



Normas de seguridad de MA

Estas normas de seguridad en el lugar de trabajo para los alojamientos se publican antes de que el Gobernador inicie la fase 2 para dar tiempo a los alojamientos a prepararse para reabrir en cumplimiento de estas normas obligatorias. Los hoteles, moteles y otros establecimientos de alojamiento han funcionado durante la emergencia de salud pública de COVID-19 bajo restricciones significativas de conformidad con la Orden de Servicios Esenciales del Gobernador (COVID-19 Orden No. 13) y la Guía del Departamento de Salud Pública (DPH, por sus siglas en inglés) emitida el 25 de marzo de 2020. Los hoteles, moteles y otros establecimientos de alojamiento no podrán ampliar sus operaciones hasta que se les autorice específicamente en la segunda fase del Plan de reapertura de centros de trabajo de la Mancomunidad y mediante la retirada de las Directrices de Alojamiento del DPH. El Gobernador iniciará la Fase 2 del Plan de reapertura mediante una orden ejecutiva formal y sólo después de una cuidadosa revisión de los datos de salud pública.

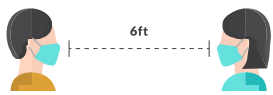
Los salones de baile, las salas de reuniones, los salones de actos y todas las demás sedes de eventos interiores o exteriores deben permanecer cerrados. Los operadores de negocios de hospedaje no están autorizados a celebrar bodas, eventos de negocios u otras reuniones organizadas de cualquier tipo.

Los restaurantes, piscinas, gimnasios, balnearios, campos de golf y otros servicios situados en el mismo lugar que la operación de alojamiento sólo podrán funcionar si estas categorías están autorizadas a operar en otro lugar de la Mancomunidad y están sujetos a las normas de seguridad COVID-19 que se aplican a las instalaciones independientes del mismo tipo. Los responsables del sector de alojamiento deben consultar la [página web sobre la Reapertura de Massachusetts](#) para revisar estas normas de seguridad adicionales específicas del sector.

Los responsables de los alojamientos deben informar a los huéspedes, en el momento de hacer la reserva y en el momento del registro, de la política de la Mancomunidad que insta a los viajeros a someterse a cuarentena durante 14 días cuando lleguen a Massachusetts desde otro estado.

Los operadores de establecimientos de alojamiento de unidades individuales sin personal, como quienes alquilan casas o apartamentos a corto plazo, deben cumplir las normas de higiene que se especifican a continuación, incluidos los requisitos de limpieza y los períodos mínimos de separación entre alquileres.

NORMAS DE SEGURIDAD OBLIGATORIAS



DISTANCIAMIENTO FÍSICO

Asegurar una separación de 6 pies o más entre los individuos a menos que esto cree un peligro para la seguridad:

- Cerrar o reconfigurar los espacios comunes de los trabajadores e invitados y las áreas de alta densidad donde es probable que se congreguen trabajadores o invitados (por ejemplo, salas de descanso, áreas de comer, salas de estar, zonas de reuniones, áreas de servicio de portería, vestíbulos y recepción) para permitir un distanciamiento físico de 6 pies
- Rediseñar los espacios de oficina, estaciones de trabajo o cubículos, si es posible, para asegurar que los espacios de trabajo permitan al menos seis pies de distancia física
- Los divisores físicos deben separar las estaciones de trabajo que no pueden ser espaciadas; los divisores deben tener al menos 6 pies de altura.
- Disponer una separación de 6 pies o más para los huéspedes durante el registro de entrada y salida, instalando marcadores de separación en el suelo y limitando de otro modo las oportunidades de aglomeración en el lobby y en las áreas de recepción
- Establecer corredores y pasillos direccionales para el tráfico peatonal, de ser posible, para reducir al mínimo el contacto entre las personas en tránsito. Poner carteles claramente visibles en relación con estas políticas

Los trabajadores y los invitados deben cubrirse la cara cuando están dentro de los pasillos y las áreas comunes, excepto cuando un individuo no puede ponerse una máscara debido a una condición médica o a una discapacidad

Los huéspedes deben entrar por puertas que estén abiertas, si es posible, o que estén automatizadas o sean operadas manualmente por un trabajador que se lave las manos frecuentemente y/o use un desinfectante de manos adecuado

Prohibir las reuniones de 10 o más trabajadores durante las horas de trabajo

Limitar el número de personas que viajan en un ascensor y garantizar el uso de cubrebocas. Utilizar carteles para comunicar estos requisitos

Exigir a los trabajadores que eviten los apretones de manos y saludos similares que rompen la distancia física

Los trabajadores no deben abrir las puertas de los coches o los taxis. Las operaciones de estacionamiento con valet deben evitarse a menos que sea necesario debido a limitaciones físicas o geográficas a fin de acomodar a los huéspedes individuales con condiciones discapacitantes

Prácticas recomendadas

Mejorar la ventilación de los espacios cerrados cuando sea posible (por ejemplo, puertas y ventanas abiertas)

Fomentar los métodos de pago sin contacto



PROTOCOLOS DE HIGIENE

Asegurar el acceso a las instalaciones de lavado de manos en el lugar, incluidos el jabón y el agua corriente, y permitir un tiempo de descanso suficiente para que los trabajadores se laven las manos con frecuencia; como alternativa se pueden utilizar desinfectantes para manos a base de alcohol con un mínimo de 60% de alcohol

Suministrar a los empleados en el lugar de trabajo productos de limpieza adecuados (por ejemplo, desinfectante, paños desinfectantes)

Exigir a los trabajadores que se laven las manos o que utilicen frecuentemente un desinfectante de manos

Proporcionar desinfectante para manos en las áreas públicas de todo el establecimiento para uso de los huéspedes y los trabajadores

Limitar en la medida de lo posible el intercambio de equipos de mano, teléfonos, escritorios, estaciones de trabajo y otras herramientas y equipos entre los trabajadores

Todo equipo compartido debe ser desinfectado antes, durante y después de cada turno o cada vez que se transfiera el equipo a un trabajador

Poner carteles visibles en todo el establecimiento (en áreas para huéspedes y áreas para trabajadores) para recordar a los trabajadores y huéspedes los protocolos de higiene y seguridad

Descontinuar el uso de dispensadores de alimentos y bebidas comunes en los vestíbulos (incluyendo las cafeteras comunes). Cerrar máquinas de hielo operadas manualmente o usar máquinas de manos libres

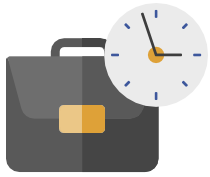
Prácticas recomendadas

Considerar la instalación de limpiadores de aire portátiles de alta eficiencia, actualizar los filtros de aire del edificio a la mayor eficiencia posible, y hacer otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire exterior y la ventilación en las oficinas, habitaciones de huéspedes y otros espacios



Normas de seguridad de MA

NORMAS DE SEGURIDAD OBLIGATORIAS



PERSONAL Y OPERACIONES

Proporcionar capacitación a los trabajadores sobre información y precauciones actualizadas en materia de seguridad, incluida la higiene y otras medidas destinadas a disminuir la transmisión de enfermedades, entre otras

- El distanciamiento físico, el lavado de manos, el uso adecuado de las coberturas faciales
- Autoevaluación en casa, incluyendo controles de temperatura y de síntomas
- Enfatizar que los trabajadores que están enfermos pueden no presentarse a trabajar
- Cuándo buscar atención médica si los síntomas se tornan graves
- Cuáles son las condiciones de salud subyacentes que pueden hacer que las personas sean más susceptibles de contraer y sufrir una afección grave del virus

Ajustar las horas y los turnos del lugar de trabajo (equipos de trabajo con diferentes horarios o llegada y salida escalonadas) para minimizar el contacto entre los trabajadores y disminuir la aglomeración

Permitir las pausas fuera del establecimiento para permitir el distanciamiento físico, si es posible

Escalonar los tiempos de comida y descanso del personal, regulando el número máximo de personas en un lugar y garantizando al menos 6 pies de distancia física

Adaptar el entrenamiento y el proceso de incorporación para permitir el distanciamiento físico, realizarlo a distancia si es posible

Las reuniones diarias previas al turno deben realizarse virtualmente o en áreas que permitan el distanciamiento físico

Minimizar las superficies táctiles compartidas como quioscos, tabletas, bolígrafos, tarjetas de crédito, recibos y llaves

El servicio de habitaciones, la lavandería y la tintorería, así como las entregas de servicios, deben estar disponibles utilizando protocolos de recogida y entrega sin contacto

No se permiten los buffets o zonas de autoservicio con artículos de uso múltiple

Limitar la interacción entre los trabajadores y los visitantes externos o las entregas; implementar la recepción sin contacto cuando sea posible

Mantener un registro de trabajadores e invitados para facilitar la localización de contactos (nombre, fecha, hora, información de contacto) si es necesario

Eliminar los servicios no esenciales (agua o café para los huéspedes, guardarropas, etc.) de los lugares públicos

Eliminar o limitar los accesorios de papel en las habitaciones de huéspedes. Eliminar bolígrafos, papel y el directorio de invitados, revistas y folletos; suplir con material digital o poner a disposición materiales a petición

Si se notifica al empleador un caso positivo en el centro de trabajo, el empleador deberá notificar a la Junta de Salud local (LBOH) en la ciudad o población donde se encuentra el centro de trabajo y cooperar con ellos para localizar posibles contactos en el lugar de trabajo y aconsejar a los trabajadores que se aíslen y se pongan en cuarentena. Se puede recomendar la realización de pruebas de otros empleados de acuerdo con la orientación y/o a petición de la LBOH

Anunciar a los trabajadores y clientes información importante sobre la salud y las medidas de seguridad pertinentes, como se indica en las [Normas de seguridad obligatorias en el lugar de trabajo](#) de la Mancomunidad

Prácticas recomendadas

Recomendar a los trabajadores que son particularmente vulnerables a COVID-19 según los Centros para el Control de Enfermedades (por ejemplo, debido a la edad o a condiciones subyacentes) que se queden en casa

Recomendar a los trabajadores que comuniquen directamente al empleador los síntomas o cualquier contacto cercano con un caso conocido o sospechoso de COVID-19

Animar a los trabajadores que den positivo en el test de COVID-19 a que lo revelen al empleador con el fin de limpiar / desinfectar y rastrear el contacto



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Llevar a cabo una limpieza y desinfección frecuente en todas las áreas comunes del lugar de alojamiento (varias veces al día si el establecimiento tiene varias habitaciones de huéspedes)

Practicar una mejor higiene de la habitación limpiando y desinfectando todas las superficies duras como mínimo cada vez que un huésped se va y antes de que el siguiente huésped sea admitido, y lavando todas las sábanas, colchas y cubiertas

La ropa de cama sucia debe ser retirada y transportada de los cuartos de huéspedes en bolsas selladas de un solo uso, y los protectores de almohadas en las camas de los cuartos de huéspedes deben cambiarse con cada huésped como mínimo. La colocación de estos artículos en bolsas debe hacerse en la habitación de huéspedes para eliminar el exceso de contacto durante el transporte. Toda la ropa de cama y la lavandería debe ser lavada a alta temperatura y limpiada de acuerdo con las directrices de los CDC

Después de cada salida, considere dejar las habitaciones de huéspedes vacías durante 24 horas como parte del protocolo de limpieza para permitir la limpieza profunda, el secado de los desinfectantes y los limpiadores, y un intercambio de aire razonable.

El personal de limpieza no debe entrar en una habitación de huéspedes mientras el huésped esté físicamente presente dentro de la habitación, salvo a petición expresa de los huéspedes; por lo demás, el personal de limpieza sólo debe atender las habitaciones cuando los huéspedes no estén presentes y reducir al mínimo el contacto con sus pertenencias personales; el personal de limpieza debe abrir las puertas y ventanas cuando sea posible para aumentar la circulación del aire

Llevar un registro de la limpieza que incluya la fecha, la hora y la extensión de la limpieza

Llevar a cabo una desinfección frecuente de las zonas de tránsito intenso y de las superficies de alto contacto (por ejemplo, picaportes, carritos, baños)

En caso de que un huésped presente un presunto caso de COVID-19 o un caso positivo, la habitación utilizada por ese huésped sólo podrá volver al servicio después de someterse a un protocolo de higienización mejorado, de acuerdo con las directrices de los CDC

Prácticas recomendadas

Estudiar la posibilidad de proporcionar "kits" de limpieza (contenedores portátiles con suministros de limpieza) accesibles en todo el hotel para las zonas que se limpiarán periódicamente a lo largo del día