

POSI**Check** 



NORMAS OPERACIONALES

intertek
Total Quality. Assured.

PREFACIO

Cristal International Standards es líder global en sistemas y servicios de calidad de marca, gestión de estándares y gestión del riesgo.

Ayudamos a los clientes no solo a proteger su marca a través de sistemas y estándares de gestión proactiva, sino también permitiéndoles desbloquear los beneficios económicos asociados con el aumento de la eficiencia, la calidad y la productividad.

Entregamos software a medida a más de 80 de los mejores grupos de hoteles del mundo para ayudarlos a mantener los estándares en todos sus establecimientos a nivel global. Cristal International Standards tiene la seguridad y la confianza del cliente en su corazón. Emplea a uno de los mayores grupos de expertos en calidad, estándares, higiene y seguridad del mundo, y cuenta con más de dos décadas en el campo.

Cualquier nombre comercial utilizado en este documento es información dada para la conveniencia de los usuarios y no constituye una aprobación.

Este documento fue preparado por el Comité Técnico de Cristal.

INTRODUCCIÓN

El sistema POSI-Check es una respuesta a la ausencia de un estándar mundialmente reconocido para la Prevención en la Propagación de Enfermedades Infecciosas (POSI) solicitado por los hoteles para proteger a los huéspedes, el personal y la continuidad del negocio. El enfoque tomado dentro de este estándar se basa en una metodología formalizada de evaluación de riesgos, asegurando que la provisión del control de la infección es al menos proporcional al nivel de riesgo / amenaza del hotel.

El concepto de control de infecciones dentro del sector hotelero se ha extendido desde los brotes de toxiiñfección alimentaria hasta la reciente pandemia de Covid-19. El estándar POSI-Check aborda estos problemas, pero también garantiza que el hotel no es ajeno a la situación de que la mayoría de los riesgos de control de infecciones son aquellos asociados con los típicos problemas de higiene que ocurren en la mayoría de hoteles. Los hoteles que se consideran en mayor riesgo debido al nivel de riesgo de infección en su país o región se espera que apliquen los protocolos POSI en el momento adecuado para evitar la propagación de la enfermedad y prevenir así la interrupción de la actividad.

En ningún caso el estándar POSI-Check exige el nivel máximo de medidas para el control de infecciones, sin embargo sí se espera que dé lugar a un nivel mínimo, proporcional a los resultados obtenidos en una evaluación de riesgos realizada por una persona competente.

ALCANCE

Este estándar internacional especifica los requisitos para la implantación de un sistema de gestión POSI donde un hotel requiera demostrar su capacidad para prevenir o manejar adecuadamente los riesgos relacionados con una infección, asegurando que los huéspedes, el personal, la propiedad y los proveedores o terceras partes estén protegidos contra cualquier enfermedad.

Es aplicable a todos los hoteles, independientemente de su tamaño, que ofrezcan alojamiento y servicios a los huéspedes y quieran implementar o formalizar un plan de gestión POSI. Las medidas para cumplir con los requisitos de este estándar internacional se pueden conseguir mediante el uso de recursos internos y/o externos.

Estos estándares internacionales permiten una organización:

- a) Para planificar, implementar, operar, mantener y actualizar un sistema de gestión POSI destinado a garantizar que todos los huéspedes, el personal, la propiedad y los terceros relevantes están protegidos contra enfermedades.
- b) Evaluar el nivel y la naturaleza del riesgo de infección asociado con la operativa del hotel.
- c) Para demostrar a terceros interesados (por ejemplo, tour operadores turísticos o compradores comerciales) que las medidas de POSI se han implementado y están funcionando de manera efectiva.
- d) Para responder de forma dinámica a un cambio en el nivel de amenaza e implementar planes de acción apropiados para gestionar un nuevo nivel de riesgo.
- e) Comunicar de manera efectiva la información POSI a todos los interesados relevantes, tanto internos como externos.
- f) Asegurar la operativa en curso del sistema de gestión POSI y donde surjan cambios en la propiedad, operaciones o el entorno, aseguren que se revisen y el sistema se adapte en consecuencia.
- g) Obtener una verificación externa de su sistema de gestión POSI o realizar una autoevaluación o autodeclaración de conformidad con esta norma internacional.

Todos los requisitos de esta norma internacional son genéricos y están destinados a ser aplicables a todos los tipos de hoteles independientemente de su tamaño y complejidad.

REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes menciones se nombran en el texto de tal manera que parte o la totalidad de su contenido constituye los requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento referenciado (incluidas las correcciones).

CIS, Sistemas de Gestión de Calidad - Fundamentos y vocabulario

TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para la realización de este documento, se incluyen los términos y definiciones asociados con esta norma dentro del anexo A.

SISTEMA GESTIÓN POSI

Requisitos generales

El hotel establecerá, documentará, implementará y mantendrá un sistema efectivo de gestión POSI, que será actualizado cuando sea necesario de acuerdo con los requisitos de esta norma internacional.

El hotel deberá:

- a) Asegurar que los riesgos de infección esperados que ocurran en relación con su operativa son identificados, evaluados y controlados de tal manera que la probabilidad de enfermedad / brote se minimiza a un nivel razonable.
- b) Asegurar la comunicación con todas las partes interesadas, tanto internas como externas, con un nivel de información adecuado para garantizar que la gestión POSI sea lo más efectiva posible.
- c) Comunicar e informar sobre el desarrollo, implementación y actualización del sistema POSI en todas las operaciones del hotel, con las medidas necesarias para garantizar el nivel de control de infección requerido por esta norma internacional, y
- d) Evaluar periódicamente y actualizar, cuando sea necesario, el sistema de gestión POSI para garantizar que refleja las actividades de la organización e incorpora la información más reciente sobre el nivel de riesgo de infección.

En el caso de que un hotel opte por externalizar cualquier proceso en el control de infecciones, la dirección deberá garantizar el control sobre estos procesos. El control de estas actividades subcontratadas se identificará y documentará dentro del sistema de gestión POSI.

Requisitos de documentación

General

La documentación del sistema de gestión POSI debe incluir:

- a) Declaración documentada de control de infecciones.
- b) Plan y manual de control de infecciones documentados que incluyan todos los procedimientos y registros requeridos por esta norma internacional.
- c) Documentos que necesita el hotel para garantizar un desarrollo, implementación y actualización efectivos del sistema de gestión POSI.

Control de documentos

Los documentos requeridos por el sistema de gestión POSI deben ser inspeccionados. Los registros son un tipo especial de documento y se controlarán de acuerdo con los requisitos establecidos en 4.2.3.

Los controles deben garantizar que todos los cambios propuestos se revisen antes de su aplicación para determinar sus efectos en el control de infecciones y su impacto en el sistema de gestión POSI.

Se establecerá un procedimiento documentado para definir los controles necesarios:

- a) Aprobar documentos para su adecuación antes de su emisión,
- b) Revisar y actualizar documentos según sea necesario, y volver a aprobarlos,
- c) Garantizar que se identifican los cambios y el estado actual de revisión de los documentos,
- d) Garantizar que las versiones relevantes de los documentos aplicables estén disponibles en los puntos de utilización,
- e) Garantizar que los documentos permanezcan legibles y fácilmente identificables,
- f) Asegurar que los documentos relevantes de origen externo sean identificados y su distribución controlada, y
- g) Evitar el uso involuntario de documentos obsoletos, y garantizar que sean adecuadamente identificados como tal si se retienen por cualquier motivo.

Control de registros

Se deben establecer y mantener registros para proporcionar pruebas de conformidad con los requisitos y evidencias del funcionamiento efectivo del sistema de gestión de seguridad. Los registros deben permanecer legibles, fácilmente identificables y recuperables. Se establecerá un procedimiento documentado para definir los controles necesarios para la identificación, almacenamiento, protección, recuperación, tiempo de almacenamiento y disposición de registros.

RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN

Compromiso de la Dirección y Recursos

La dirección debe demostrar su compromiso con el desarrollo e implementación del sistema de gestión POSI para mejorar continuamente su eficacia mediante estas acciones:

- a) Mostrar que la gestión de POSI está respaldada por los objetivos de negocio del hotel,
- b) Comunicar a todos los interesados la importancia de cumplir con los requisitos de esta norma, cualquier requisito legal y reglamentario, así como los requisitos del cliente relacionados con el control de infecciones,
- c) Establecer la política de control de infecciones,
- d) Realizar revisiones sobre la gestión del sistema POSI y su funcionamiento,
- e) Asegurar la disponibilidad de recursos.

Política de control de infecciones

La dirección debe definir, documentar y comunicar su Política de Control de Infecciones. Además, la gerencia debe asegurar que esta política:

- a) Es apropiada para el hotel,
- b) Cumple con los requisitos legales y reglamentarios donde existan,
- c) Se comunica, implementa y mantiene en todos los niveles dentro del hotel,
- d) Se revisa para determinar su idoneidad continua,
- e) Aborda adecuadamente la comunicación,
- f) Se apoya en objetivos medibles.

Plan de control de infecciones

La dirección se asegurará de:

- a) La planificación del sistema de gestión POSI se lleva a cabo para cumplir con los requisitos dados en el punto 4.1 así como los objetivos del hotel que apoyan el control de infecciones,
- b) La integridad del sistema de gestión POSI se mantendrá cuando se planifican e implementan cambios en el sistema de gestión POSI, y
- c) El plan de control de infecciones estará formalmente documentado y revisado de acuerdo con el punto 4.2.

Responsabilidad y autoridad

La dirección se asegurará de que las responsabilidades y autoridades estén definidas y comunicadas dentro del hotel para garantizar una operatividad y mantenimiento efectivos del sistema de gestión POSI.

Todo el personal tendrá la responsabilidad de informar sobre problemas con el sistema POSI a la persona(s) indicada. El personal designado deberá tener la responsabilidad y autoridad definidas para iniciar y registrar las acciones llevadas a cabo.

Liderazgo del equipo de control de infecciones

La dirección debe nombrar a un líder o encargado del Equipo de Control de Infecciones que, independientemente de sus tareas, tendrán la responsabilidad y autoridad para:

- a) Administrar un equipo de control de infecciones y organizar su trabajo.
- b) Asegurar la capacitación y formación relevante de los miembros del equipo de control de infecciones,
- c) Asegurar que el sistema de gestión POSI se establezca, implemente, y se mantenga actualizado, e
- d) Informar a la gerencia del hotel sobre la efectividad e idoneidad del sistema POSI.

Equipo de Control de Infecciones

Se debe establecer un equipo de control de infecciones. Este equipo liderará y aplicará los sistemas de control de infecciones, así como la coordinación y reacción a los problemas de infección en el establecimiento.

El equipo de control de infecciones debe incluir miembros de los distintos departamentos, operaciones y turnos para garantizar una cobertura completa. Este equipo multidisciplinario ampliará la comprensión de las operaciones del negocio y los riesgos potencialmente asociados con las tareas, que pueden no haber sido evidenciados en un equipo más reducido.

Las funciones y responsabilidades de todos los miembros del equipo de control de infecciones deben estar claramente definidas. La claridad en las responsabilidades de los miembros asegura que cada persona conozca su papel en caso de una infección. Esto también permite al personal que no puede realizar sus tareas (por enfermedad, muy probable en una situación de brote) ser reemplazado por alguien que pueda entender fácilmente qué responsabilidades está asumiendo.

Todos los miembros del equipo de control de infecciones deben recibir información, instrucción y capacitación adecuadas para desempeñar sus tareas. Esto podría ser una formación sobre el control de infecciones por parte de una organización externa o formación interna.

El equipo de control de infecciones debe contar con la autoridad y los recursos adecuados para cumplir su función. Sin esto, no podrá garantizar que se tomen las medidas apropiadas y que los sistemas sean eficaces. Aquí es donde el apoyo de la dirección es esencial. El coste / reputación de un brote debe ser considerado al evaluar los beneficios de invertir en un equipo de control de infecciones.

Responsabilidades generales del control de infecciones

Las funciones y responsabilidades de todo el personal fuera del equipo de control de infecciones también deben definirse en las zonas más vulnerables a la propagación de la infección. El equipo de control de infecciones es solo una parte muy pequeña de los mecanismos necesarios para controlar la propagación de la infección. Si todo el personal recibe formación básica sobre cómo eliminar / minimizar el riesgo, entonces el trabajo del equipo de control de infecciones se vuelve mucho más fácil y el establecimiento está mucho más protegido frente a una posible situación de brote.

Comunicación

Comunicación externa

Para garantizar el acceso a la suficiente información sobre cuestiones relacionadas con el control de infecciones, el hotel deberá establecer, implementar y mantener medidas efectivas para comunicarse con:

- a) Organizaciones de salud locales, regionales y nacionales,
- b) Proveedores y contratistas,
- c) Propiedades vecinas y organizaciones locales,
- d) Clientes e invitados,
- e) Tour operadores y agentes de reservas, y
- f) Otras organizaciones que tienen un impacto o se verán afectadas por la efectividad o actualización del sistema de gestión POSI.

Dicha comunicación proporcionará información sobre aspectos que pueden ser relevantes para otras organizaciones o al recibir esta información pueden ayudar al control de infecciones en el hotel. Se mantendrán registros de esta comunicación.

El personal designado tendrá la responsabilidad y autoridad definidas para comunicar externamente cualquier información sobre el control de infecciones. Esta información obtenida a través de la comunicación externa será incluida para la actualización del sistema y la posterior revisión de la gestión.

Comunicación interna

El hotel establecerá, aplicará y mantendrá las medidas efectivas para comunicarse con el personal en temas que tengan importancia sobre el control de infecciones.

Para mantener la efectividad del sistema de gestión POSI, el hotel se asegurará de que el equipo de control de infecciones está debidamente informado sobre los cambios en:

- a) Nuevos riesgos de infección, brotes
- b) Cambios operacionales que tienen un impacto en las medidas de control de infecciones
- c) Informes médicos / epidemiológicos de agencias u organizaciones relevantes
- d) Cambios en el nivel de riesgo de infección y el estado de preparación
- e) Cambios de personal, incluyendo cualificaciones, niveles de autorización y responsabilidades
- f) Otras condiciones / medidas que tienen un impacto en el control de infecciones.

El equipo de control de infecciones se asegurará de que esta información se incluya en la actualización del sistema de gestión POSI. La dirección se asegurará de que la información relevante se incluya en la revisión del sistema.

Revisión de la dirección

General

La dirección revisará el sistema de gestión de POSI del hotel a intervalos planificados para garantizar su continua idoneidad, adecuación y efectividad. Esta revisión incluirá la evaluación de oportunidades para su mejora y la necesidad de cambiar el sistema de gestión de POSI, incluida la política de control de infecciones. Se deben mantener registros de las revisiones de la dirección.

Información de la revisión

La dirección deberá aportar, entre otros, información sobre:

- a) Acciones de seguimiento de revisiones de dirección anteriores,
- b) Análisis de resultados de las actividades de verificación,
- c) Circunstancias cambiantes que pueden afectar al control de infecciones,
- d) Situaciones / incidentes de emergencia relacionados con el control de infecciones,
- e) Revisar los resultados de las actividades de actualización del sistema,
- f) Revisión de actividades de comunicación, y
- g) Auditorías externas o inspecciones.

Los datos deben presentarse de manera que permita a la dirección relacionar la información con los objetivos declarados en el sistema de gestión POSI.

Resultados de la revisión

El resultado de la revisión por la dirección debe incluir decisiones y acciones relacionadas con:

- a) Aseguramiento de la efectividad del estándar de control de infecciones
- b) Mejora de la efectividad del sistema de gestión POSI
- c) Necesidades de recursos, y
- d) Revisiones de la política de control de infecciones del hotel y los objetivos relacionados.

Gestión de recursos

Disposición de recursos

El hotel proporcionará los recursos adecuados para el establecimiento, aplicación, mantenimiento y actualización del sistema de gestión POSI.

Recursos humanos

General

El equipo de control de infecciones y demás personal que realice actividades que tengan un impacto en el sistema POSI serán competentes y deberán tener la formación, capacitación, habilidades y experiencia apropiadas.

Donde se requiera la asistencia de expertos externos para el desarrollo, aplicación, operatividad o evaluación del sistema de gestión POSI, se registrarán y dispondrá de los acuerdos o contratos que definen la responsabilidad y autoridad de estos expertos externos.

Competencia, conocimiento y formación

El hotel deberá:

- a) Identificar las competencias necesarias para el personal cuyas actividades tienen un impacto en el control de la infección,
- b) Proporcionar formación o tomar otras medidas para garantizar que el personal tenga las competencias necesarias,
- c) Asegurar que el personal responsable del seguimiento y acciones correctivas del sistema de gestión POSI están capacitados,
- d) Evaluar la implementación y efectividad de a), b) y c),
- e) Asegurar que el personal sea consciente de la relevancia e importancia de sus actividades individuales en contribución al control de infecciones,
- f) Asegurar que la comunicación efectiva sea comprendida por todo el personal cuyas actividades tienen una importancia en el control de infecciones y
- g) Mantener registros apropiados de capacitación y acciones descritas en b) y c).

Infraestructura

El hotel proporcionará los recursos para la instauración y mantenimiento de la infraestructura necesaria para dotar de los requisitos de esta norma internacional.

Ambiente de trabajo

El hotel proporcionará los recursos para el establecimiento, gestión y mantenimiento de un entorno de trabajo necesario para aplicar los requisitos de esta norma internacional.

EVALUACIÓN DE RIESGO

Evaluación del riesgo de infección

Se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos detallada que aborde específicamente el riesgo de enfermedades infecciosas y su propagación. Esta evaluación de riesgos debe valorar cualquier posible enfermedad infecciosa (o grupo de enfermedades si los vectores de infección y gravedad son similares), identificar el potencial de exposición y por último reconocer el control adecuado y las medidas que eliminarán o minimizarán el riesgo de infección.

Métodos de evaluación

Una sugerencia de forma de evaluación del riesgo de infección se incluye en el Anexo B de este documento. Sin embargo, los criterios claves para la evaluación del riesgo incluyen, entre otros, los siguientes puntos:

- a) Incluir todos los riesgos previsible relacionados con el control de infecciones,
- b) Incluir una evaluación lógica de la exposición a la enfermedad y también la probabilidad de que ocurra, basada en la mejor información obtenida en el momento de la evaluación,
- c) Evaluación del riesgo de infección, preferiblemente con algún indicador de nivel de riesgo cuantificable para ayudar en la priorización,
- d) Detalles de las medidas de control requeridas y si están implementadas,
- e) Niveles de riesgo reducidos en función de las medidas de control en d),
- f) Detalles de la persona(s) que realiza la evaluación,
- g) Fecha de evaluación y fecha / criterios de revisión.

Las medidas de control identificadas dentro de la evaluación de riesgos deben aplicarse y operar adecuadamente. Estas medidas de control deben diseñarse de modo que los problemas se identifiquen y solventen de forma rápida.

La información de la evaluación de riesgos debe comunicarse al personal para asegurar que entiendan la importancia de las medidas de control de infecciones. Si el personal no comprende el riesgo, puede verse tentado a ignorarlo, lo que podría representar un punto crítico con respecto a la prevención de la propagación de la infección.

Revisión de la evaluación

Las evaluaciones de riesgos deben revisarse y actualizarse (junto con las medidas de control asociadas) a intervalos regulares, en caso de un incidente o cambio en posibles infecciones. El panorama de las enfermedades infecciosas es siempre cambiante por lo que los procesos de evaluación de riesgos deben ser dinámicos y estar constantemente actualizados.

REQUISITOS DE RECURSOS Y EQUIPAMIENTO

Recursos de limpieza normal

Los niveles apropiados de recursos (principalmente horas de trabajo) y equipos deben estar disponibles para asegurar que las medidas de limpieza normal y control de infecciones se llevan a cabo de manera efectiva.

Recursos de limpieza en caso de emergencia

Disponer de niveles apropiados de recursos (principalmente horas de trabajo) y equipos para garantizar su presencia durante situaciones de emergencia.

Disponibilidad de equipos

Deben existir medidas para aumentar la disponibilidad de recursos y equipos en caso de una emergencia. Esto podría ocurrir en el caso de que una nueva enfermedad infecciosa incremente su prevalencia o haya un aumento de casos de una enfermedad específica en las proximidades.

SEGURIDAD DEL PERSONAL

Seguridad del personal - control de infecciones

Durante la evaluación de riesgos se deben exponer las medidas de seguridad del personal y aplicarse adecuadamente para garantizar que no se exponen a un mayor riesgo en las tareas de control de infecciones. Sin la protección de estos miembros del personal clave, hay una mayor probabilidad de que se contagien de las enfermedades que se están tratando de prevenir y posiblemente incluso se conviertan en vectores de transmisión y propagación.

Evaluación / asistencia médica

El personal de control de infecciones debe estar sujeto a un nivel apropiado de detección / asistencia médica. Sus tareas podrían significar un aumento del riesgo de contraer / propagar una infección y, por lo tanto, esto debe ser compensado mediante el aporte de vigilancia médica y apoyo.

FORMACIÓN DEL PERSONAL

Formación del equipo de control de infecciones

Todo el personal del equipo de control de infecciones debe estar debidamente capacitado para desempeñar sus funciones. Esta formación debe revisarse y actualizarse periódicamente a intervalos de tiempo apropiados y también en el caso de que surjan cambios en el control de infecciones (nuevas enfermedades, nuevas técnicas o similares).

Formación de todo el personal

Se debe dar capacitación sobre el control de infecciones a todo el personal. La formación de todo el personal garantiza que el esfuerzo para controlar la propagación de la infección es compartido y que sus acciones pueden tener un impacto positivo a la hora de prevenir la propagación de la infección.

Higiene del personal fuera del lugar de trabajo

Se debe alentar a los trabajadores a mantener buenas prácticas de higiene personal fuera del lugar de trabajo. Esto asegura que no solo mantengan su propia salud y la de sus familias / comunidades, sino que disminuyen las probabilidades de introducir enfermedades locales prevalentes en el entorno laboral.

Renovación / Registros de formación

Toda formación debe documentarse y actualizarse regularmente / en caso de un cambio en el riesgo de infección.

PRÁCTICAS EN CASO DE ENFERMEDAD DEL PERSONAL

Identificación / reconocimiento de síntomas

El personal debe ser consciente de los síntomas / afecciones que pueden corresponder a una enfermedad infecciosa y actuar adecuadamente si detectan que ellos mismos o algún miembro de su familia están afectados. Esto asegura que se tomen medidas anticipadas para prevenir la propagación de la infección. La vigilancia y la detección temprana darán tiempo para el control de la infección y aplicar los procedimientos para tener el máximo impacto y lograr la contención si es posible.

Políticas de vuelta al trabajo

Los procedimientos de vuelta al trabajo deben estar disponibles y ser seguidos para prevenir que aquellos con enfermedades potencialmente infecciosas vuelvan al trabajo antes de que sea seguro para ellos. Esto incluiría asegurar que el personal comprende las reglas asociadas cuando los síntomas han disminuido y también el período recomendado de tiempo antes de regresar al puesto de trabajo.

Derechos laborales

Los derechos laborales deben garantizarse para evitar que el personal oculte enfermedades / potenciales enfermedades infecciosas con el propósito de evitar despidos o la anulación del contrato. Si creen que el seguir los procedimientos apropiados de enfermedad / regreso al trabajo tendrá un impacto negativo en su empleo e ingresos, es más probable que vuelvan a trabajar en un estado potencialmente infeccioso. La empresa debe equilibrar el impacto financiero de los trabajadores con sus derechos laborales frente a las consecuencias extremas asociadas a la propagación de infecciones por parte del personal y la probabilidad de causar un brote.

EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI)

EPIs en el control de infecciones

El equipo de protección individual (EPI) adecuado debe estar disponible para las tareas asociadas con el control de la infección. Este debe ser específicamente diseñado para proteger al personal de las primeras infecciones. Cuando el equipo es desechable, debe eliminarse de acuerdo con las buenas prácticas. Si el equipo es reutilizable, debe limpiarse, mantenerse y almacenarse de acuerdo con las buenas prácticas.

Deben existir procedimientos para garantizar que el personal use EPIs en función de las tareas realizadas. La incomodidad de llevar ciertos EPIs no debe sobrestimarse al considerar los riesgos que el personal puede estar dispuesto a aceptar en lugar de usar de forma adecuada el equipo correcto. Estas normas de uso de los EPIs por parte del personal deben destacarse y, cuando sea necesario, vigilar que se cumplan. Esto no es solo para proteger su salud sino también para evitar que se conviertan en vectores de transmisión.

Formación en EPIs

El personal debe recibir formación sobre el uso correcto, la revisión y el mantenimiento del EPI. Este entrenamiento debe basarse en buenas prácticas e instrucciones del fabricante.

Disponibilidad de EPIs

Debe haber disponible un stock suficiente de EPIs para manejar situaciones de emergencia. La determinación del número de existencias debe basarse en las amenazas potenciales del momento, el tamaño del equipo de control de infecciones y también la facilidad del reabastecimiento en circunstancias normales o en situaciones extremas.

PRÁCTICAS GENERALES DE HIGIENE

Uniforme limpio

El personal debe recibir recambios suficientes de uniformes limpios y disponer de las instrucciones para reemplazarlo cuando pueda estar contaminado. El uniforme contaminado también debe limpiarse o eliminarse de una manera que no presente un riesgo de propagación de la infección. Deben existir procedimientos específicos para asegurar que el personal entienda la política de cambio de uniforme y que esto se haga con un riesgo mínimo para quienes se cambian el uniforme o manejan las prendas contaminadas.

Instalaciones para la higiene del personal

Las instalaciones para la higiene del personal deben ser adecuadas, suficientes para la cantidad de personal, estar limpias y en buenas condiciones. Se incluyen vestuarios, baños, duchas y otras zonas para mantener la higiene personal.

Alojamiento del personal

El alojamiento del personal debe ser de un nivel adecuado y mantenerse limpio para evitar la posible propagación de la infección. Si el personal vive en condiciones que promueven la propagación de enfermedades infecciosas, entonces la posibilidad de transmisión se incrementa.

Instalaciones de comedor para el personal

Las cantinas o instalaciones de comedor del personal deben protegerse adecuadamente del riesgo de propagación de la infección. Esto incluye sistema para mantener la higiene de los alimentos (los sistemas APPCC deben aplicarse también en este área) y garantizar que la estructura de las instalaciones se mantiene con un buen nivel de higiene.

Transporte de personal

Los servicios de transporte del personal deben gestionarse adecuadamente para evitar la propagación de la infección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben estar disponibles para un uso seguro de los servicios de transporte. El personal involucrado en el transporte debe recibir un nivel adecuado de formación para gestionar el riesgo asociado a esta tarea. El personal que utiliza los servicios también debe recibir información sobre las precauciones especiales que deben tomar (por ejemplo, distanciamiento unos con otros, lavado de manos, restricciones para evitar el uso en función de los síntomas, etc.)

Señalización

Debe haber una señalización clara y visible para explicar los posibles síntomas de enfermedad y las acciones a tomar en caso de que aparezcan. Esta señalización debe ubicarse en lugares de paso y fácilmente comprensibles por el público objetivo (por ejemplo, en el idioma correcto).

Nivel de riesgo en el control de infecciones

El personal debe estar informado sobre el nivel de control de infección en la propiedad. Esto debería estar incluido en la formación que han recibido para asegurar que entienden las precauciones adicionales que deben tomar.

Programa de control de plagas

Se debe aplicar un programa de control de plagas para la propiedad. Las plagas pueden ser un vector significativo para la transmisión de enfermedades específicas y la entrada a la propiedad pueden permitir la propagación de la infección. El programa de control de plagas debe ser diseñado e implementado por una persona competente.

Protección frente a plagas

Todos los edificios e instalaciones deben estar adecuadamente protegidos contra las plagas. Certificar que las plagas no pueden entrar en la propiedad reducirá el potencial vector de transmisión. Las plagas (incluidos los animales domesticados) pueden ser una fuente de enfermedades potencialmente letales que tienen un impacto mínimo en ellos como portadores pero podrían presentar un riesgo cuando se transmiten a los humanos.

HIGIENE DE MANOS

Procedimientos de lavado de manos

Deben existir procedimientos para el lavado e higiene de manos que indiquen claramente cuándo y cómo deben lavarse las manos. Esto incluye cualquier momento en el cual entren en contacto con materiales potencialmente contaminados, tocarse la cara, ir al baño y de forma periódica para minimizar el riesgo potencial de transmisión.

Todo el personal debe estar formado sobre técnicas eficientes de lavado de manos.

Puntos de lavado de manos

Un número adecuado de lavamanos debe estar disponible para el personal. Estos deben ubicarse donde exista una mayor probabilidad de uso y con un número suficiente para permitir que todo el personal pueda acceder a ellos en un corto espacio de tiempo. Si hay pocos puntos de lavado de manos o están en ubicaciones incorrectas esto reducirá la probabilidad de uso frecuente.

Los puntos de lavado de manos deben estar equipados con un suministro suficiente de jabón antibacteriano y también disponer de un desinfectante de manos. Debería haber un procedimiento establecido para identificar lo antes posible que los suministros se agotan y reponerlos.

Deben estar disponibles equipos para el secado de manos y, cuando se utiliza papel, deben disponer de papeleras con tapa. La eliminación de éstos debe formar parte de la evaluación de riesgos en el control de infecciones para evitar exponer al personal a estos riesgos.

La temperatura del agua en los puntos de lavado de manos debe ser suficiente para garantizar su efectividad. Algunos poseen jabones que requieren una temperatura específica para actuar de manera efectiva, generalmente se requiere agua caliente para asegurar una máxima eliminación de cualquier residuo.

Lavado de manos de huéspedes, clientes o visitas

Deben existir suficientes puntos para el lavado de manos en áreas públicas para huéspedes / visitantes con una señalización que fomente su uso.

HIGIENE RESPIRATORIA

Etiqueta respiratoria

El personal debe estar capacitado para cumplir la etiqueta respiratoria. Esto incluye toser en pañuelos (y luego desecharlos de manera segura) o toser en el hueco del codo. El lavado de manos se llevará a cabo tras toser o estornudar.

Los pañuelos deben estar disponibles para su uso general y también las papeleras con tapa para desecharlos.

Mascarillas

Debe haber disponible una cantidad suficiente de mascarillas si es necesario.

PRÁCTICAS GENERALES DE LIMPIEZA

Programas de limpieza

Todas las áreas del establecimiento deben incluirse en un programa de limpieza detallado cuyo contenido exponga los procedimientos de limpieza, los productos químicos y equipos utilizados. Se deberá registrar y revisar periódicamente para garantizar que se mantienen unos niveles adecuados de higiene y limpieza. También hay que considerar modificar este programa de limpieza según el nivel de riesgo de infección.

Formación del personal de limpieza

El personal de limpieza debe estar completamente capacitado sobre los procedimientos generales de limpieza. Esta formación debe ser periódica, revisada y actualizada. La revisión de la efectividad en la limpieza puede ayudar a determinar las necesidades formativas adicionales o actualización de conocimientos del personal.

Efectividad de la limpieza

La eficacia de la limpieza debe controlarse mediante procedimientos de supervisión / control de calidad. El objetivo principal es identificar cualquier desviación de los procedimientos y donde se requiera de apoyo adicional, orientación o formación.

Formación de limpieza al resto del personal

El personal que no pertenece al grupo de limpieza también debe recibir formación para mantener las zonas de trabajo limpias. Una política de limpieza sobre la marcha asegurará la limitación de la propagación de infecciones.

Equipo de limpieza

Deben existir procedimientos para garantizar que el equipo de limpieza no presente un riesgo de contaminación cruzada. Esto incluye sistemas como la codificación por colores para distintas áreas / funciones específicas, limpieza, mantenimiento del equipo y revisión periódica de qué aparato se utiliza según los programas de limpieza o procedimientos utilizados.

Alfombras y suelos

Deben existir procedimientos para la limpieza de alfombras y superficies de suelos.

PRÁCTICAS DE LIMPIEZA DE EMERGENCIA

Situaciones de limpieza de emergencia

Deben existir procedimientos para cubrir las acciones a tomar en caso de una limpieza de emergencia. Se incluirá la respuesta inmediata, medidas provisionales de precaución, procedimientos de limpieza y donde sea necesario realizar una revisión e investigación del incidente por parte del equipo de control de infecciones.

Detección

Deben existir sistemas para identificar lo más rápido posible cuando se requiera una limpieza de emergencia. Estos sistemas deben involucrar a todos los miembros del personal y deben tener instrucciones claras sobre las acciones a aplicar inmediatamente con el fin de proteger a las personas (incluidos ellos mismos) del riesgo de infección.

Formación en limpieza de emergencia

El personal de limpieza debe recibir información, instrucciones y capacitación adecuadas para realizar la limpieza en caso de emergencia de manera segura y sin aumentar los riesgos de infección.

Equipos de limpieza de emergencia

Debe disponerse de suficientes equipos para realizar una limpieza de emergencia de manera efectiva y segura. La ausencia de estos equipos apropiados aumentará potencialmente el riesgo para el personal y/o el riesgo de propagación de la infección.

Registros de limpieza de emergencia

Se deben mantener registros de todos los incidentes que requieran limpieza de emergencia. Esta información puede ser potencialmente utilizada para rastrear las fuentes de infección y también ayudar en la revisión de las medidas implementadas.

DISEÑO PARA LA LIMPIEZA

Diseño de la propiedad para la limpieza

Todas las áreas de la propiedad deben diseñarse de manera que se garantice que la limpieza es posible y efectiva. Esto puede implicar la adaptación de la propiedad para eliminar áreas particularmente difíciles, o si no es posible, desarrollar el método más eficaz de limpieza para estas áreas.

Diseño de habitaciones para la limpieza

El diseño de las habitaciones, muebles y accesorios decorativos deben estar dispuestos de forma que permitan una limpieza efectiva.

Materiales de construcción

Los materiales utilizados en la construcción de la propiedad, todos los muebles y decoración deben ser consistentes y permitir una limpieza efectiva. Donde haya presente un material específico que no pueda limpiarse adecuadamente se deberán tomar medidas adicionales para el desarrollo de métodos de limpieza efectivos o eliminar el riesgo reemplazando dicho material.

SUPERFICIES DE ALTO CONTACTO

Identificación de superficies de alto contacto

Todas las superficies de alto contacto deben identificarse en el programa de limpieza. Este también debe detallar la efectividad del proceso de limpieza y su frecuencia.

Procedimientos de limpieza para superficies de alto contacto

Deben desarrollarse procedimientos específicos para la limpieza regular y efectiva de superficies de alto contacto.

Frecuencias variables de limpieza

Debe haber un sistema de limpieza variable que vincule la frecuencia y métodos de limpieza utilizados con el nivel de riesgo existente en cada momento.

Eliminación / reducción de contacto

Siempre que sea posible, se deben establecer sistemas para minimizar el contacto con ciertas superficies (por ejemplo puertas automáticas). Esto puede ser en respuesta a una evaluación de riesgo específica o debido a un aumento por riesgo de infección.

LIMPIEZA DEL ENTORNO

Vestíbulo y áreas de recepción

Deben existir medidas específicas para la limpieza del vestíbulo del hotel y las áreas de recepción.

Áreas públicas

Las áreas públicas donde se congregan gran cantidad de huéspedes deben estar sujetas a un programa de limpieza regular y suficiente para controlar la propagación de cualquier posible infección.

Ascensores / escaleras mecánicas

Los ascensores / escaleras mecánicas deben estar sujetos a regímenes de limpieza específicos. Normalmente estas áreas poseen superficies de alto contacto y en caso de incremento del riesgo de infección, deben estar sujetos a una limpieza adicional.

Baños públicos

Todos los baños públicos deben limpiarse regularmente y revisarse para detectar problemas (por ejemplo, falta de jabón / desinfectante). Cuando se identifica un problema debe resolverse de inmediato y ser registrado.

Habitaciones

Todas las habitaciones deben limpiarse eficazmente de acuerdo a un plan de limpieza estipulado. Para obtener más información sobre la limpieza de la habitación, consulte el estándar de RoomCheck.

GESTIÓN DE LENCERÍA

Procedimientos

Deben existir procedimientos para garantizar que la ropa usada se manipule lo menos posible. El riesgo potencial asociado con la ropa usada aumenta en un escenario de riesgo de infección elevado (como un brote o pandemia), no obstante, en todas las circunstancias, se debe minimizar la manipulación de la ropa usada.

Separación de ropa

Debe existir un sistema de separación para garantizar que la ropa limpia no esté en contacto con la ropa usada, potencialmente contaminada.

Cambio de ropa

La ropa de cama debe cambiarse de manera rutinaria y regular al cambiar de huésped.

Manejo de ropa sucia

Debe existir un procedimiento para el manejo de la ropa sucia. Esta debe ser tratada como una situación de relativo alto riesgo y deben seguirse los procedimientos para minimizar el riesgo tanto para el personal de limpieza como para cualquier contacto con la ropa en una etapa posterior (por ejemplo, personal de lavandería).

La ropa de cama debe retirarse, enrollarse y embalsarse para garantizar que las áreas sucias estén contenidas.

Sistema de lavandería

Debe existir un sistema de lavado efectivo y que funcione de manera correcta.

Artículos no lavables

Deben existir procedimientos para la limpieza de artículos no lavables. Deben tenerse en cuenta las consideraciones específicas en la efectividad de la limpieza en función del tipo de artículo y los métodos de limpieza utilizados.

SISTEMAS DE VENTILACIÓN

Diseño del sistema de ventilación

El sistema de ventilación de la propiedad debe estar diseñado para garantizar una buena calidad del aire y evitar la propagación de la infección.

Moho y crecimiento fúngico

La propiedad debe estar libre de signos de humedad y moho. Estas condiciones representan en sí mismas un peligro para la salud, además su presencia indica un mal sistema de ventilación que podría dar lugar a otros problemas.

Mantenimiento del sistema de ventilación

Todos los elementos del sistema de ventilación deben inspeccionarse, probarse, limpiarse y mantenerse para garantizar su correcto funcionamiento. Se deben seguir las instrucciones del fabricante y ajustarse también a la normativa local.

Torres de refrigeración

Deben existir procedimientos específicos para la gestión de torres de enfriamiento (si están presentes) para evitar el desarrollo de la bacteria legionella. La torre de refrigeración y el sistema de agua deben inspeccionarse para determinar el nivel de riesgo asociado con la bacteria legionella.

Aire acondicionado

Las unidades de aire acondicionado y los sistemas de filtración deben limpiarse y mantenerse regularmente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Pruebas de laboratorio

Las pruebas de laboratorio deben realizarse en el agua de refrigeración y los resultados deben tenerse en cuenta para realizarlas acciones correctoras pertinentes.

GIMNASIO Y AREAS RECREATIVAS

Programa de limpieza

Todas las áreas del gimnasio / instalaciones recreativas deben estar sujetas a un programa de limpieza detallado. Este programa debe tener en cuenta el material de los equipos y la frecuencia de limpieza según su uso.

Las zonas del gimnasio deben estar limpias y libre de signos de suciedad / daños.

Manejo de toallas

Si se proporcionan toallas, debe haber sistemas para garantizar que las toallas usadas se laven y no presenten un riesgo de contaminación.

Equipos de limpieza

Deben estar disponibles para los usuarios en los gimnasios, como por ejemplo papel y desinfectante para que puedan limpiar el equipo antes y después de su uso como se requiera.

Eliminación de papel

Debe haber papeleras con tapa para permitir que los papeles usados se eliminen sin presentar un riesgo de infección.

Puntos de lavado de manos

Los puntos de lavado de manos / desinfección deben estar presentes en el gimnasio con señalización que promueva su uso.

Normas de higiene personal

Las normas de higiene personal deben mostrarse en las diferentes áreas del gimnasio y pedir que se cumplan cuando sea necesario.

CLUB E INSTALACIONES INFANTILES

Restricciones / Suspensión

Deben existir procedimientos específicos para restringir o suspender los clubes infantiles y sus actividades durante cualquier brote de enfermedades potencialmente infecciosas. El nivel de contacto y potencial de propagación de la infección en estas áreas es alto y se ve exacerbado por la falta de conocimiento de los niños sobre la importancia de las medidas de higiene.

Horarios de limpieza

Debe haber un horario de limpieza detallado en las áreas infantiles que esté correctamente cumplimentado. Este programa de limpieza debe tener en cuenta los materiales de las instalaciones y su aforo. Algunos elementos pueden ser más difíciles de limpiar que otros por lo que es posible que se deban disponer de medidas de limpieza adicionales.

Normas de higiene personal

Las normas de higiene personal deben explicarse a los niños y reforzarse. La frecuencia de estas explicaciones dependerá en gran medida de la edad de los niños y también del nivel de riesgo de infección en el establecimiento. Se debe pedir a los padres que refuercen estas instrucciones para garantizar su cumplimiento.

Puntos de lavado e higiene de manos

Los puntos de lavado de manos en las áreas para niños deben estar disponibles y funcionar correctamente tanto para los niños como para el resto de personas presente en esta zona.

Limpieza de superficies

Todas las superficies dentro de las instalaciones para niños deben estar sujetas a una limpieza a fondo, particularmente donde ocurra algún incidente con fluidos corporales.

Limpieza de aseos

Deben existir protocolos de limpieza detallados y específicos para los aseos de las áreas para niños.

Limpieza de los juguetes y zonas de juego

Deben existir protocolos de limpieza específicos para la limpieza y desinfección de los juguetes y zonas de juegos para los niños como las piscinas de bolas.

Inscripción y procedimientos de detección médica

Los procedimientos de inscripción deben incluir preguntas de detección médica formuladas para identificar posibles infecciones o enfermedades antes de que el niño pueda entrar en las áreas infantiles.

SPA Y ÁREAS DE TRATAMIENTO

Cuestionario previo al tratamiento

Se debe pedir a los huéspedes que completen cuestionarios de inspección médica / de salud y exención de responsabilidad antes del tratamiento. Estos deben revisarse antes del tratamiento y cuando se identifique un riesgo de infección potencial se deberán tomar las medidas oportunas. Esto puede incluir precauciones adicionales o preferiblemente informar a los huéspedes de que el tratamiento no es posible / adecuado para ellos si sufren algún problema o condición específica.

Normas de higiene personal

Los huéspedes deben recibir toda la información sobre las normas de higiene personal en el spa y las áreas de tratamiento.

Instalaciones para el lavado de manos

Deben existir suficientes instalaciones o puntos para el lavado de manos, duchas y desinfección para que los huéspedes cumplan con las normas de higiene personal.

Artículos complementarios

Los artículos complementarios, como toallas usadas, batas y pantuflas, deben manejarse de tal manera que no se puedan ser fuente de propagación de la infección.

Instalaciones de sauna

Las instalaciones de la sauna deben estar construidas adecuadamente, en buenas condiciones de limpieza y sujetas a un protocolo de limpieza específico.

Salas de tratamiento

Todas las salas de tratamiento deben estar en buenas condiciones de limpieza y sujetas a un protocolo de limpieza específico.

Equipos del spa / sala de tratamiento

Todo los equipos de spa / tratamiento deben mantenerse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Protocolos específicos de higiene en las zonas de tratamiento

Deben establecerse protocolos de higiene específicos para las zonas de tratamiento para prevenir la propagación de la infección. Esto podría incluir el desarrollo de una política de eliminación de material biológico peligroso como las agujas o unas pautas generales de eliminación de desechos médicos. También puede ser un requisito adicional el uso de EPI para el tratamiento específico que involucre fluidos corporales o contacto con zonas del cuerpo de alto riesgo.

Certificados médicos y medidas de higiene para el personal del spa

Todo el personal del spa debe estar sujeto a medidas de higiene personal y exámenes médicos.

DESCONTAMINACIÓN DE PISCINAS

Limpieza de piscinas

Todas las instalaciones de la piscina deben estar sujetas a un programa de limpieza regular que se cumpla y documente.

Desinfección automática

Deben existir sistemas automáticos de desinfección para garantizar los niveles correctos de biocida y que las características del agua se mantienen en todo momento.

Mantenimiento del sistema de la piscina

Todos los sistemas de las piscinas deben mantenerse regularmente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Procedimientos de emergencia

Deben establecerse protocolos de cierre y limpieza de emergencia, descontaminación y desinfección.

Análisis del agua de piscina

El agua de la piscina debe estar sujeta a controles regulares / análisis de laboratorio y se deberá actuar según los resultados que se obtengan.

Normas de higiene de la piscina

Las normas de higiene de la piscina deben ser visibles y procurar que se cumplan.

GESTIÓN DE HUÉSPEDES SINTOMÁTICOS

Identificación y notificación de síntomas

Deben existir sistemas para identificar a los huéspedes que muestran síntomas compatibles con una enfermedad infecciosa.

Los huéspedes deben recibir información sobre cómo notificarlo desde sus habitaciones.

Aislamiento y soporte del huésped sintomático

Deben existir procedimientos para iniciar el soporte al huésped mientras se aísla o separa de los demás.

Pruebas médicas

Las pruebas médicas deben iniciarse cuando un huésped es sintomático. Esto permitirá la confirmación de si existe alguna enfermedad infecciosa e iniciará la comunicación e información sobre las medidas específicas que se deben tomar para minimizar el potencial de propagación de cualquier tipo de infección.

Informes / Notificación

Se deben seguir los procedimientos legales de notificación locales para enfermedades infecciosas. La prevención de la expansión de un brote / pandemia depende en gran medida de que la dirección del establecimiento sea responsable y cumplan con las normativas locales respecto a los procedimientos de notificación para casos de enfermedades específicas. De lo contrario, podría dar lugar a sanciones legales y se propicia una propagación mayor e incontrolada de la infección dentro de la comunidad.

Limpieza de habitaciones de huéspedes sintomáticos

Deben existir procedimientos de limpieza de emergencia para la limpieza y desinfección de las habitaciones utilizadas por huéspedes sintomáticos

Informar sobre las precauciones de higiene personal

Se debe alentar a todos los huéspedes (no solo a los infectados) a cumplir con una higiene personal más estricta las precauciones que se deben tomar durante los períodos de mayor riesgo de infección.

Prevención de la contaminación cruzada

Todos los artículos utilizados por los huéspedes infectados (en particular la lencería) deben separarse adecuadamente de otros artículos y deben ser lavados / desechados sin riesgo de contaminación cruzada.

Equipos de protección

Deben existir equipos especiales de protección para el personal involucrado en la limpieza de las habitaciones / áreas utilizadas por huéspedes infectados. Siempre que sea posible, se debe impedir a este personal que limpie las habitaciones de los no infectados, ya que existe un riesgo mucho mayor de que propaguen enfermedades potencialmente infecciosas durante el procedimiento de limpieza.

PROCEDIMIENTOS EN CASO DE BROTE

Procedimientos en caso de brote

Deben existir procedimientos documentados para la gestión de brotes que puedan activarse en el momento adecuado para minimizar la propagación de la infección.

Formación en caso de brote

Todo el personal debe estar capacitado en las labores que deben realizar en caso de sospecha o confirmación de brote.

POLÍTICAS DE COMUNICACIÓN DEL BROTE

Políticas de comunicación

Deben establecerse políticas claras de comunicación para informar a todo el personal, huéspedes, visitantes, empresas asociadas (proveedores, agencias) y autoridades en caso de brote.

NOTIFICACIÓN DE CASOS REPORTABLES

Requisito de informar

El personal debe conocer los requisitos asociados con la notificación de enfermedades infecciosas.

Todos los incidentes reportables deben ser comunicados a las autoridades competentes dentro de un plazo apropiado de tiempo.

REGISTROS Y DOCUMENTACIÓN

Planes de limpieza

Los planes de limpieza deben estar correctamente cumplimentados y se deben mantener registros de la limpieza.

Registros de incidentes / casos

Se deben mantener registros de todos los incidentes / casos reportables.

GESTIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Productos químicos de limpieza

Los productos químicos de limpieza correctos deben estar disponibles para su uso según las instrucciones del fabricante.

Sistemas de dilución

Todos los sistemas de dilución de los productos de limpieza deben verificarse para asegurarse de que funcionan de manera efectiva.

Formación en uso de químicos

Todo el personal debe estar capacitado en el uso correcto de productos químicos y los equipos de limpieza.

CONTROL DE LA EFICACIA EN LA LIMPIEZA

Comprobación visual / física

Se deben realizar controles visuales y físicos de la eficacia de la limpieza regularmente y registrar los resultados.

Prueba de superficie ATP

Los resultados de las pruebas de las muestras de ATP de superficie deben apoyar los buenos estándares de limpieza que se están aplicando. Cuando no sea el caso, los estándares de limpieza y los protocolos aplicados deberían ser revisados para asegurar su efectividad.

Mejora continua

Se debe actuar sobre los resultados de todo el seguimiento para mejorar la efectividad de la limpieza.

