajadores de no usar sus teléfonos o pantallas personales durante los turnos a menos que sea un asunto urgente.
93. Identificar un protocolo para proteger a aquellos que están en alto riesgo o vulnerables. Identificación y aislamiento de individuos potencialmente infecciosos.
94. Asegurarse de que todo el personal conozca los signos y síntomas de COVID-19, y qué hacer si un miembro del personal o cliente se convierte sintomático.
95. Establecer un plan de comunicaciones de emergencia
96. Sepa dónde encontrar información local sobre COVID-19 y las tendencias locales de Casos de COVID-19.
97. Asegurar la suficiencia de la señalización de salud y seguridad que promueve la higiene y el lavado de las manos se muestran en las áreas de descanso de los empleados. Donde se comunique claramente el papel de cada empleado, sus responsabilidades y cómo puede contribuir a la efectividad de la implementación de estas medidas. Indicar las implicaciones y posibles consecuencias de no seguir las pautas.
98. Establecer una estación de control y desinfección de empleados y colaboradores en la que cada día al inicio de las jornadas se pueda hacer un análisis físico de los empleados que incluya la desinfección, tomar la temperatura, y someter al personal a las siguientes preguntas:
- ¿Muestra síntomas asociados con COVID-19?
 - ¿Le han diagnosticado COVID-19? 3.
 - ¿Ha tenido contacto cercano en los últimos 14 días con alguien que ha sido diagnosticado con COVID-19? 4.
 - ¿Le ha informado un proveedor de atención médica o un oficial de salud pública que debería ponerse en auto-cuarentena debido a la potencial exposición al COVID19, o han sospechado de que tiene COVID-19?, entre otras.

Los Empleados con una temperatura inferior a 100.3 ° F y que hayan respondido "no" a todas las preguntas, se les permitirá comenzar su turno.

Los Empleados con una temperatura de 100.4 ° F o más o respondió "sí" a cualquiera de las preguntas anteriores, debe ser enviado a casa por su gerente y no puede volver a trabajar hasta que haya recibido la autorización de un médico profesional. Si un empleado se niega a que le revisen la temperatura o se niega a responder alguna de las preguntas de control, él / ella debe ser enviado a casa y no podrá ingresar al trabajo o servir a los clientes.

99. Se debe llevar registro detallado de estos controles diarios de salud. Y disponerlo en un área de fácil acceso en caso de que sea requerido por la autoridad sanitaria.

100. Los empleadores deben explorar si pueden establecer políticas y prácticas, como sitios de trabajo flexibles (por ejemplo, teletrabajo) y horarios de trabajo flexibles (por ejemplo, turnos escalonados) para aumentar la distancia física entre los empleados.

101. Disuadir a los trabajadores de usar los teléfonos, escritorios, oficinas u otras herramientas y equipos de trabajo de otros trabajadores, cuando sea posible.

102. Mantenga prácticas regulares de limpieza, incluida la limpieza y desinfección de rutina de superficies, equipos y otros elementos del entorno de trabajo.

103. Desarrollar políticas y procedimientos para la pronta identificación y aislamiento de personas enfermas, si corresponde. Este es un paso crítico para proteger a los trabajadores, clientes, visitantes y otros en un lugar de trabajo.

104. Los empleadores deben informar y alentar a los empleados a auto controlarse para detectar signos y síntomas de COVID-19 si sospechan una posible exposición.

105. Los empleadores deben desarrollar políticas y procedimientos para que los empleados informen cuando están enfermos o experimentan síntomas de COVID-19.

106. Mueva a personas potencialmente infecciosas a un lugar alejado de trabajadores, clientes y otros visitantes. Aunque la mayoría de los sitios de trabajo no tienen salas de aislamiento específicas, las áreas designadas con puertas que se pueden cerrar pueden servir como salas de aislamiento hasta que las personas potencialmente enfermas puedan ser retiradas del sitio de trabajo.

107. En las áreas de dispensario médico, para evitar contagio usar traje de atención médica y una barrera permanente (por ejemplo, pared / habitación diferente) o temporal (por ejemplo, láminas de plástico).

108. Restrinja la cantidad de personal que ingresa a las áreas de aislamiento.

109. Proteger a los trabajadores en contacto cercano con (es decir, a menos de 6 pies) una persona enferma o que tiene contacto prolongado / repetido con dichas personas mediante el uso de controles administrativos y de ingeniería adicionales, prácticas de trabajo seguras.

110. Desarrollar, implementar y comunicarse sobre flexibilidad y protección en el lugar de trabajo.

111. Alentar activamente a los empleados enfermos a quedarse en casa.

112. Asegúrese de que las políticas de licencia por enfermedad sean flexibles y consistentes con la guía de salud pública y que los empleados conozcan estas políticas.

113. Hable con compañías que le brindan a su empresa empleados contratados o temporales sobre la importancia de que los empleados enfermos se queden en casa y aliéntelos a desarrollar políticas de licencia no punitivas.

114. Mantenga políticas flexibles que permitan a los empleados quedarse en casa para cuidar a un familiar enfermo. Los empleadores deben ser conscientes de que es posible que más empleados deban quedarse en casa para cuidar a los niños u otros familiares enfermos de lo habitual.

PROTOCOLO PARA CASINOS

Los establecimientos hoteleros que cuenten con Casinos en sus instalaciones deben seguir las siguientes pautas:

1. Limpieza y desinfección, todos los equipos y las superficies deben estar completamente limpias y desinfectadas con frecuencia durante las horas de funcionamiento del casino.
2. Las mesas de juego, los rieles de la mesa, las sillas, los pasamanos y los portavasos deben desinfectarse al menos cada 60 minutos o cuando cada invitado deja un juego.
3. Las máquinas tragamonedas se desinfectarán después de que cada jugador abandone una estación o una vez cada 60 minutos en las Estaciones no utilizadas.
4. Un empleado designado del casino debe asegurarse de completar un registro en cada sección para rastrear cada programa de desinfección de las máquinas.
5. Las fichas de juego deben limpiarse y desinfectarse regularmente.

6. Las cartas y los dados deben ser reemplazados diariamente y desinfectados adecuadamente cuando no se desechan.
7. Las estaciones de trabajo de los empleados y las superficies del área de trabajo deben desinfectarse regularmente. Recomendado cada 60 minutos y después de cada cambio de turno.
8. Los huéspedes siempre pueden solicitar que se desinfecte una estación. El casino debe hacerlo inmediatamente y desinfectarlo.
9. Distanciamiento seguro y social. La administración del casino debe reorganizar el casino para asegurar que se conserve la distancia social segura recomendada entre jugadores y estaciones de juego.
10. La administración del casino debe asegurarse de que haya una distancia segura a los lados y la parte posterior de cada jugador. Debe haber una distancia segura para caminar mientras los jugadores están sentados.
11. Los juegos de mesa deben reconfigurarse y remover sillas para asegurar el distanciamiento. o Según la configuración regular, la siguiente silla debe retirarse de la mesa permitiendo un máximo de tres a cuatro jugadores (dependiendo del tamaño de la mesa).
12. La gerencia del casino debe asegurarse de que el distanciamiento también esté asegurado al costado y a la espalda de jugadores
13. El área del cajero debe tener calcomanías de piso claramente marcadas para asegurar la separación de 2 metros mientras los invitados esperan en la línea.
14. Los acomodadores del casino deben asegurarse de que los invitados no se congreguen alrededor de las máquinas tragamonedas y las mesas de juego.
15. Se deben establecer controles internos para gestionar el conteo y el control de capacidad. En caso de exceder la capacidad y tener jugadores esperando, los casinos deben establecer un sistema para controlar la espera de los jugadores mientras se asegura el distanciamiento seguro.

Periodo de Vigencia:

El periodo de Vigencia será el establecido por la Autoridad del Ministerio de Turismo como ente Regulador

Monitoreo y Control:

Este protocolo es susceptible de monitoreo aleatorio, control y sanción por parte de las autoridades del sector turismo y de salud pública de la Republica Dominicana.

