

**PROTOCOLO
SEGURIDAD SANITARIA
PARA HOTELES**



La enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV-2. Se ha propagado desde China hacia muchos otros países alrededor del mundo, incluyendo Perú. Dependiendo de la severidad de los impactos internacionales, las condiciones de los brotes—incluyendo los que están surgiendo a niveles pandémicos—pueden afectar todos los aspectos de la vida diaria, incluyendo los viajes, el comercio, el turismo, los suministros de alimentos y los mercados financieros.

Para reducir el impacto de las condiciones del brote de COVID-19 en los Hoteles; es importante que todos los Asociados planifiquen ahora a conllevar una actualización de sus planes para atender los riesgos de exposición específicos, fuentes de exposición, rutas de transmisión y otras características particulares.

La Sociedad Hoteles del Perú ha elaborado esta guía de planificación contra el COVID-19 basándose en prácticas tradicionales de higiene industrial y de prevención de infecciones. Se enfoca en la necesidad que los empleadores implementen controles de ingeniería, administrativos y de prácticas de trabajo y el uso de equipo de protección personal, así como tomar las consideraciones para así hacerlo.

Hemos tomado como referencias la Guía de Buenas practicas Covid19 del sector turístico de España ; La Guía Operacional de la Organización Mundial de la Salud para establecimientos turísticos y la Guía de Los Hoteles Meliá sobre medidas de prevención y desinfección ambientes.

OBJETIVOS Y ALCANCES

OBJETIVOS Y ALCANCES DEL PLAN DE ACCION

El presente Plan tiene como objetivo principal asegurar la preparación de nuestros Asociados para:

- Maximizar la prevención de posibles contagios en las instalaciones, de conformidad con el conocimiento científico y las recomendaciones sanitarias nacionales e internacionales.
- Alinear la respuesta de nuestros Asociados conforme a unas pautas globales y recomendaciones locales establecidas por las autoridades.
- Dotar a nuestros Asociados de la información científica que necesitan conocer sobre la enfermedad, así como de pautas específicas, claras y sencillas, dirigidas a sus colaboradores y clientes, para la prevención, higiene y limpieza, así como la respuesta inmediata ante infecciones respiratorias agudas, como la producida por el Coronavirus2019.
- Ofrecer a los Asociados pautas y recomendaciones para la comunicación con sus equipos y la gestión de sus consultas, del clima laboral y potenciales situaciones de estrés, etc.
- Difundir la información sobre los medios de protección y seguridad para evitar el contagio de cualquier agente infecto contagioso.
- Dar a conocer las medidas de bioseguridad (Implementación de nuevos uniformes, mascarillas, guantes, gel antibacterial).
- Dar a conocer las medidas de higiene necesarias para mitigar el contagio del coronavirus, antes, durante y después del desarrollo de las actividades

INSTRUCCIONES SOBRE CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS

- Todos los hoteles deben seguir y asegurar que sus colaboradores y clientes siguen las instrucciones, protocolos, guías, recomendaciones y medidas establecidas en su caso por el MINSA.
- A tal efecto, deberán disponer de los equipos y sistemas adecuados para cumplir con dichas medidas, tales como mascarillas, guantes, medidores de temperatura corporal, etc.
- Los hoteles deben asegurarse de contar, en caso necesario, con los productos de limpieza e higiene específicos recomendados.
- El hotel reportará a las autoridades sanitarias cualquier caso sospechoso o declarado del coronavirus y cumplirá con las medidas dictadas por ellas al respecto.
- Todos los hoteles mantendrán un directorio actualizado con los datos de contacto de las autoridades y se asegurarán de contar con un interlocutor válido.

INFORMACION Y CONCIENTIZACION DE LOS CLIENTES

- Los hoteles informarán de la existencia de este Plan de Preparación y Respuesta a los clientes desde que arriben al hotel y cuando estos lo pregunten.
- Además, el Hotel éste dispondrá del documento informativo para compartir con clientes (**hacer flyer con información importante del virus**) en las recepciones y en todas las habitaciones ocupadas.
- Los colaboradores del hotel deberán informar y tranquilizar siempre a los clientes, asegurándoles que la compañía dispone de un Plan de Preparación y Respuesta, y que se siguen los protocolos, recomendaciones y medidas establecidas.
- El hotel deberá pedir la colaboración de los clientes en el seguimiento por su parte de dichos protocolos y recomendaciones, y facilitarles los elementos necesarios para ello (mascarillas, control de temperatura, productos de higiene para las manos etc.), sujeto a disponibilidad.
- Generar confianza como base para una comunicación efectiva. El objetivo más importante es crear, mantener o restablecer la confianza de la población en Medios de comunicación / Redes sociales
- .Esta confianza permite que el público sepa que los hoteles están actuando para salvaguardar la salud, influyendo en el cumplimiento de las medidas de control
- Comunicar desde el principio. La transparencia debe caracterizar la relación entre los hoteles y la población. Puede definirse como una comunicación que es fácil de entender, completa y exacta.
- En general, una mayor transparencia provoca mayor confianza. La transparencia también tiene límites, como son los datos confidenciales de pacientes o empresas, que no se harán públicos por razones éticas y legales.
- Respetar la preocupación de la población, que tiene derecho a informarse sobre aquello que afecta a su salud y la salud de sus familias.

PAUTAS GENERALES OPERATIVAS

PAUTAS GENERALES OPERATIVAS PARA COLOBORADORES

- Los Gerentes y en especial el Departamento de Recursos Humanos o encargados del personal serán la referencia en este asunto, debiendo estar a disposición de los colaboradores para cualquier tema relacionado con el virus y que no se fomente el pánico.
- Monitorizar las noticias, regulaciones y recomendaciones de las autoridades.
- Capacitar y certificar al personal en los protocolos adecuados de gestión de la salubridad e inocuidad.
- Proporcionar a todos los colaboradores información y formación en las precauciones de control de infecciones, así como suficiente equipo de protección personal (EPP) incluyendo guantes, máscaras, protección de los ojos (lentes y protectores faciales) y asegurarse de que son fácilmente accesibles.
- Colocar letreros en lugares apropiados en toda la instalación (colaboradores, invitados, visitantes) para comunicarse y proporcionar instrucciones sobre cómo pueden prevenir la infección.
- Implementar protocolos de desinfección en todas las áreas.
- Reducir o evitar el contacto con personas que puedan tener riesgo de infección.
- Llevar equipamiento de protección como mascarillas, guantes.
- Lavarse las manos con regularidad, especialmente tras estornudar o toser.

PAUTAS GENERALES OPERATIVAS PARA COLOBORADORES

- Desarrollar la limpieza y desinfección de las superficies en los puntos claves de contacto con regularidad, usando equipamiento de protección y siguiendo estrictamente los protocolos al efecto.
- Animar a todos los huéspedes a lavarse las manos después de ir al baño, antes de las comidas y después de tocar cualquier superficie común. Asegurar que haya suficientes instalaciones con jabón y secado de manos desechables.
- Asegurar la disponibilidad de desinfectantes de manos a base de alcohol - Asegurar que los colaboradores pertinentes sean conscientes de los productos y procedimientos de limpieza correctos y de la importancia del lavado manual correctos.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

MANOS LIMPIAS

- Las personas deben practicar la higiene de las manos en momentos clave para interrumpir la transmisión de la enfermedad a otras personas. Esto incluye inmediatamente a su llegada al trabajo, después de tocar superficies, y después del contacto con otras personas.
- Lavar con agua y jabón. No hay sustituto para el lavado de manos. El lavado de manos tradicional es muy eficaz para eliminar físicamente la suciedad y los gérmenes.
- Desinfectar con un desinfectante de manos con alcohol en gel además de lavarse las manos. El alcohol puede matar los gérmenes de las manos, pero no puede limpiarlos. Si sus manos están sucias, debe realizar un lavado de manos completo.

USAR GUANTES recomendados para el área en la cual se desarrolla.

CUBRA NARIZ Y BOCA con un pañuelo de papel cuando tose o estornude, y deseche el tejido. Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.

MANTENGA LA DISTANCIA: Evite el contacto cercano con personas y use una mascarilla protectora personal .

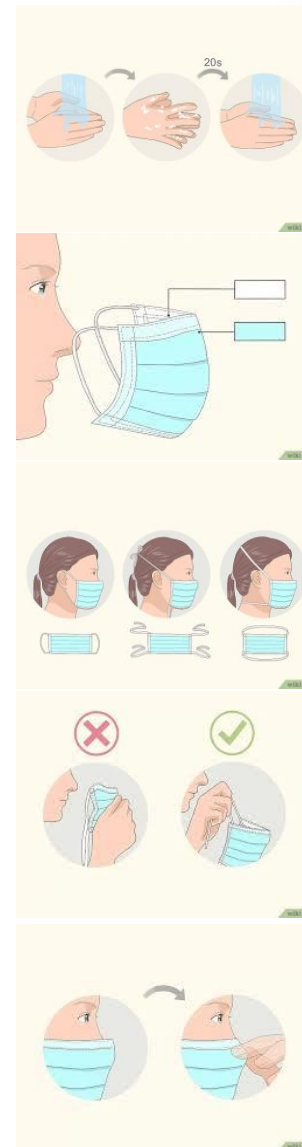
NO COMPARTA MASCARILLAS

LIMPIAR Y DESINFECTAR LAS SUPERFICIES que se tocan con frecuencia. Deben limpiarse y luego desinfectarse con un desinfectante.

LIMPIEZA DE CALZADO. Si vienen del exterior del Hotel, al ingresar al mismo deberán limpiar y desinfectar la suela del zapato antes de seguir circulando por el mismo.

USO DE MASCARILLA

1. Antes de tocar una mascarilla limpia, lávate las manos muy bien con agua y jabón por lo menos 20 segundos.
2. Revisa la mascarilla en busca de defectos. Si encuentras agujeros o desgarros, bótila y saca otra nueva de la caja.
3. Orienta la parte superior de la mascarilla correctamente. Ten en cuenta que el borde superior de la mascarilla tiene un borde semiflexible que puedes moldear alrededor de la nariz. Asegúrate que este lado este orientado hacia arriba antes de ponerte la mascarilla en la cara.
4. Asegúrate que el lado correcto de la mascarilla quede hacia afuera.
5. Asegúrate que el lado blanco de la mascarilla vaya hacia tu cara. Ponte la mascarilla en la cara. Existen varios tipos de fijación para mascarillas. Por ejemplo:
 - a) Bandas elásticas para las orejas: Pon una banda en una de tus orejas y luego la otra alrededor del otro lado
 - b) Lazos: Toma los lazos superiores, colócalos en la parte posterior de la cabeza y amárralos para unirlos.
 - c) Bandas elásticas para cabeza: Jala la banda superior por encima de la parte superior de la cabeza y ponla alrededor de la coronilla. Luego, jala la banda inferior sobre la parte superior de la cabeza y ponla en la base del cráneo.
6. Ajusta la pieza que va en la nariz. Usa el dedo índice y el pulgar para pellizcar la parte flexible del borde superior alrededor del puente de la nariz.
7. Amarra la banda inferior de la mascarilla, si fuese necesario. Este es el momento de atar la banda inferior alrededor de la base del cráneo ya que al ajustar la pieza flexible para la nariz puede afectar el ajuste general de la mascarilla.
8. Ajusta la mascarilla en tu cara y debajo de tu barbilla. Una vez que la mascarilla este totalmente asegurada, ajústalo para que te cubra la cara y boca, de modo que el borde inferior quede debajo de tu barbilla.
9. Lávate las manos. Dependiendo de lo que hacías con las manos antes de quitarte la mascarilla, es posible que tengas que lavártelas.
10. Quítate la mascarilla con mucho cuidado. Quítatela solamente tocando los bordes, los lazos o las bandas. No toques la parte frontal, que ya podría estar contaminada.



USO DE GUANTES DE TIPO QUIRURGICO O NITRILO

1. Lave sus manos con agua y jabón por a lo menos 30 segundos, seque sus manos idealmente con papel desechable.
2. También puede utilizar alcohol en gel espere secar las manos 30 segundos.
3. Saque de la caja un par de guantes de látex o Nitrilo
4. Coloque en cada una de sus manos un guante de látex o nitrilo sobre el guante de trabajo
5. Una vez terminado su trabajo retírese los guantes de nitrilo o látex
6. Tras sacarse los guantes de látex o quirúrgicos, deséchelos, por el reverso de estos, en un basurero, idealmente con tapa.
7. Lave sus manos con agua y jabón por a lo menos 30 segundos, seque sus manos idealmente con papel desechable. También puede utilizar alcohol gel espere secar sus manos 30 segundos.



USO DE GEL ANTIBACTERIAL

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos

1a



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies

1b

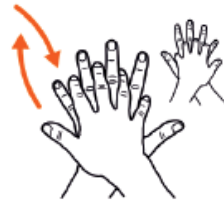


2



Frótese las palmas de las manos entre sí

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos

6



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa

8



Una vez secas, sus manos son seguras

DESINFECCION AMBIENTES Y MEDIDAS PREVENCION

DESINFECCIÓN DE AMBIENTES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN

✓ Todos los hoteles deben tener protocolos exclusivos para la desinfección y prevención de los siguientes ambientes:

- Habitaciones
- Cocina
- Restaurant
- Recepción
- Áreas comunes

Principales puntos de contacto



Ascensores



Sillas y sillones



Teléfonos



Vestidores / mesas
de noche



Interruptores de
luz



Manillas de
puertas



Llaves de agua



Servicios higiénicos



Mini Bar



Utensilios /
Cubetas de hielo



Recepción



Mesas

DESINFECCION DE AMBIENTES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN

- ✓ Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de los mismos. Siempre se utilizarán de acuerdo a lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad.
- ✓ Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90°C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar. El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Colocar dispensadores de alcohol en gel en todos los ambientes comunes.
- ✓ Se debe verificar el funcionamiento adecuado de los equipos de ventilación.

DESINFECCIÓN DE AMBIENTES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN RECEPCIÓN

- El personal de recepción debe de estar muy bien informado sobre las medidas de prevención de forma que puedan realizar sus tareas en forma segura. Serán capaces de informar a los huéspedes de los protocolos de seguridad sanitaria que el Hotel esta llevando a cabo. Contar con información de establecimientos como farmacias , Clinicas y Hospitales cerca del Hotel. Deben de avisar a los huéspedes sobre los síntomas del virus y que deben de avisar de inmediato a recepción en caso de contar con estos síntomas para activar los protocolos correspondientes.
- Para evitar contagios del personal de recepción se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados. Después del intercambio de objetos entre cada cliente trabajador, (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos. aunque se trabaje con guantes.
- El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes.
- Desinfección de maletas de los clientes con productos desinfectantes cuando llegan al hotel.
- Desinfección de suelas de zapatos : se dispondrá de mecanismos para la limpieza de las suelas de los zapatos en la puerta del hotel.
- Se debe disponer de los números de teléfono de emergencias para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier cliente que pueda estar enfermo.
- Animar a todos los huéspedes a lavarse las manos después de ir al baño, antes de las comidas y después de tocar cualquier superficie común. Asegurar que haya suficientes instalaciones con jabón y secado de manos desechables

DESINFECCIÓN DE AMBIENTES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN HABITACIONES

1. Todas las habitaciones y áreas comunes deben ventilarse diariamente.
2. Limpieza de las habitaciones siempre con guantes de nitrilo y mascarillas.
3. Los textiles, la ropa de cama y la ropa deben colocarse en bolsas especiales de lavandería y manipularse con cuidado para evitarla acumulación de polvo.
4. Evitar sacudir sábanas y toallas.
5. Se deben dar instrucciones para lavarlos en ciclos calientes.
6. Los artículos desechables (guantes, mascarillas, pañuelos desechables) deben colocarse en un recipiente con tapa y eliminarse de acuerdo con el plan de acción del hotel y las regulaciones nacionales para el manejo de desechos.
7. Tener catalogados los paños de limpieza por tipo de superficie.
8. Uso de productos certificados por la autoridad como desinfectantes.
9. En caso de tener una incidencia será sanitizada la habitaciones por el personal certificado.

DESINFECCIÓN DE AMBIENTES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN PERSONAL LIMPIEZA

- Hay que extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección, especialmente en las áreas comunes (aseos, salones, zonas infantiles, etc.) manteniendo siempre una frecuencia adecuada en los servicios de limpieza. Se recomienda una especial atención a los objetos que se manipulan frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, ascensores, interruptores, etc. Hay que ventilar todas las habitaciones y áreas comunes a diario.
- En los carros de limpieza, se dispondrán de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables delantales y bolsas de basura.
- Asegúrese de que el personal de lavandería sea consciente de los procedimientos de lavado de manos correctos y de la importancia del mismo.
- Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90°C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar. El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Consulte con los servicios de prevención de riesgos laborales.
- Los aires acondicionados deben de desinfectarse con regularidad.

DESINFECCIÓN DE AMBIENTES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LOS RESTAURANTES

- Al entrar a los comedores, los clientes deben desinfectar sus manos con alcohol en gel. Se debe evitar que puedan manipular alimentos (como en un buffet). Además, el personal debe atender con la distancia aconsejada de un metro y han de estar entrenados para conocer los síntomas que puede presentar un cliente infectado.
- 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 un metro
- Para evitar contagios del personal, se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados. Si es posible, se aconseja mantener una distancia de un metro ante cualquier cliente o persona.
- Desinfección de todas las mesas y sillas del restaurante, dicha acción se realizara cada 30 minutos a efecto de evitar algún contagio por contacto de las mismas.
- Después de cada turno hay que ventilar el salón e intentar utilizar servilletas y demás utensilios desechables. Por último, hay que desinfectar varias veces al día las máquinas de uso común, como las del café.
- Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes. Manteles y servilletas tienen que lavarse de forma industrial, aumentando la frecuencia en el cambio de manteles.

DESINFECCIÓN DE AMBIENTES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN RESTAURANTES

- Reducción de aforo: En 50% para generar mayor espacio entre mesas ocupadas, bajar concentración de huéspedes y cuidar a los trabajadores.
- Ketchup y Mostaza: ya no se usarán envases de ketchup u mostaza para reducir el riesgo de contaminación cruzada. Las salsas se servirán desde cocina.
- .
- Montado de mesas: Solo cuando el huésped está sentado. Esto facilita la desinfección y reduce la manipulación de placemats, cubiertos y servilletas.
- Uso de mascarillas en la cocina. Para reducir el riesgo de contagio por esputo en la preparación de alimentos.
- Los manteles y servilletas deben ser lavados de forma industrial, aumentando la frecuencia del cambio de manteles. En la medida de lo posible, se utilizarán elementos descartables.
- Hay que ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas.
- Después de 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 al efecto.

DESINFECCIÓN DE AMBIENTES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN BARES

1. Guantes y mascarillas obligatorios para bartenders.
2. Desinfección de estación y barra cada 20 minutos.
3. Lavado de herramientas adicional cada 20 minutos.
4. Eliminar posavasos post uso del cliente, no reciclar.
5. Redefinir aforo máximo y limitar mesas grupales a un máximo por mesa.

COMO ACTUAR CON PAXS CON SINTOMAS O CONFIRMADOS

COMO ACTUAR CON PAXS CON SINTOMAS O CONFIRMADOS

- En caso de detectarse un cliente o colaborador afectado (tos, fiebre, sensación de falta de aire), será la Brigada de Emergencia y la máxima autoridad que se encuentre en ese momento en el hotel, quien active el protocolo Siga su política organizativa y su protocolo para la notificación de enfermedades transmisibles , a las autoridades de salud pública.
- Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas). Se deberá llevar mascarilla (si se dispone de ella).
- Se recomienda permanecer en una habitación aislado, en calma, con buena ventilación, preferiblemente al exterior y con la puerta cerrada. Si esto no es posible se deberá permanecer en un extremo de la sala a más de 2 metros de otras personas y si es posible con separación física mediante mamparas o pantallas.
- Se debería restringir al máximo el personal no sanitario que entra en la habitación de un cliente aislado. Dado que el personal del establecimiento no es personal sanitario, y acceder a zonas donde pueda estar confinada una persona afectada puede vulnerar su derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud, se debería valorar previamente por el servicio de prevención.
-
- Cada turno se deberá tener identificado un colaborador con el debido entrenamiento en manejo de situaciones de riesgo sanitario y de presentarse el caso, será el encargado del manejo de la misma.
- Siempre que sea posible, restrinja el acceso de los nuevos huéspedes a las zonas afectadas hasta que se hayan resuelto las casos sospechosos o confirmadas. Informará a los colaboradores , visitantes e invitados de la situación.

COMO ACTUAR CON PAXS CON SINTOMAS O CONFIRMADOS?

- Asegúrese de que los colaboradores con síntomas estén excluidos del trabajo. Los colaboradores sólo pueden volver al trabajo después de haber sido autorizados por el área de salud correspondiente.
- Proporcionar a todos los colaboradores información y formación en las precauciones de control de infecciones, así como suficiente equipo de protección personal (EPP) incluyendo guantes, máscaras, protección de los ojos (lentes y protectores faciales) y asegurarse de que son fácilmente accesibles.
- Asegurar la disponibilidad de desinfectantes de manos a base de alcohol - Asegurar que los colaboradores pertinentes sean conscientes de los productos y procedimientos de limpieza correctos y de la importancia del lavado manual correctos.
- Aumentar la limpieza periódica y la desinfección de las zonas afectadas, especialmente los objetos táctiles de alta frecuencia y las superficies (recomendar cada 4 horas) .
- Asegúrese de que el personal de lavandería sea consciente de los procedimientos de lavado de manos correctos y de la importancia del mismo.
- Coordinación del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en investigación (sospechosos) o confirmados en el establecimiento, se recomienda organizar un comité con los responsables departamentales implicados (recepción, ventas, comunicación, departamento de pisos, servicio de prevención y delegados/as de prevención, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias. Todas las acciones relacionadas con la gestión
- Registros de acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, bajas laborales, etc.



sociedad@sociedadhotelesdelperu.org.pe

www.sociedadhotelesdelperu.org.pe