



Normas de seguridad de MA

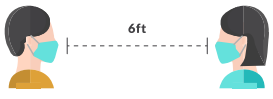
"Hospedaje" incluye hoteles, moteles, posadas, alojamiento y desayuno, y todos los demás alquileres residenciales a corto plazo, incluidos los organizados a través de plataformas de hospedaje en línea como Airbnb y VRBO.

Los restaurantes, piscinas, gimnasios, spas, espacios para eventos (salones de baile, salas de reunión, etc.), 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 operadores de hospedaje deben consultar la [página web de Reapertura de Massachusetts](#) para revisar estas normas de seguridad adicionales específicas para cada sector.

Los operarios de hospedaje están obligados a informar a los huéspedes, tanto en el momento de hacer la reserva como en el momento de la llegada, de [la orden de viaje actual](#) de la Mancomunidad y de la obligación de los huéspedes de ponerse en cuarentena durante catorce días después de su llegada o hasta que reciban un resultado negativo de la prueba de COVID, a menos que cumplan ciertas excepciones limitadas. Se insta a los operarios de hospedaje a que coloquen carteles en sus sitios web y en el mostrador de recepción con información sobre las exigencias para los turistas que vienen de otros estados.

Los operadores de establecimientos de alojamiento de unidades individuales sin personal, como las personas que 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

Todo establecimiento debe vigilar las entradas y salidas de los huéspedes y limitar la ocupación de las zonas comunes (sin incluir las habitaciones de los huéspedes) en todo momento a la mayor de las siguientes:

- 50% de la ocupación máxima permitida documentada en el permiso de ocupación del edificio en el registro del departamento de construcción municipal u otro registro municipal
- Los espacios en los que no consta ninguna limitación de ocupación permitida pueden permitir 10 personas (incluyendo empleados) por cada 1,000 pies cuadrados de espacio accesible
- En todo caso, ningún espacio cerrado dentro de la instalación puede sobrepasar la ocupación de 10 personas por cada 1,000 pies cuadrados
- Todos los conteos y cálculos de ocupación incluirán a los huéspedes, el personal y otros trabajadores

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
- Instalar barreras físicas para zonas de pago (por ej., recepción) cuando sea posible, de lo contrario mantener una distancia de 6 pies cuando no sea posible
- 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
- Señalizar salones y pasillos indicando una separación de 6 pies

Escalonar los horarios de almuerzo y descanso, regulando el número máximo de personas en un lugar y garantizando al menos 6 pies de distancia física

Exigir cobertura facial a todos los trabajadores y los huéspedes cuando estén dentro de los pasillos y las áreas comunes, excepto cuando un individuo no pueda 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

Establecer vías direccionales para controlar el flujo de los huéspedes para el tráfico peatonal, para minimizar el contacto (por ejemplo, entrada y salida de las habitaciones en un solo sentido, vías de un solo sentido). Poner carteles claramente visibles en relación con estas políticas

Limitar el número de personas que viajan en un ascensor para permitir el distanciamiento físico y asegurar el uso de coberturas faciales. 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, o a fin de acomodar a los huéspedes individuales con condiciones discapacitantes

Prácticas recomendadas

Disuadir las aglomeraciones de 10 o más trabajadores durante las horas de trabajo

Se exhorta a que se utilicen métodos de pago sin contacto



Normas de seguridad de MA

NORMAS DE SEGURIDAD OBLIGATORIAS

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

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

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

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



PROTOS DE HIGIENE

Prácticas recomendadas

Considerar la posibilidad de instalar higienizadores 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

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

Las instalaciones deben examinar a los trabajadores en cada turno asegurándose de lo siguiente:

- El trabajador no está experimentando ningún síntoma como por ejemplo fiebre (100.0 o superior), o escalofríos, tos, falta de aire, dolor de garganta, fatiga, dolor de cabeza, dolores del cuerpo, goteo/congestión nasal, pérdida de olfato o paladar, o náuseas, vómitos o diarrea
- El trabajador no ha tenido "contacto cercano" con una persona diagnosticada con COVID-19. "Contacto cercano" significa vivir en el mismo hogar que una persona con resultados positivos en la prueba de COVID-19, cuidar a una persona con resultados positivos en la prueba de COVID-19, estar a menos de 6 pies de una persona con resultados positivos en la prueba de COVID-19 durante 15 minutos o más, o haber estado en contacto directo con secreciones (por ejemplo, compartir utensilios, que le hayan tosido encima) de una persona con resultados positivos en la prueba de COVID-19, mientras esa persona tuvo síntomas
- Un médico o funcionario de salud pública local no le ha pedido al trabajador que se auto-aísle o ponga en cuarentena
- Los trabajadores que no cumplan con los criterios antedichos deben ser enviados a sus casas

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

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

Los trabajadores deben quedarse en casa si se sienten mal

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 la LBOH en una medida razonable para avisar a posibles contactos e instruirles 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 huéspedes información importante sobre la salud y las medidas de seguridad pertinentes, como se indica en las [Normas de seguridad obligatorias de la Mancomunidad en el lugar de trabajo](#)

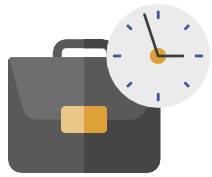
Los establecimientos de hospedaje deben mantener un horario de operación que permita la limpieza y el saneamiento en horas no laborables

Limitar de visitantes y proveedores de servicio en el sitio; los envíos y las entregas deben realizarse en las zonas designadas

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



PERSONAL Y OPERACIONES



Normas de seguridad de MA

NORMAS DE SEGURIDAD OBLIGATORIAS



PERSONAL Y OPERACIONES

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

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

Los servicios e instalaciones adicionales en el lugar sólo podrán abrirse y funcionar cuando de lo contrario se autorizaría su funcionamiento conforme al Plan de Reapertura Gradual de la Mancomunidad y en ese caso, deberán adherirse a todos los protocolos de seguridad específicos del sector, disponibles en la página web del Plan de Reapertura correspondiente a las instalaciones o servicios. Entre los ejemplos se encuentran:

- Restaurantes y cafés: Deben seguir las últimas directrices para restaurantes
- Tiendas de regalos: Deben seguir las últimas directrices para comercios minoristas
- Gimnasios: Deben seguir las últimas directrices para instalaciones deportivas
- Piscinas: Deben seguir las últimas directrices para piscinas
- Spas: Deben seguir las últimas directrices para establecimientos de contacto cercano
- Campos de golf: Deben seguir las últimas directrices para campos de golf
- Eventos privados: Deben seguir las últimas directrices para actividades al aire libre y bajo techo

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 encarecidamente 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

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



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Limpiar las superficies que se tocan comúnmente en los baños (por ejemplo, asientos de inodoro, picaportes, tiradores de baños, lavabos, dispensadores de toallas de papel, dispensadores de jabón) con frecuencia y de acuerdo con las directrices de los CDC.

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

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, recepción)

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

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

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 en las habitaciones para huéspedes cuando sea posible, con el fin de aumentar la circulación del aire

Prácticas recomendadas

Abrir ventanas y puertas en áreas comunes para aumentar el movimiento de aire siempre que sea posible

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

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.