

PROTOCOLO PARA SECTOR HOTELERO.

El Ministerio de Trabajo y Previsión Social, en conjunto con la Cámara Americana de Comercio de El Salvador, han emitido el *“Protocolo de Seguridad Sanitaria y Contención de COVID – 19 para Empresas del Sector Hotelero”* por medio del cual se regula las medidas preventivas mínimas a implementarse en el sector Hotelero para la contención del COVID – 19, las cuales van en concordancia con el *“Protocolo Integral de Prevención de Riesgos Biológicos en los Lugares de Trabajo”*, emitido por el Ministerio de Trabajo y los *“Requisitos de Bioseguridad para la Prestación del servicio de Alojamiento”* brindados por el Organismo Salvadoreño de Normalización.

El protocolo establece las siguientes medidas para el Sector Hotelero, las cuales son de obligatorio cumplimiento.

- Los puestos de trabajo deben estar separados entre sí, a una distancia de dos metros. Si esta medida no es posible aplicarla por el espacio físico de cada una de las áreas, se deberá instalar barreras protectoras que dividan cada uno de los puestos de trabajo.
- Realizar chequeo de estado de salud a cada empleado. Si estos poseen temperatura de 37.5°C o más, se les debe prohibir el acceso y se debe llamar al 132. Asimismo, deberá evaluarse la condición de salud del personal tres veces al día.
- Empleados que se estén movilizando del trabajo hacia sus casas y viceversa es obligatorio que usen mascarilla y guantes, adicional tendrán que pasar por un chequeo de salud antes de ingresar a su lugar de trabajo.
- Se debe aplicar alcohol gel a las personas que ingresen y salgan del complejo. No se debe instalar aplicadores; sino que se debe aplicar directamente por personal de dicho negocio a los usuarios, para garantizar que el 100% de ellos haga efectiva la medida.
- Colocar dispensadores de alcohol gel en la entrada de acceso del personal, entradas de baños y en cada una de las estaciones de trabajo.
- Todo el personal deberá usar guantes de polipropileno descartables, los cuales deben ser desechados cada vez que entren y salgan de las instalaciones y deben ser cambiados por lo menos dos veces al día.
- Horario para descanso y alimentación del personal deberá ser adecuadamente distribuido para evitar aglomeraciones. De igual manera, las horas de entrada y salida.



- Lockers para empleados deberán desinfectarse antes de entrar, en la hora de descanso y a la salida de estos.
- Deberán desinfectarse los aparatos de aire acondicionado al menos 1 vez por semana.
- Se deberá realizar la limpieza e higienización de las mesas y sillas ocupadas por los clientes.
- Permitir el servicio a domicilio de restaurantes, por medio de las plataformas digitales o servicio de call center.
- Eliminar uso de marcadores biométricos por huella digital, como mecánicos de control de horarios de entrada y salida o firmas de asistencia o listas de asistencia generales que permitan el contacto de todos los empleados con la misma hoja o lapicero. Se debe buscar mecanismos alternos para llevar control de asistencia de los trabajadores, debido a que es una obligación de parte del patrono, y su incumplimiento puede llegar a ser motivo de sanción.

Al ser estas las medidas mínimas a adoptarse, cada centro de trabajo y hotel debe de adoptar medidas de prevención y protección adicionales de acuerdo con las actividades que realiza. Estas medidas deben ser incorporadas en el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales.