

CIRCULAR EXTERNA 12 DE 2020

(marzo 12)

Diario Oficial No. 51.254 de 12 de marzo 2020

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

PARA: PROPIETARIOS Y ADMINISTRADORES DE HOTELES, HOSTALES Y HOSPEDAJES
DE: MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL MINISTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
ASUNTO: DIRECTRICES PARA LA CONTENCIÓN DE LA INFECCIÓN RESPIRATORIA AGUDA POR EL NUEVO CORONAVIRUS (COVID-19) EN EL ENTORNO HOTELERO

Los Ministerios de Salud y Protección Social y de Comercio, Industria y Turismo, en uso de sus facultades legales y reglamentarias, en especial de las conferidas por el numeral 3 del artículo 2o del Decreto Ley 4107 de 2011 que señala que al primero le compete, entre otras, formular la política, dirigir y orientar planes, programas y proyectos en materia de salud, salud pública, riesgos profesionales, y de control de los riesgos provenientes de enfermedades comunes, ambientales, sanitarias y psicosociales, que afecten a las personas, grupos, familias o comunidades, y por el Decreto Ley 210 de 2003 que establece que al segundo le corresponde “colaborar con los ministerios y demás entidades competentes en la formulación de las políticas económicas que afecten la actividad empresarial y su inserción en el mercado internacional”, con motivo de la epidemia mundial de Coronavirus-COVID-19 y a la detección de casos en Colombia, se requiere impartir las siguientes recomendaciones tendientes a la adopción de medidas para la realización de eventos de alta afluencia de personas, con el propósito de reducir los riesgos de propagación de la enfermedad; mejorar el conocimiento de la población sobre las medidas preventivas y recomendaciones frente a esta nueva enfermedad, así como atender los principios de Precaución del Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y de Previsión contenido en el Sistema de Vigilancia en Salud Pública.

1. Antecedentes

El Coronavirus, es un virus que causa Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir gripa, que puede llegar a ser leve, moderada o grave, que se transmite por gotas de saliva al hablar, toser y estornudar y que es reconocida como una de las principales causas de consulta, especialmente entre los niños menores de 5 años y los adultos mayores de 65 años.

El nuevo Coronavirus (COVID-19) ha sido catalogado por la Organización Mundial de la Salud como una emergencia en salud pública de importancia internacional, por eso se recomienda que las medidas previstas en la presente circular sean adoptadas como prácticas estándar para la prevención, manejo y control de Infecciones Respiratorias Agudas (IRA).

2. Recomendaciones para evitar el contagio de una Infección Respiratoria Aguda (IRA), en el entorno hotelero

Con el propósito de evitar o disminuir la propagación de infecciones respiratorias agudas, en especial la posible transmisión del COVID-19 en la comunidad usuaria y trabajadora del sector

hotelero, los propietarios y administradores de hoteles, hostales y hospedajes deben:

2.1. Informar y capacitar a los empleados del hotel, hostel u hospedaje sobre el reconocimiento de signos y síntomas de la enfermedad, así como sobre las medidas de prevención del Covid-19 tales como: Lavar las manos frecuentemente con agua y jabón o uso de un gel desinfectante; evitar toser y estornudar en público o hacerlo sobre el brazo o un elemento desechable; usar tapabocas cuando presente sintomatología de enfermedad respiratoria; evitar tocarse la cara; evitar el contacto con personas enfermas de gripa; saludar sin contacto físico; limpiar y desinfectar los objetos y las superficies que se tocan frecuentemente; desechar en un sitio seguro los tapabocas y demás elementos de protección personal utilizados. Esta información puede ser consultada y descargada de las campañas dispuestas en el sitio web:

<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19.aspx>.

2.2. Hacer extensiva la capacitación a terceros que no están vinculados directamente con el hotel pero que prestan servicios a los huéspedes y visitantes, como es el caso de transporte de pasajeros.

2.3. Establecer control diario del estado de salud de los trabajadores con el objetivo de garantizar que la población trabajadora que se enferme en el establecimiento hotelero, o que llegue enferma a este, sean canalizados al servicio de salud, en coordinación con el personal que lidera el sistema de seguridad y salud en el trabajo.

2.4. Monitorear el ausentismo entre los diferentes equipos de trabajo asociado a la presencia de síntomas respiratorios controlando, de ser necesario, que se cumpla con el periodo de cuarentena definido por el Ministerio de Salud y Protección Social ante casos de COVID 19.

2.5. Instar al personal a quedarse en casa cuando presente síntomas respiratorios compatibles con coronavirus o un miembro de su familia los presente.

2.6. Liderar procesos de reinducción dirigidos a establecer cómo deben realizarse las tareas diarias de forma más segura y el uso de los elementos de protección personal, a través de los canales internos de comunicación con los que la organización cuente.

2.7. Informar a los funcionarios de la entidad territorial de salud respectiva, el aumento inusitado en el ausentismo de los trabajadores asociado a IRA.

2.8. Dotar de elementos de protección personal (en especial tapabocas y guantes) a los trabajadores que interactúan con huéspedes y visitantes, así como aquellos que adelantan labores de limpieza de habitaciones y servicios de lavandería. Esta dotación debe estar acompañada de instrucciones para el correcto uso de estos elementos.

2.9. Contar con el suministro permanente de los insumos necesarios (jabón líquido, toallas desechables, entre otros) para lograr un efectivo lavado de manos de manera frecuente en el sector hotelero.

2.10. Instalar la señalización necesaria en zonas comunes (recepción, gimnasio, restaurantes, salones de eventos, baños, entre otros) dirigida a socializar entre los huéspedes y visitantes las medidas de prevención frente al COVID-19. Así mismo, asegurar el suministro permanente de alcohol glicerinado para lograr una efectiva higiene de manos en las zonas antes referidas.

2.11. Mantener el inventario de productos de limpieza, desinfección y equipos de protección

personal para evitar el desabastecimiento de estos por aumento en la demanda del mercado.

2.12. Activar e implementar los planes de contingencia. Este proceso debe contar con el compromiso de la alta gerencia y quienes lideran los sistemas de seguridad y salud en el trabajo, además debe incluir recursos humanos, insumos y procedimientos de actuación y evaluación de riesgo según el lugar de procedencia de los turistas y visitantes. De igual forma, deben ser incluidos en este plan aquellas empresas que prestan servicios adicionales y los proveedores de alimentos. El plan debe incluir medidas de promoción y prevención para reducir la propagación y contagio del COVID - 19.

2.13. Definir los procedimientos necesarios en caso de ser identificados huéspedes o visitantes con sintomatología compatible con COVID - 19, el cual debe incluir la asignación de un espacio retirado de los demás huéspedes y trabajadores del hotel y la provisión de elementos de protección respiratoria (mascarilla quirúrgica).

2.14. Fortalecer la comunicación con la entidad territorial de salud correspondiente, a fin de definir el plan de acción ante la identificación de huéspedes del hotel con sintomatología compatible con el COVID - 19. Si se presenta un caso positivo de COVID - 19, el hotel deberá dar cumplimiento a las indicaciones emitidas por parte de la Secretaría de Salud departamental o distrital.

2.15. Revisar y reforzar los planes de limpieza y desinfección de las diferentes áreas del hotel, haciendo énfasis en las zonas de mayor afluencia de huéspedes y visitantes, teniendo en cuenta aspectos tales como la frecuencia de estos procedimientos y los productos a ser utilizados.

2.16. Promover espacios de difusión y socialización de mensajes de prevención, cuidado y signos de alerta dirigidos a huéspedes y visitantes.

2.17. Definir los canales de comunicación para que los huéspedes y visitantes informen al hotel inconvenientes de salud, esto con el objetivo de adoptar las medidas de control a que haya lugar por parte del personal del hotel. Asimismo, fortalecer o establecer alianzas estratégicas con las empresas que ofrecen seguros de viajeros para que brinden y orienten información a turistas.

2.18. Identificar, analizar y modificar aquellos procesos de interacción en los que se pueda reducir el contacto directo entre el empleado del hotel y el huésped o visitante, sin que esto afecte el grado de atención prestada por el establecimiento.

2.19. Contar con el almacenamiento y suministro de agua para consumo humano en las actividades de lavado de manos, limpieza de áreas y demás, en cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en los hoteles, de acuerdo con lo establecido en la Ley [9](#) de 1979 y sus normas reglamentarias.

2.20. Realizar el mantenimiento preventivo y limpieza de los sistemas de ventilación.

2.21. Evaluar la posibilidad del cierre temporal de áreas comunes y cancelación de eventos que impliquen una alta afluencia de personas, si existe un aumento de casos de COVID - 19 en la zona de ubicación del hotel.

2.22. Tener en cuenta que, mediante Resolución número [380](#) de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social adoptó las medidas preventivas sanitarias de aislamiento y cuarentena de las personas que, a partir de la entrada en vigencia de la misma, arriben a Colombia procedentes de

la República Popular China, de Italia, de Francia y de España, para cuyo cumplimiento se debe establecer contacto con la Secretaría de Salud departamental.

Publíquese y cúmplase

Dada en Bogotá, D. C., a 12 de marzo de 2020.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Fernando Ruiz Gómez.

El Ministro de Comercio, Industria y Turismo,

José Manuel Restrepo Abondano.



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.

Compilación Jurídica MINTIC

n.d.

Última actualización: 31 de mayo de 2024 - (Diario Oficial No. 52.755 - 13 de mayo de 2024)

