

PREPARACIÓN OPERATIVA:

LISTA DE VERIFICACIÓN DE REAPERTURA DE HOTELERÍA

Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Consulte el símbolo  para ver sus acciones de reapertura más críticas.

Evaluación de planificación

Realice el inventario de las habitaciones, los pisos y los espacios públicos (piscinas, gimnasios, etc.) que han estado cerrados



Asegúrese de tener los productos y las herramientas de limpieza recomendados (S/N)

	S/N	Desinfectante aprobado por la EPA*	S/N	Desinfectante para manos (cuando no se dispone de jabón y agua tibia)
	S/N	Limpiador desinfectante de baño*	S/N	Detergentes de lavandería y quitamanchas
	S/N	Control de olores	S/N	Equipos y herramientas
	S/N	Limpiador de pisos	S/N	Desinfectante de contacto con alimentos
	S/N	Jabón de mano	S/N	Desinfectante sin contacto con alimentos
	S/N	Trapeadores, escobas, paños de microfibra y otras herramientas		



* Asegúrese de tener a disposición un desinfectante aprobado por la EPA para su uso contra la COVID-19. Consulte la Lista N para productos aprobados para su uso contra el SARS-CoV-2.

Realice el inventario de su equipo de protección personal (S/N)

Consulte la guía de SDS para todos los productos en uso y siga a las autoridades de salud pública locales/federales para comprender el alcance completo del EPP requerido.

S/N	Máscara (según lo aconseje la autoridad de salud pública o la política corporativa)	S/N	GHS (Sistema Armonizado a Nivel Mundial)
S/N	Guantes desechables	S/N	Estación de SDS (Hoja de seguridad de datos)
S/N	Lentes	S/N	Termómetro
S/N	Kit de primeros auxilios		



Programe el servicio con su profesional de control de plagas al menos dos semanas antes de la reapertura en caso de que se requiera una solución

Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación de los productos químicos y el equipo



Recordatorios de químicos

- Mezcle las sustancias químicas únicamente con agua.
- Solo agregue sustancias químicas al agua, pero nunca agregue agua a las sustancias químicas.
- Siempre use una ventilación adecuada.
- Siga las instrucciones de la etiqueta, incluida la guía de equipo de protección personal, y utilice únicamente los productos químicos para su aplicación y área de uso previstas.
- Si es posible, verifique las fechas de vencimiento y deseche los productos vencidos de acuerdo con la etiqueta y las reglamentaciones locales.
- Almacene las sustancias químicas en recipientes correctamente etiquetados.



Limpieza y lavandería

- Si está apagada, vuelva a encender el agua para lavadoras y dispensadores.
- Si están apagados, vuelva a encender los dispensadores de productos químicos.
- Procese cualquier ropa de cama sucia que haya quedado antes del apagado.
- ! ○ Vacíe todas las botellas rociadoras y llénelas con producto químico fresco. Asegúrese de que tanto el agua como el producto químico fluyan hacia la botella rociadora.
- Limpie/reabastezca los carros de limpieza.



Espacios públicos

- ! ○ Vacíe todas las botellas rociadoras y llénelas con producto químico fresco. Asegúrese de que tanto el agua como el producto químico fluyan hacia la botella rociadora.
- Revise y rellene las estaciones de desinfectante para manos.
- Revise y rellene los dispensadores de aromatizantes.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación de los productos químicos y el equipo



Servicios de comidas

- Si el lavavajillas se desarmó antes de cerrar, vuelva a armar la máquina. Una vez armado, encienda el lavavajillas.
- Si la eliminación del sarro es parte de su rutina, limpie el sarro de la máquina antes de la reapertura.
- Realice la prueba de estantes del lavavajillas y asegúrese de que esté funcionando correctamente.
Si se trata de un lavavajillas de alta temperatura asegúrese de que alcance la temperatura requerida.
Si es un lavavajillas de baja temperatura asegúrese de que pase las pruebas para las PPM correctas.
- Si están apagados, vuelva a encender los dispensadores de productos químicos.
- ! ○ Vacíe todas las botellas rociadoras y llénelas con producto químico fresco. Asegúrese de que tanto el agua como el producto químico fluyan hacia la botella rociadora.
- ! ○ Verifique que el refrigerador esté a 5° C o menos y que los congeladores estén a -12 °C o menos.
- ! ○ Verifique que los lavamanos estén limpios y abastecidos con jabón, un dispositivo de secado (toalla o secador), un afiche de pared sobre el lavado de manos y un receptáculo de basura.
- Verifique que el agua alcance los 38 °C en los lavamanos y los 43 °C en los fregaderos de tres compartimientos.
- Asegúrese de haber realizado las acciones correctivas de su última inspección de salud antes de la reapertura.
- Asegúrese de contar con toda la documentación exigida.
- Verifique debajo y detrás del equipo de cocina para detectar señales de actividad de plagas (cucarachas, ratones, moscas pequeñas, etc.).



Filtración de agua

- Si estuvo cerrado durante menos de cuatro semanas, enjuague los sistemas de agua (caliente y fría) durante 10 minutos y siga los protocolos de interrupción del servicio que deben ser parte de su programa principal de gestión del agua.
- Si pasaron más de cuatro semanas y se necesita un filtro de reemplazo, comuníquese con su representante de Ecolab y coordine un pedido al menos **dos semanas** antes de la reapertura.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación de los productos químicos y el equipo

- Ablandamiento de agua**
 - Si la propiedad ha contado con agua corriente en todas las instalaciones durante el cierre, no se necesita ninguna acción.
 - Si la propiedad ha estado cerrada durante menos de cuatro semanas, ponga el suavizante en regeneración (ambos tanques) antes de ponerla en funcionamiento.
 - Si la propiedad ha estado cerrada durante más de cuatro semanas, siga el *BWA/Procedimiento de recuperación ante desastres*.



- Sistemas de agua domésticos**
 - Los procedimientos exactos dependerán en gran medida de las actividades del sistema de agua interno de su hotel mientras se encuentra cerrado. Hable con su Representante y Especialista en Seguridad de Nalco Water para obtener más información. También puede comunicarse a watersafetyinquiry@ecolab.com para obtener más información.



- Sistemas de torres de enfriamiento**
 - Los procedimientos exactos dependerán en gran medida de las actividades del sistema de la torre de enfriamiento de su hotel mientras se encuentra cerrado. Por lo tanto, hable con su Representante de Nalco Water para obtener más información. También puede comunicarse a watersafetyinquiry@ecolab.com para obtener más información.



- Piscina y spas**
 - Antes de volver a abrir la piscina, siga los procedimientos de arranque y realice una cloración de choque si no se incluye como parte del procedimiento de arranque. El choque de cloro no será necesario para todas las piscinas. **No** permita que nadie use la piscina hasta que la química del agua se encuentre dentro de los límites operativos normales y se estabilice.
 - Antes de volver a abrir el spa, siga los procedimientos de arranque y realice una cloración de choque si no se incluye como parte del procedimiento de arranque. El choque de cloro no será necesario para todas las piscinas. **No** permita que nadie use el spa hasta que la química del agua se encuentre dentro de los límites operativos normales y se estabilice.
 - NOTA: Si la piscina y/o el spa estuvieron apagaos durante un período prolongado, realice un retrolavado de los filtros y cambie los medios. Controle la turbidez y el cloro residual libre después del arranque.
 - Reanude el proceso diario para las titulaciones y los controles de seguridad de la piscina tal como lo dictan los códigos municipales locales.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación del hotel para la reapertura

Habitaciones de huéspedes

- Retire y cambie la ropa de cama si no se cambiaron antes del cierre.
- Asegúrese de que los componentes electrónicos estén enchufados y funcionando (refrigerador, reloj, televisor, etc.).
- Cuando corresponda, abra las ventanas y las puertas para permitir la circulación de aire fresco.
- ! ○ Desinfecte todas las superficies duras y no porosas siguiendo los [Procedimientos de reapertura para hotelería](#).
- Revise las líneas de unión en las duchas y trátelas con un quitamanchas para eliminar la decoloración por hongos y moho.
- aspire los residuos de la alfombra, las sillas y las superficies blandas.
- Use un producto de control de olores con contrarrestadores de olor para contrarrestar cualquier olor a humedad de las habitaciones cerradas.
- Regrese las habitaciones a las temperaturas normales.
- Reemplace cualquier servicio faltante de la habitación, según sea necesario: cafetera, libros, papel, etc.
- Inspeccione las costuras y pliegues alrededor de las esquinas superiores de los colchones para identificar posibles infestaciones con chinches, considere los tratamientos proactivos en las habitaciones para la prevención de chinches.
- Considere colocar forros de colchón para proporcionar un entorno saludable y reducir los escondites de chinches.



Vestíbulos

- ! ○ Desinfecte todas las superficies duras y no porosas siguiendo los [Procedimientos de reapertura para hotelería](#).
- La desinfección de todas las superficies duras no porosas debe realizarse varias veces al día una vez realizada la reapertura (es importante que el huésped vea la limpieza en acción).
- Prepare los vestíbulos con los soportes de desinfectante para manos cuando no haya acceso a agua caliente.
- ! ○ Disponga de un desinfectante multiuso y paños o toallas de papel desechables en la recepción para uso del personal de atención al público.
- Revise los pisos para determinar si algo debe rectificarse o limpiarse.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación del hotel para la reapertura



Espacios públicos

- Desinfecte todas las superficies duras y no porosas y los equipos siguiendo los [Procedimientos de reapertura para hotelería](#) incluidos baños públicos, gimnasios, spas, centros de negocios, etc.
- Si está disponible, prepare el desinfectante para manos en áreas muy concurridas (gimnasios, vestíbulos, etc.).
- ! ○ Proporcione un desinfectante multiuso y toallas de papel o paños desechables en espacios que el huésped sea responsable de limpiar después.
- Prepare un proceso de cadencia de limpieza para espacios públicos.



Piscina y spa

- Desinfecte todas las superficies duras y no porosas y los equipos siguiendo los [Procedimientos de reapertura para hotelería](#).
- Eleve los puntos de ajuste del calentador y el cloro, si se ajustaron antes de apagarlos.
- Reemplace la ropa blanca de la piscina.
- Desinfecte todas las superficies duras y no porosas y limpie todos los espacios de piscina, incluidas las sillas y manijas de puertas y pasamanos de piscina de alto contacto.



Área de clientes y área de servicio de servicios de comidas

- Revise todos los alimentos y productos perecederos para verificar las fechas de vencimiento y garantizar la seguridad alimentaria.
- Desinfecte todas las superficies duras no porosas y limpie todos los congeladores y los espacios de refrigeración antes de comenzar a resurtir.
- ! ○ Evalúe la limpieza y desinfecte todas las superficies duras y no porosas siguiendo los [Procedimientos de reapertura para hotelería](#).
- Inspeccione las grietas y hendiduras y las áreas detrás del equipo de cocina para detectar señales de actividad de plagas.
- Revise las áreas de almacenamiento de alimentos y las entradas exteriores para detectar señales de actividad de plagas.
- Limpie los drenajes del piso para evitar la reproducción de moscas pequeñas.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su hotel para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación del hotel para la reapertura

Varios

- Siga los procedimientos de la máquina de hielo en los [Procedimientos de reapertura para hotelería](#) para limpiar y desinfectar antes de usarla.
- ! Limpie y desinfecte todas las superficies duras y no porosas de las máquinas expendedoras y bebederos.
- Asegúrese de que el área de los basureros y el perímetro del edificio estén limpios y libres de basura.
- Reinicie los servicios de paisajismo para reducir las oportunidades de escondite de plagas.



Perfeccionamiento de sus procesos y procedimientos

Elabore su plan de capacitación y cumplimiento

- ! Elabore su programa de capacitación de empleados nuevos y personal existente centrado en los procedimientos de desinfección adecuados.
- Aproveche los [Procedimientos de reapertura para hotelería](#) y otros recursos proporcionados por sus representantes de Ecolab.
- Elabore un nuevo régimen de limpieza y una rutina de limpieza de los espacios públicos y vestíbulos.
- ! Elabore [Protocolos de higiene de manos](#) y realice capacitaciones sobre los mismos. Aliente a los huéspedes a seguir las mejores prácticas de higiene de manos.
- Consulte los [Procedimientos de reapertura para hotelería](#) para obtener más información.
- Cree un proceso para comunicar sus nuevos estándares y prácticas de limpieza a sus huéspedes.



Siempre siga las pautas locales cuando vuelva a abrir sus instalaciones, incluida la orientación sobre distanciamiento social y otras medidas para reducir la propagación de la COVID-19.

Comuníquese con su representante de Ecolab para obtener más información

Ecolab Institucional | 800-352-5326

Ecolab Eliminación de plagas | 800-325-1671

Nalco Water | 800-288-0879