

LISTA DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES PARA ESTABLECIMIENTO DE HOSPEDAJE	
I. INFORMACIÓN GENERAL	
Nombre de la empresa:	
Dirección:	
Departamento:	Municipio:
Teléfonos:	
Correo electrónico:	
Página Web:	
Nombre del propietario:	
II. PERFIL DEL NEGOCIO	
1. Tiempo de Operación:	
2. No. De empleados	
3. Horario de trabajo:	Turnos:
4. No. De habitaciones:	
III. INFORMACIÓN ESPECÍFICA	
Nombre de quien realiza la evaluación:	
Cargo:	
Fecha:	

LISTA DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES

ESTABLECIMIENTO DE HOSPEDAJE

Estimado empresario: para efectos de facilitar el desarrollo de la implementación de medidas de prevención y desinfección ante el COVID-19 y otras infecciones, se ha construido una batería de instrumentos para que usted pueda evaluar la condición actual de su empresa, tomando en cuenta la Guía de Buenas Prácticas para la Prevención del COVID-19 y otras Infecciones elaborada por el INGUAT, ya que es la base para lo que se le solicita.

Instrucciones: A continuación, se presentan los criterios que deben ser verificados en la empresa turística mediante la observación o evidencia documental. Al lado derecho deberá indicar con un **SI** cuando el criterio se cumpla totalmente, **NO** cuando el criterio no se cumpla o aún no se haya finalizado completamente o **No aplica** cuando el establecimiento no cuente con el servicio. Anote en la casilla de observaciones si considera necesario.

No.	Medida preventiva	Implementación			Observaciones
		Si	No	No aplica	
Requisitos para la gestión del riesgo					
1	Se dispone de métodos de desinfección a la entrada a las instalaciones (pediluvios, alcohol en gel, toallas desechables)				
2	Se lleva un registro detallado del personal de trabajo, dirección de domicilio, con quiénes vive y sus respectivos números de teléfono				
3	Se brinda capacitación e información a los colaboradores en temas del COVID-19 y otras infecciones				
4	Se dispone de un plan interno de acción inmediata al presentarse una situación de posible contagio o exposición al virus				

5	Se comunica el aforo máximo dentro de cada áreas e instalaciones				
6	Se capacita a los colaboradores sobre el uso del equipo de protección personal, así como la forma correcta de removerlo				
7	Se supervisa constantemente el uso del equipo de protección personal por los colaborares				
8	Existe circulación del aire dentro de las instalaciones				
Medidas de control					
9	Se cuenta con una Persona o personas responsables del tamizaje de los colaboradores y clientes				
10	Se dispone Termómetro infrarrojo sin contacto				
11	Se lleva una bitácora o registro del control de los colaboradores y clientes				
12	Se solicita a los clientes y colaboradores al ingreso de las instalaciones el desinfectar sus manos y suela de calzado				

Puestos de trabajo				
13	La distribución de los puestos de trabajo, permiten el distanciamiento físico y social establecido 1.5 metros entre cada uno			
14	Todos los colaboradores cuentan con Equipo de Protección Personal de acuerdo al riesgos al que están expuestos			
Buenas prácticas de higiene				
15	Se dispone de agua, jabón y toallas desechables para el lavado de manos			
16	Se dispone de estaciones de alcohol en gel para manos			
17	Se cuenta con campañas de socialización de la forma correcta de lavado o desinfección de manos			
18	Se evidencia el uso de uniforme con manga larga y pantalón largo para su protección			
Medidas específicas del establecimiento de hospedaje				

Recepción				
19	El establecimiento de hospedaje tiene definida la capacidad de carga que corresponde al 50% de su aforo.			
20	Se mantiene el distanciamiento social de un metro y medio como mínimo entre cada persona.			
21	Se establece el distanciamiento a través de marcas o calcomanías en el piso, se indica verbalmente o por otro medio			
22	Se cuenta con barreras físicas protectoras o protector facial para el personal de atención al público.			
23	Se distribuyen los turnos de los colaboradores para atender a los huéspedes según la capacidad del establecimiento de hospedaje.			
24	Se dispone de dispensadores de alcohol en gel en el ingreso del establecimiento de hospedaje.			
25	Se fomenta el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, evitando en la medida de los posible el uso de efectivo.			
26	Se evitan los objetos decorativos e informativos que pueda manipular el huésped.			

27	Comunica a los clientes por medio de campañas informativas y de prevención en diferentes idiomas (de acuerdo al segmento de clientes que atienda) las medidas emitidas por el -MSPAS-				
28	Dispone de un directorio telefónico de los números de emergencia nacional y local a la vista del huésped				
29	el personal de recepción cuenta con el equipo de protección personal adecuado según el riesgo al que está expuesto				
30	Se solicita al huésped la desinfección de suela de calzado antes de ingresar al establecimiento				
31	Se atiende a los huéspedes uno a la vez manteniendo el distanciamiento de 1.5 metros entre cada persona.				
32	Se toma la temperatura a los huéspedes previo a ingresar al restaurante por medio de un termómetro infrarrojo				
33	Se solicita a los huéspedes el uso obligatorio de mascarilla				
34	Se solicita a los huéspedes la desinfección de manos con alcohol desinfectante al ingresar al establecimiento				
35	Se informa sobre las recomendaciones y medidas que está tomando el establecimiento de hospedaje para seguridad de los huéspedes				

36	Se lleva un registro de la procedencia de los huéspedes				
37	Se evitan adornos y elementos sobre los mostradores que puedan manipular los huéspedes				
38	Se limpian y desinfectan los mostradores antes de empezar actividades, luego de recibir a un huésped y al finalizar las actividades				
39	Se limpian y desinfectan el equipo de cómputo y cobro utilizado en la atención al huésped				
40	Se desinfectan las maletas de los huéspedes cuando llegan al establecimiento de hospedaje				
Servicio de alimentación					
41	El restaurante dentro del hotel cumple con los criterios estipulados en la Guía de Buenas Prácticas para la Prevención del COVID-19 y otras Infecciones elaborada por el Instituto Guatemalteco de Turismo - INGUAT-				
42	Se tiene establecido un protocolo para el servicio de alimentos a la habitación				
42	El personal que brinda el servicio de alimentación está debidamente identificado				

43	El personal cuenta con el equipo de protección personal según el riesgo al que está expuesto				
44	Se tiene establecido un protocolo para el servicio de desayunos				
45	Se fomenta la prestación de este servicio en zonas exteriores como terrazas, jardines y otras zonas al aire libre				
Proveedores					
46	Se tiene establecido un protocolo para la recepción de productos e insumos				
47	Se mantiene el distanciamiento físico de 1.5 metros entre los proveedores y los colaboradores				
48	Se solicita la desinfección de manos con alcohol desinfectante previo a ingresar al establecimiento de hospedaje				
49	Se lleva el control con datos mínimos de los proveedores (nombre completo, teléfono y correo electrónico)				
50	Se solicita al proveedor el uso obligatorio de la mascarilla				

51	Se cuenta con un listado de proveedores que tengan evidencia de cumplir con las medidas de prevención contra el contagio de COVID-19 y otras infecciones				
52	Los colaboradores verifican que los proveedores a contratar cumplan las medidas preventivas para evitar el contagio del COVID-19 y otras infecciones así como el uso de protección personal correspondiente				
53	Se verifica que los proveedores a contratar únicamente se dirijan a las áreas establecidas				
54	Se limpian y desinfectan los mostradores antes de iniciar las actividades, posterior a recibir a un proveedor y al finalizar las actividades, así como desinfectar todos los elementos utilizados				
Programas de limpieza y desinfección					
55	Se ubican los equipos de limpieza y desinfección rotulados por área en un lugar exclusivo de almacenamiento: Limpios, desinfectados y escurridos				
56	Se evitan métodos secos como plumeros, escobas, previniendo la dispersión de polvo y partículas portadoras de gérmenes en el medio ambiente				
57	Se cuenta con los insumos necesarios para las tareas de limpieza y desinfección antes de iniciar, debidamente desinfectados con agua con cloro o una solución de alcohol y agua posterior a su uso				
58	Se utilizan paños, estropajos o esponjas y bolsas específicas identificadas por colores para evitar la contaminación cruzada				

59	Se colocan señales de advertencia en aquellos lugares donde se está realizando la limpieza				
60	Es supervisado el cumplimiento del protocolo de limpieza				
61	Se evidencia en las damas el cabello recogido, sin joyas y las uñas cortas				
62	Se evidencia en los caballeros el cabello corto, sin barba y las uñas cortas				
63	El personal de limpieza utiliza el equipo de protección personal (mascarilla, guantes, protección ocular, calzado adecuado, delantal, cofia,				
Clasificación de las áreas y superficies					
64	Están establecidas las áreas críticas de limpieza y desinfección				
65	Están establecidas las áreas semicriticas de limpieza y desinfección				
66	Están establecidas las áreas no criticas de limpieza y desinfección				

Limpieza y desinfección de las áreas públicas				
67	Se ha definido y está visible la capacidad de carga de las zonas comunes con las que cuente el establecimiento de hospedaje			
68	Se dispone de dispensadores de alcohol en gel a la vista del huésped			
69	Se han colocado métodos de desinfección de suela del calzado previo a ingresar a las áreas públicas cerradas			
70	Se han cerrado temporalmente las áreas públicas que no garanticen la distancia de seguridad establecida o sean fuentes de contagio			
71	Está establecido y es supervisado el aforo en los elevadores			
72	Se dispone de dispensadores de alcohol en gel en la salida de los elevadores			
73	Se realiza una limpieza y desinfección frecuente de las superficies de alto contacto con el huésped			
74	Está establecido el protocolo para el uso de piscinas			

75	Se registran los procesos de limpieza y desinfección de los sanitarios comunes				
Limpieza y desinfección de las habitaciones					
76	Se evitan objetos de decoración que puedan ser manipulados por el huésped dentro de la habitación				
77	El personal de limpieza cuenta con un juego de paños codificado por colores para evitar la contaminación cruzada				
78	El personal de limpieza limpia la manecilla de la puerta antes de ingresar a la habitación				
79	El persona de limpieza se desinfecta la suela del calzado antes de entrar a la habitación				
80	Se bloquea el ingreso a la habitación cuando se está realizando la limpieza				
81	Al retirar la ropa de cama se evita que tenga contacto con el cuerpo, la cara o uniforme del personal de limpieza				
82	Se clasifican las prendas de cama en una bolsa diferente por habitación previo a enviarla a la lavandería				

83	Se hace el cambio completo del juego de cama por habitación				
84	Se sacan las toallas y se colocan en una bolsa aparte de la lencería de la cama evitando el contacto con otras prendas				
85	Se desinfectan las perillas de las puertas				
86	Se limpian y desinfectan los interruptores de las habitaciones				
87	Se limpian y desinfectan las ventanas y espejos				
88	Se ha reducido el uso de alfombras por ser objetos de alto contagio				
89	Se limpian y desinfectan los muebles de la habitación				
90	Se desinfectan las amenidades que no fueron usadas por el huésped				
91	Se ha establecido un procedimiento de limpieza y desinfección de los sanitarios de la habitación				

92	Se cuenta con registros de supervisión del cumplimiento del procedimiento de limpieza y desinfección de la habitación				
Desechos sólidos y Orgánicos					
93	Se ha establecido un protocolo para el manejo adecuado de los desechos sólidos y orgánicos dentro del establecimiento de hospedaje				
Parqueo					
94	Se ha establecido un protocolo para el uso, limpieza y desinfección en el parqueo dentro del establecimiento de hospedaje				