

Plan de Prevención de COVID-19 Especifico al Sitio de Trabajo				
Nombre del Negocio: _____		Sector Empresarial: <b>Hoteles y Alojamiento</b>	Persona Responsable de Implementar el Plan: _____	
Lista General de Verificación COVID-19 para los Empleadores (Publicado 7 de mayo de 2020)		Procedimiento (escriba brevemente de qué manera va a abordar el punto de la lista)	Frecuencia (cada hora, diario, etc...)	Recursos Necesarios (guantes, donde firmar, barreras, etc...)
<b>1. Plan para el Sitio de Trabajo</b>				
1	Las personas responsables de implementar el plan.			
2	El asesoramiento de riesgo y las medidas que se llevarán a cabo para prevenir la propagación del virus.			
3	Entrenamiento y comunicación sobre el plan con los empleados y representantes de los empleados.			
4	Proceso para revisar su cumplimiento y para documentar y corregir deficiencias.			
5	Proceso para investigar los casos de COVID, alertar al departamento de salud local, e identificar y aislar contactos cercanos en el sitio de trabajo de los empleados infectados hasta que hayan sido probados.			
6	Actualizar el plan cuando sea necesario para prevenir mas casos.			
<b>2. Entrenamiento de Empleados</b>				
1	Información sobre el COVID-19, cómo prevenir la propagación, y quienes son especialmente vulnerables.			
2	Auto examen en casa, incluyendo la temperatura y/o revisión de síntomas usando las pautas del CDC.			
3	Importancia de no presentarse a trabajar cuando tenga tos frecuente, fiebre, dificultad para respirar, escalofrió, dolor de músculos, dolor de cabeza, dolor de garganta, perdida de gusto y olfato reciente, o si el empleado o alguien con quien vive ha sido diagnosticado con COVID-19.			
4	Cuando buscar atención medica.			
5	La importancia de lavarse las manos.			
6	La importancia del distanciamiento físico, tanto en el trabajo como fuera del trabajo.			
7	Uso apropiado de máscaras de tela.			
<b>3. Medidas de Control Individual y Detección</b>				
1	Detección de Síntomas y/o revisión de temperatura.			
2	Fomentar que los trabajadores que están enfermos o que tienen síntomas de COVID-19 se queden en casa.			
3	Fomentar el lavado de las manos frecuente y el uso de desinfectante.			

4	Proveer guantes desechables a los trabajadores usando limpiadores y desinfectantes cuando sean requeridos. Considere los guantes un suplemento al lavado frecuente de manos para otra limpieza, tareas como manejar artículos comúnmente tocados o al conducir detección de síntomas.			
5	Fuertemente recomiende máscaras de tela.			
6	Comunique frecuentemente a los clientes que deben de usar máscaras.			
7	Se les debe proveer máscaras a los empleados de limpieza que deben entrar en los cuartos de los huéspedes.			
8	Los empleados de limpieza de cuartos solo deben limpiar los cuartos cuando los huéspedes no estén presentes.			
9	Se les debe dar instrucciones a los que limpian los cuartos de como disminuir el contacto con los artículos personales del los huéspedes.			
10	Se les debe dar instrucciones a los que limpian los cuartos de tener el sistema de ventilación operando y/o las ventanas abiertas si es posible, para aumentar la circulación del aire.			
11	Los hoteles les deben de dar tiempo adicional a los que limpian los cuartos para la limpieza de los cuartos sin la perdida de salario para así llevar acabo las precauciones requeridas y permitirles que hagan una limpieza mas profunda y desinfectar los cuartos entre huéspedes.			
12	Los huéspedes y visitantes deben ser examinados a su llegada y se les debe pedir que usen desinfectante para manos y que se pongan una máscara.			
13	La señalización adecuada debe exhibirse de manera prominente en todas las entradas y estratégicamente en toda la propiedad sobre el uso de máscaras y el distanciamiento físico.			
<b>4. Protocolos para Limpiar y Desinfectar</b>				
1	Llevar acabo limpieza completa de las áreas de alto trafico.			
2	Desinfectar frecuentemente las superficies usadas comúnmente.			
3	Limpiar y desinfectar el equipo compartido entre cada uso.			
4	Limpiar superficies tocables entre los turnos o entre usos, lo que sea mas frecuente.			
5	Poner a disposición de los empleados desinfectantes para manos y otros suministros sanitarios.			
6	Asegure que las instalaciones de sanidad están operando y abastecidas en todo momento.			
7	Use productos aprobados para el uso contra el COVID-19 por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) en la lista de aprobación y siga las instrucciones del producto y los requerimientos de Cal/OSHA.			
8	Ajuste o modifique las horas y cuotas para dar tiempo adecuado para la limpieza adicional.			

9	Provea tiempo a los trabajadores para implementar las practicas de limpieza antes, durante, y después de los turnos.			
10	Instale dispositivos manos libres si es posibles, incluyendo luces con sensor de movimiento, sistemas de pago sin contacto, agua automática para lavarse las manos, jabón, dispensadores de toallas de papel y sistemas de tarjetas de tiempo.			
11	Aliente a los clientes que usen tarjetas de debito o de crédito.			
12	Considere actualizaciones para mejorar la filtración del aire y la ventilación.			
<b>5. Pautas Adicionales de Limpieza y Desinfección para las Operaciones de Hotel</b>				
1	Elimine los colaterales reutilizables de las habitaciones. La información critica debe proporcionarse como garantía de un solo uso y/o publicada electrónicamente.			
2	Empaque las sábanas sucias para transportarlas, lávelas a alta temperatura y límpielas de acuerdo con las pautas del CDC.			
3	Considere que los cuartos permanezcan vacantes por 24 a 72 horas entre huéspedes.			
4	Desarrolle un plan de cuarentena y limpieza para los cuarto donde estuvo un huésped infectado.			
5	Instale dispositivos de desinfectantes por toda la propiedad.			
6	Considere darles a los huéspedes una bolsa de servicios con una mascara, desinfectante de manos, y tarjeta de concientización sobre el COVID-19			
<b>5. Pautas de Distanciamiento Físico</b>				
1	Los clientes deben entrar por las puertas que permanecen abiertas, si es posible, o que son automáticas o que se operan por un empleado dedicado a esta labor y que traiga guantes.			
2	Implemente procedimientos de formación para los periodos pico para imponer el distanciamiento físico.			
3	Los empleados no debe abrir las puertas de los carros y sitios.			
4	Los servicios al cuarto de los huéspedes deben usar protocolos sin contacto al recoger y entregar			
5	Limite ofrecer alimentos y bebidas solamente para llevar o con el servicio al cuarto "sin contacto" hasta que se les permita abrir a los establecimientos donde puedan sentarse a comer.			
6	Consulte la guía detallada para la reanudación de otras instalaciones, como restaurantes, salones, spas, gimnasios y campos de golf.			

Este documento sirve como notificación de participación y cumplimiento con las pautas establecidas por el Estado de California y el Condado de Ventura. Esta lista general de verificación y los procedimientos demuestran como nuestro negocio cumple con las ordenes para reabrir nuestro negocio cumpliendo con las orden del estado y el condado referente a la crisis del COVID.

\*Después de completar un Plan de Prevención de COVID-19 por escrito,  
los negocios deben registrarse en [www.vcreopens.com](http://www.vcreopens.com)

Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_