



## ▶ La COVID-19 y las actividades de alojamiento y de servicio de comidas

### Lista de comprobación de prevención y control

Versión 1, agosto 2020

El brote de COVID-19 está teniendo gravísimas repercusiones en el sector turístico. Los subsectores del alojamiento y el servicio de comidas, que tienen un coeficiente de mano de obra especialmente alto, han quedado diezmados por las medidas adoptadas para contener la pandemia de COVID-19. Muchos países están entrando en una nueva fase de la lucha contra el virus que deben compatibilizar con la reapertura de la industria y la economía en general.

A efectos de la presente lista de comprobación, por “actividades de alojamiento y de servicio de comidas” se entiende el suministro de alojamiento temporal para visitantes y otros viajeros y el suministro de comidas y bebidas preparadas para su consumo inmediato y para llevar. Las interacciones de los trabajadores y los visitantes/viajeros en estos subsectores exigen una atención y unas medidas preventivas específicas.

En la [Declaración del Centenario de la OIT para el Futuro del Trabajo](#) se afirma que “las condiciones de trabajo seguras y saludables son fundamentales para el trabajo decente”. Actualmente dicha aseveración resulta especialmente cierta, ya que garantizar la seguridad y la salud en el trabajo resulta indispensable para poder manejar la pandemia de COVID-19 y reanudar el trabajo, sobre todo en los subsectores del alojamiento y del servicio de comidas, en los que la interacción humana es esencial <sup>1</sup>.

La presente lista de comprobación es una herramienta práctica y participativa diseñada para facilitar la adopción y continua mejora de medidas prácticas para prevenir y mitigar la propagación de la COVID-19 en las actividades de alojamiento y de servicio de comidas. La implementación exitosa de esta herramienta depende de la cooperación activa y el diálogo social entre los empleadores y los trabajadores y sus representantes en los subsectores del alojamiento y del servicio de comidas para lograr cambios positivos en el lugar de trabajo y mejorar la preparación y respuesta a la COVID-19.

### Grupos destinatarios

Esta herramienta está pensada para todas las actividades de alojamiento y de servicio de comidas <sup>\*</sup>, independientemente del tamaño del establecimiento o su ubicación, y para todos los trabajadores, incluidos los que trabajan a tiempo parcial y en otras formas atípicas de empleo, como en subcontratas o con contratos de cero horas <sup>\*\*</sup>. La lista puede utilizarse junto a otras herramientas empleadas en el sector. Pueden usarla los empleadores y los trabajadores y sus representantes en el ámbito de las actividades de suministro de alojamiento temporal para visitantes y otros viajeros y comidas y bebidas preparadas para su consumo inmediato y para llevar.

Entre las ocupaciones del ámbito de las actividades de alojamiento y de servicio de comidas cabe citar a título de ejemplo los cocineros, camareros, vendedores ambulantes, repartidores, porteros, recepcionistas y el personal de limpieza y mantenimiento<sup>\*\*\*</sup>.

<sup>\*</sup> Es posible consultar la lista de actividades de alojamiento y de servicio de comidas en la [Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las actividades económicas \(CIIU\), Revisión 4](#). Dentro de las actividades de alojamiento figuran: hoteles, centros vacacionales, hoteles de suites/ apartamentos, moteles, hoteles para automovilistas, casas de huéspedes, pensiones, unidades de alojamiento y desayuno, pisos y bungalows, unidades utilizadas en régimen de tiempo compartido, casas de vacaciones, chalets y cabañas con servicio de mantenimiento y limpieza, albergues juveniles y refugios de montaña y actividades de campamentos. Las actividades de suministro de comidas y bebidas comprenden los restaurantes y las actividades de servicio de comidas (restaurantes, cafeterías, restaurantes de comida rápida, restaurantes de comida para llevar, puestos ambulantes de comida, preparación de alimentos en puestos de mercado, bares, tabernas, coctelerías, pubs, cafeterías y tiendas de jugos de frutas).

<sup>\*\*</sup> Véanse las [Pautas de la OIT sobre trabajo decente y turismo socialmente responsable](#), 2017.

<sup>\*\*\*</sup> Se trata de una lista ilustrativa que solo incluye algunas de las ocupaciones del ámbito de las actividades de alojamiento y de servicio de comidas.

### ¿Cómo usar esta lista de comprobación?

- Designe a un equipo de respuesta integrado por el comité de seguridad y salud en el trabajo (SST), los representantes de los empleadores y de los trabajadores y miembros del personal con diversas funciones para así tener diferentes perspectivas. La configuración del equipo responsable de supervisar la ejecución del plan de respuesta a la COVID-19 deberá responder a las oportunas consideraciones de equilibrio de género y diversidad.
- Un facilitador de la respuesta nombrado por el comité de SST presidirá el equipo, le informará del objetivo y le enseñará a utilizar y cumplimentar la lista y a registrar los resultados.
- Con el equipo de respuesta, planifique las medidas que deben adoptarse con respecto a las preguntas a las que se haya respondido "No", indicando quién será el responsable y cuándo deben ponerse en marcha.
- El equipo de respuesta no debería dudar en plantear sus dudas o preguntas a las autoridades en materia de seguridad y salud en el trabajo, la inspección del trabajo, las asociaciones nacionales de seguridad y salud y las organizaciones de empleadores y de trabajadores.

Esta herramienta no es una lista exhaustiva de todas las medidas necesarias y habrá que añadirle los elementos adicionales necesarios adaptándola en función de las características de cada ocupación y empresa.

La lista de comprobación exige la adhesión a determinados principios como el respeto de la legislación nacional aplicable y las normas internacionales del trabajo, la seguridad y salud en el trabajo, el diálogo social y la cooperación y la sensibilidad en materia de género de los empleadores, los trabajadores y sus representantes. Asimismo, se hace preciso seguir de cerca la información relativa a la transmisión del virus y revisar la lista en función de las indicaciones de las autoridades sanitarias internacionales y nacionales.

### Es posible consultar más orientaciones al respecto en las normas de la OIT y en las publicaciones de la Organización sobre las medidas relacionadas con la COVID-19:

- Convenios fundamentales de la OIT:
  - [Convenio sobre la libertad sindical y la protección del derecho de sindicación, 1948 \(núm. 87\)](#);
  - [Convenio sobre el derecho de sindicación y de negociación colectiva, 1949 \(núm. 98\)](#);
- [Convenio sobre el trabajo forzoso, 1930 \(núm. 29\)](#) y [Protocolo de 2014 relativo al Convenio sobre el trabajo forzoso, 1930](#);
- [Convenio sobre la abolición del trabajo forzoso, 1957 \(núm. 105\)](#);
- [Convenio sobre la edad mínima, 1973 \(núm. 138\)](#);
- [Convenio sobre las peores formas de trabajo infantil, 1999 \(núm. 182\)](#);
- [Convenio sobre igualdad de remuneración, 1951 \(núm. 100\)](#); y
- [Convenio sobre la discriminación \(empleo y ocupación\), 1958 \(núm. 111\)](#)
- [Convenio sobre la violencia y el acoso, 2019 \(núm. 190\)](#)
- [Convenio sobre las condiciones de trabajo \(hoteles y restaurantes\), 1991 \(núm. 172\)](#), y [Recomendación \(núm. 179\), 1991](#)
- [Convenio sobre seguridad y salud de los trabajadores, 1981 \(núm. 155\)](#), su [Protocolo de 2002](#) y [Recomendación sobre seguridad y salud de los trabajadores, 1981 \(núm. 164\)](#)
- [Convenio sobre los servicios de salud en el trabajo, 1985 \(núm. 161\)](#) y [Recomendación \(núm. 171\), 1985](#)
- [Convenio sobre el marco promocional para la seguridad y salud en el trabajo, 2006 \(núm. 187\)](#)
- [Recomendación sobre el empleo y el trabajo decente para la paz y la resiliencia, 2017 \(núm. 205\)](#)

- [Directrices relativas a los sistemas de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo ILO-OSH 2001](#)
- La nota orientativa “[Safe Return to Work: Ten Action Points](#)”, que contiene orientaciones para los empleadores, los trabajadores y sus representantes sobre las medidas de prevención que permiten regresar al trabajo de forma segura en el contexto de la COVID-19, de conformidad con los principios y métodos consolidados de gestión de riesgos de seguridad y salud en el trabajo de la OIT.
- La nota orientativa “[Un regreso seguro y saludable al trabajo durante la pandemia de COVID-19](#)”, que tiene por objeto ayudar a los gobiernos y a las organizaciones de empleadores y de trabajadores a elaborar orientaciones de política nacional para un regreso gradual y seguro al trabajo y proporciona directrices para la evaluación de los riesgos en el lugar de trabajo y la aplicación de medidas de prevención y de protección de conformidad con la jerarquía de los controles.
- El documento “[Regresar al trabajo de forma segura: La Guía para los empleadores sobre la prevención de la COVID-19](#)”, que proporciona directrices e información general a los empleadores sobre la forma de evitar la propagación de la COVID-19 en el lugar de trabajo, a fin de que los trabajadores puedan volver a la actividad laboral en condiciones de seguridad, manteniendo al mismo tiempo al mínimo posible el riesgo de contaminación.
- La lista de comprobación “[Prevención y mitigación del COVID-19 en el trabajo](#)”, que ofrece un enfoque sencillo y colaborativo para evaluar los riesgos relacionados con la COVID-19 con el fin de adoptar medidas para proteger la seguridad y la salud de los trabajadores.
- El documento [Preguntas frecuentes - Disposiciones fundamentales de las normas internacionales del trabajo pertinentes en el contexto del brote de COVID-19](#), que es una compilación de respuestas a las preguntas más frecuentes relacionadas con las normas internacionales del trabajo y la COVID-19.
- El informe de la OIT “[Frente a la pandemia: Garantizar la Seguridad y Salud en el Trabajo](#)”, que destaca los riesgos de seguridad y salud en el trabajo (SST) derivados de la propagación de la COVID-19. También explora medidas para prevenir y controlar el riesgo de contagio, riesgos

psicosociales y ergonómicos y otros riesgos de SST asociados con la pandemia.

- La guía de la OIT “[Managing work-related psychosocial risks during the COVID-19 pandemic](#)”, que indica a empleadores y directivos, en consulta con los trabajadores y sus representantes, los elementos fundamentales que deben tener en cuenta para evaluar los riesgos psicosociales y adoptar medidas preventivas con el fin de proteger la salud y el bienestar de los trabajadores en el contexto de la pandemia.
- Los [Principios directivos técnicos y éticos relativos a la vigilancia de la salud de los trabajadores](#) (1998) de la OIT, pensados para servir de instrumento de apoyo para quienes tienen responsabilidades en la concepción, la implantación, la puesta en práctica y la gestión de mecanismos de vigilancia de la salud de los trabajadores que faciliten la labor preventiva encaminada a ofrecer un entorno de trabajo seguro y saludable para todos.

También ofrecen orientaciones sobre la materia las siguientes publicaciones: Organización Mundial de la Salud (OMS), “[Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector](#)”; la guía de la Organización Internacional de Empleadores (OIE) titulada “[Return to work during COVID-19](#)”; Confederación Sindical Internacional (CSI), “[Key issues on the return to work: ITUC Covid-19 briefing](#)”; y Unión Internacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Alimentación, Agricultura, Hotelería, Restaurantes, Catering, Tabaco y Afines (UITA), “[Demandas de la UITA para un regreso seguro al trabajo durante la COVID-19: HRCT \[hoteles, restaurantes, catering y turismo\]](#)”.

**La primera sección** de la lista brinda información sobre medidas generales para proteger a la totalidad de los trabajadores y los huéspedes/clientes en todo tipo de empresas y ocupaciones del ámbito del alojamiento y el servicio de comidas.

**La segunda sección** brinda información en materia de planificación, recursos, comunicación y sistemas de gestión para evitar y reducir el riesgo de exposición a la COVID-19 y para preparar un regreso seguro al trabajo.

Por último, en **la tercera sección** se enumeran medidas adicionales para proteger a los trabajadores y a los huéspedes/clientes por lo que respecta a ocupaciones y labores específicas. La lista no es exhaustiva.

## ► Sección 1. Medidas generales de protección

Todos los empleadores y los trabajadores deben hacer lo posible por observar las medidas de protección contra la COVID-19, como por ejemplo por cuanto se refiere a la higiene de manos y el distanciamiento físico; deben evitar tocarse ojos, nariz y boca, adoptar medidas de higiene respiratoria y atender al consejo de permanecer en casa y solicitar atención médica si presentan síntomas compatibles con la enfermedad.

### Higiene y limpieza

1.1	¿Se adoptan medidas para garantizar la correcta higiene personal de los trabajadores turísticos, por ejemplo, a través de la higiene de las manos (el lavado y la desinfección frecuentes) y prácticas como evitar tocarse ojos, nariz y boca, cubrirse la boca y la nariz con el codo doblado o con un pañuelo de papel al toser o estornudar y llevar equipo de protección personal (como mascarillas y guantes) cuando resulte necesario? <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	• ¿Hay agua e instalaciones de lavado de manos para que los trabajadores y los huéspedes/clientes puedan lavarse las manos?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	• ¿Existen reservas suficientes de jabón, desinfectante, gel hidroalcohólico y toallas y pañuelos de papel para que los trabajadores y los huéspedes/clientes puedan lavarse las manos con agua y jabón y desinfectárselas con gel hidroalcohólico?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	• ¿Se han instalado dosificadores de gel hidroalcohólico en lugares visibles y a la entrada del local que se rellenan asiduamente?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	• ¿Existen procedimientos para una limpieza y desinfección minuciosas de toda la ropa de trabajo y otros equipos de protección personal?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	• ¿Existen contenedores cerrados con accionamiento no manual para la eliminación higiénica de desechos, toallitas, etc.?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
1.2	¿Existen prácticas correctas de higiene (como la desinfección y limpieza periódicas de los entornos y las superficies de contacto del lugar de trabajo: equipos de cocina, habitaciones y comedores de hotel, espacios comunes, piscinas y zonas de spa, ascensores, vehículos turísticos, pomos de puertas, mesas y sillas, teléfonos, sistemas de radio, puestos de trabajo, teclados, ratones y alfombrillas, paredes, suelos, mamparas y lavabos, entre otros)?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	• ¿Se presta especial atención a la desinfección y limpieza de muebles y utensilios de cocina, cubertería y vajilla, máquinas expendedoras, dispensadores de café y agua y vasos, así como de los elementos más usados y otras superficies de contacto frecuente?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	• ¿Se han reducido las superficies de contacto en la medida de lo posible?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
1.3	¿Se han introducido nuevos procesos para habilitar más operaciones sin contacto en todos los posibles puntos de contacto?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	• ¿Se fomentan los procesos de registro sin contacto, reserva previa, pago en línea y el uso de las nuevas tecnologías (billetes o reservas electrónicas) entre los clientes de restaurantes, hoteles, bares, visitas etc.?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	• ¿Siguen existiendo opciones tradicionales de pago y reserva para las personas que no tienen acceso a las nuevas tecnologías?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
1.4	¿Existen reservas suficientes de equipos de protección personal gratuitos a disposición de los trabajadores para proteger a todo el personal frente a la COVID-19, como mascarillas, caretas protectoras y guantes?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
	• ¿Los equipos de protección personal se hallan adaptados tanto a la fisiología masculina como a la femenina?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No

2 Para más información sobre limpieza y desinfección así como sobre productos de limpieza, véase [WHO operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector: Interim guidance](#).

## Distanciamiento físico

1.5	¿Se promueven y aplican prácticas de distanciamiento físico acordes con las recomendaciones nacionales en todos los espacios comunes, por ejemplo, entre las mesas de los restaurantes?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.6	¿Existen barreras físicas de madera, plexiglás u otros materiales semejantes para proteger a los trabajadores en aquellas situaciones en las que el distanciamiento físico recomendado no es razonable y factible?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.7	¿Se vigilan las entradas y los locales en todo momento para garantizar que los trabajadores y los huéspedes/clientes puedan mantener el distanciamiento físico?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.8	¿Se han definido protocolos para las trayectorias de los huéspedes/clientes y para el uso de los espacios comunes? <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Se han marcado los suelos según lo previsto en los protocolos (por ejemplo, mediante señales reconocibles) para los trabajadores, el personal de reparto y los clientes/ huéspedes?</li></ul>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.9	¿El número de trabajadores que hay en la cocina, el bar, la recepción, las zonas de bienestar y demás lugares se limita y gestiona adecuadamente de modo que el personal pueda respetar el distanciamiento físico de conformidad con los requisitos nacionales?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

## Vigilancia de la salud de los trabajadores, autoobservación y rastreo de contactos

1.10	¿Tienen acceso todos los trabajadores y las personas a su cargo a prestaciones de seguridad social en los términos previstos por la legislación nacional?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.11	¿Está la dirección en conversaciones con los servicios de salud en el trabajo y con las autoridades locales, regionales o nacionales de salud pública en lo tocante a la disponibilidad de pruebas diagnósticas de la COVID-19, también en el establecimiento?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.12	¿Tienen todos los trabajadores acceso a la licencia de enfermedad remunerada -en los términos previstos por la legislación nacional- desde la fecha de la reapertura para poder permanecer en casa si están enfermos (sin tener que trabajar) o ponerse en cuarentena voluntaria a fin de evitar propagar el virus?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.13	¿Se han adoptado medidas para posibilitar el traslado gratuito de los trabajadores en condiciones de seguridad a un hospital o una clínica vecina?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.14	¿Se han introducido medidas de protección complementarias en lo que respecta a los trabajadores con factores de riesgo adicionales, como las trabajadoras embarazadas o las personas con patologías o enfermedades subyacentes?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.15	¿Existen sistemas y procedimientos para identificar y rastrear a los trabajadores o a los huéspedes/clientes sujetos a un riesgo de exposición a casos sospechosos o confirmados de COVID-19?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.16	¿Se ha indicado a los trabajadores cómo observar su propio estado y notificar los síntomas más habituales de la COVID-19 (como fiebre, tos seca, cansancio, pérdida del olfato y del gusto)?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.17	¿Se ha indicado a los trabajadores cuándo deben ponerse en cuarentena voluntaria y qué deben hacer en caso de emergencia, como por ejemplo si un huésped/cliente estuviera enfermo?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.18	¿Se ha planificado la llegada diferida de los trabajadores para que cada cual pueda cambiarse a solas en el vestuario o para posibilitar el distanciamiento físico de los trabajadores?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

1.19	¿Se lleva a cabo la vigilancia de la salud de los trabajadores de conformidad con las orientaciones facilitadas por las autoridades sanitarias nacionales e internacionales? <sup>3</sup>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.20	¿Existen termómetros sin contacto adecuados para el cribado de los trabajadores?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
1.21	¿Se ha creado o integrado en el sistema ordinario de vigilancia de la salud de los trabajadores un sistema confidencial concertado conjuntamente para el seguimiento de la COVID-19 (“comité de coordinación para la COVID-19”) de conformidad con la legislación nacional y en consulta con los trabajadores y sus representantes? <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Se respeta la privacidad de los trabajadores? No se debe solicitar información sobre la salud, los problemas personales o los asuntos familiares de un trabajador a no ser que ello incida en su trabajo, y dicha información no se divulgará sin su consentimiento explícito.</li><li>• ¿Se registran los casos, síntomas y patrones de evolución de la COVID-19 y se notifican a la dirección, los trabajadores, el comité de SST, los servicios de salud en el trabajo y las autoridades locales, regionales o nacionales de salud pública?</li></ul>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

## ► Sección 2. Planificación y sistemas de gestión y capacitación para preparar un regreso seguro al trabajo

*Aspectos como la planificación, los recursos, la comunicación y los sistemas de gestión inciden en la prevención y reducción del riesgo de exposición y propagación de la COVID-19.*

### Planificación y sistemas de gestión<sup>4</sup>

#### Información y consultas

2.1	¿Se ha puesto la dirección en contacto con las autoridades sanitarias locales, la administración de hotelería, restaurantes, catering y turismo y las organizaciones de empleadores y de trabajadores para obtener información y asesoramiento por cuanto respecta al cumplimiento de los reglamentos de seguridad y salud en el trabajo?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
2.2	¿Se ha establecido un mecanismo de diálogo social eficaz y los trabajadores son libres de celebrar reuniones para hablar sobre la situación con miras a mejorar su salud y seguridad y sus condiciones de trabajo teniendo en cuenta los requisitos derivados de la pandemia de COVID-19?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
2.3	¿Se han introducido modalidades de cooperación entre la dirección y los trabajadores y sus representantes, como comités mixtos de SST o un comité interno de coordinación para la COVID-19 en el que participen los representantes de los trabajadores, con fines de planificación y para ayudar a la dirección en lo tocante a la aplicación de las medidas oportunas, la mediación con los trabajadores, la ejecución de los protocolos y la prestación de servicios?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
2.4	¿Se ha hablado del trabajo por turnos con los trabajadores y sus representantes, en consulta con el comité de SST?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

3 Véanse los [Principios directivos técnicos y éticos relativos a la vigilancia de la salud de los trabajadores](#) (1998).

4 Véase: [Directrices relativas a los sistemas de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo ILO-OSH 2001](#).

### Evaluación de riesgos/plan de preparación y respuesta

<b>2.5</b>	¿Se ha llevado a cabo una evaluación de riesgos junto a los trabajadores y sus representantes para analizar los riesgos profesionales específicos de la COVID-19? ¿Se han tenido en cuenta todas las esferas de actividad y las labores realizadas por todos los trabajadores independientemente de su situación y sus acuerdos contractuales?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
En la evaluación de riesgos se han examinado las siguientes cuestiones:		
<b>2.6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los riesgos que conlleva el regreso al lugar de trabajo</li> <li>• Cómo garantizar un control y un intercambio de información sistemáticos de conformidad con las <a href="#">Directrices relativas a los sistemas de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo ILO-OSH 2001</a></li> </ul>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>2.7</b>	<p>¿Se ha formulado y puesto a prueba un plan de preparación y respuesta in situ para la prevención y el control de la COVID-19 en consulta con los trabajadores y sus representantes?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿En el plan de preparación y respuesta a la COVID-19 se abordan los riesgos identificados conjuntamente?</li> <li>• ¿El plan de preparación y respuesta se halla en consonancia con las normas y las orientaciones nacionales e internacionales en la materia?</li> <li>• ¿Se consulta asiduamente a los servicios de salud en el trabajo y a las autoridades locales, regionales o nacionales de salud pública para asegurar la incorporación de las últimas orientaciones y recomendaciones en el plan de preparación y respuesta a la COVID-19?</li> <li>• ¿En el plan de preparación y respuesta se contemplan todas las posibles fuentes de exposición y otros factores agravantes, como la contaminación in situ y las interacciones con los huéspedes/clientes y los contratistas/proveedores, así como entre los trabajadores?</li> <li>• ¿Se ha designado y capacitado a un equipo de respuesta en el que se hallen incluidos los representantes de los trabajadores, así como al responsable de dirigirlo (facilitador de la respuesta), para ejecutar el plan de preparación y respuesta a la COVID-19?</li> <li>• ¿El plan de preparación y respuesta a la COVID-19 se ejecuta de manera activa y se somete a un proceso de seguimiento y mejora continuos conforme a las recomendaciones de las autoridades locales, regionales y nacionales de salud pública para prevenir y gestionar los casos de manera efectiva y mitigar su impacto en los trabajadores y los clientes?</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>2.8</b>	¿Existen medidas para velar por la coordinación o la aplicación de los protocolos de SST en las subcontratas activas en el lugar de trabajo?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>2.9</b>	¿Se ha creado un sistema para registrar la información estadística necesaria para la planificación y la gestión del turismo en plena coordinación con las autoridades locales y nacionales de turismo y estadística?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

### Recursos

<b>2.10</b>	<p>¿Se han asignado recursos humanos y financieros al plan de preparación y respuesta a la COVID-19?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Los recursos asignados son acordes al tamaño de la fuerza de trabajo?</li> <li>• ¿Los recursos asignados son suficientes para el suministro de jabón, desinfectante, gel hidroalcohólico, toallas y pañuelos de papel para los trabajadores y los huéspedes/clientes, y equipos de protección personal para los trabajadores?</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
-------------	---	---

### Compromiso y comunicación

<b>2.11</b>	¿La dirección ha elaborado y difundido un comunicado en el que declara su voluntad de prevenir y reducir el riesgo de exposición y transmisión de la COVID-19 in situ en consulta con los trabajadores y sus representantes?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>2.12</b>	<p>¿Se ha creado un sistema de comunicación para facilitar el acceso de trabajadores, contratistas y proveedores a información actualizada y fiable sobre la evolución de la situación y sobre cómo evitar la propagación de la COVID-19?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Tiene la dirección los datos de contacto actualizados de los trabajadores y sus teléfonos de emergencia?</li> <li>• ¿La información facilitada se basa en los últimos datos y orientaciones publicados por la OIT, la OMS y las autoridades sanitarias nacionales o locales?</li> <li>• ¿La información figura en los idiomas locales y se expone de manera culturalmente apropiada?</li> <li>• ¿Se han expuesto y difundido de manera clara entre el personal y los huéspedes/clientes las principales ideas sobre higiene básica y COVID-19, la higiene de las manos, las medidas de higiene respiratoria y las precauciones si se tiene tos?</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p>
<b>2.13</b>	¿Se han comunicado claramente a la dirección, los trabajadores y los clientes los protocolos y responsabilidades de prevención y reducción del riesgo de exposición y transmisión de la COVID-19?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>2.14</b>	¿Se ha aconsejado a los trabajadores que permanezcan en casa y soliciten atención médica si experimentan síntomas compatibles con la COVID-19?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>2.15</b>	¿Se ha informado a los trabajadores de que tienen derecho a interrumpir una situación de trabajo que entrañe un peligro inminente y grave para su salud?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>2.16</b>	¿Se han adoptado medidas para crear un entorno en el que se puedan discutir y abordar la COVID-19 y sus repercusiones de manera abierta, sincera y eficaz?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>2.17</b>	¿Ha establecido la dirección canales de comunicación con la inspección del trabajo, las comunidades locales y las instituciones sanitarias locales y regionales para coordinar la respuesta a la pandemia (entre otras cosas con el fin de notificar los casos, coordinar las pruebas y el rastreo de contactos y gestionar los casos y las defunciones de conformidad con los protocolos nacionales de salud)?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

### Capacitación para preparar un regreso seguro al trabajo

<b>2.18</b>	<p>¿Ha organizado la dirección sesiones informativas para todos los trabajadores?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se abordan en ellas todas las medidas básicas de protección frente a la COVID-19, las prácticas de salud e higiene y los signos y síntomas de la enfermedad? Puede que sea preciso organizar formaciones en relación con ocupaciones o procedimientos específicos.</li> <li>• ¿Se abordan en ellas las medidas que deben adoptarse para proteger la propia salud y la de los demás, en particular la recomendación de permanecer en casa y solicitar atención médica si el trabajador experimenta síntomas como fiebre, tos o dificultad para respirar?</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p>
-------------	--	--



<b>2.19</b>	¿Se ha capacitado a los directivos para actuar de manera ejemplar, promoviendo un comportamiento seguro y saludable y un entorno favorable?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
	¿Los directivos, los trabajadores y sus representantes han recibido información y capacitación sobre las medidas para evitar el riesgo de exposición al virus y sobre cómo actuar ante casos sospechosos o confirmados de COVID-19?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿La capacitación se imparte de manera sistemática, oportuna y culturalmente apropiada, en los idiomas locales y de forma continua?</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>2.20</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿La capacitación gira en torno a los riesgos específicos vinculados a varias ocupaciones y labores?</li> <li>• ¿La capacitación incluye el uso, mantenimiento y eliminación correctos de los equipos de protección personal?</li> <li>• ¿La capacitación incluye recomendaciones en materia de higiene y lavado de las manos?</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>2.21</b>	¿Los trabajadores y la dirección han recibido capacitación sobre los protocolos de seguridad y la prestación de servicios segura?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

## ► **Sección 3. Medidas adicionales relacionadas con ocupaciones y labores específicas en las actividades de alojamiento y de servicio de comidas**

*Todos los empleadores y los trabajadores deben hacer lo posible por observar las medidas de protección específicas de su ocupación en los subsectores del alojamiento y del servicio de comidas. En esta sección se enumeran a título ilustrativo algunas medidas destinadas a proteger a los trabajadores con ocupaciones y labores específicas.*

### **Personal de recepción y portería**

<b>3.1</b>	¿Está capacitado el personal de recepción y portería para informar a los huéspedes/clientes sobre la política del establecimiento en lo tocante a las medidas preventivas y las medidas que deben adoptarse ante una posible infección por COVID-19, así como sobre otros servicios que los huéspedes podrían necesitar (como los servicios médicos y farmacéuticos disponibles en la zona o en el propio establecimiento)?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>3.2</b>	¿Está capacitado el personal de recepción y portería para formular recomendaciones básicas en materia de higiene y para supervisar la evolución de huéspedes del establecimiento que podrían estar enfermos?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<b>3.3</b>	¿Está familiarizado el personal de recepción y portería con la política de ocupación de las habitaciones por cuanto respecta a los acompañantes de un huésped que podría tener la COVID-19? <sup>5</sup>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

<sup>5</sup> Es posible consultar orientaciones adicionales al respecto en el sitio web de la OMS, a saber: "[Scientific brief: Transmission of SARS-CoV-2: implications for infection prevention precautions](#)" y "[Vigilancia de salud pública en relación con la COVID-19: orientaciones provisionales, 7 de agosto de 2020](#)".

## Personal del servicio de restaurante, comedor y bar

3.4	¿Se informa al personal del servicio de restaurante, comedor y bar de la importancia de seguir las indicaciones en materia de higiene personal (lavado frecuente de las manos y precauciones al toser) lo más estrictamente posible?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3.5	¿Se brinda a los trabajadores la capacitación y el equipo adecuado para limpiar y desinfectar las superficies de los bufets después de cada servicio? Las máquinas de café, refrescos y demás se deben limpiar y desinfectar como mínimo una vez después de cada servicio o con mayor frecuencia si fuera necesario, prestando especial atención a las zonas que más tocan con las manos los usuarios.	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3.6	¿Los trabajadores que manipulan alimentos y bebidas se lavan a menudo las manos con agua y jabón antes y después de manipular los alimentos?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3.7	¿El número de trabajadores que hay en la cocina, en el bar y en las demás zonas se limita de modo que el personal pueda respetar el distanciamiento físico de conformidad con los requisitos nacionales?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3.8	¿Se limita el uso de todas las herramientas de trabajo (utensilios de cocina, cuchillos etc.) a un único trabajador?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3.9	En el caso de la comida para llevar, ¿se han tomado precauciones especiales para velar por la seguridad en los contactos con los repartidores? ¿Se ha definido una zona para la entrega de los paquetes de comida preparada?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3.10	¿Se ha definido una zona para la entrega de los paquetes de comida para llevar?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

## Personal de limpieza y mantenimiento

3.11	¿Se ha aumentado la frecuencia de los servicios de higienización y limpieza, incluso si no se ha registrado ningún caso de COVID-19 en el establecimiento? <sup>6</sup>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3.12	¿Se informa al personal de limpieza y mantenimiento de las políticas de limpieza y desinfección del establecimiento de conformidad con las orientaciones facilitadas por las autoridades nacionales, regionales y locales de salud pública? <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Se presta especial atención a la aplicación de medidas de limpieza y desinfección en las zonas comunes y en particular de mesas y sillas una vez las abandonan los huéspedes/clientes?</li><li>• ¿Se presta especial atención a los objetos de contacto frecuente (tiradores, botones de ascensores, barandillas, interruptores, pomos de puertas etc.)?</li><li>• ¿Se utilizan para limpiar productos químicos distintos de los que se usaban antes de la COVID-19?</li><li>• ¿Los equipos de protección personal que actualmente utilizan los trabajadores les brindan protección suficiente tanto contra la COVID-19 como contra los nuevos productos químicos que usan?</li></ul>	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

<sup>6</sup> Para obtener información sobre limpieza y desinfección así como sobre productos de limpieza, véase [WHO operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector: Interim guidance](#).

3.13	¿Se han definido y comunicado protocolos especiales de limpieza y desinfección para aquellas situaciones en que se averigüe que un trabajador o un huésped que se halla en el establecimiento o que ha pasado por él unos días antes tiene la COVID-19?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3.14	<p>¿Se han hecho llegar recomendaciones por escrito a todos los trabajadores y los supervisores para reforzar los procesos de limpieza y desinfección de registrarse un caso confirmado de COVID-19?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿En dichas recomendaciones se incluyen procedimientos operativos mejorados de limpieza, manejo de desechos sólidos y utilización de equipos de protección personal?</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p>
3.15	<p>¿Se ha facilitado el equipo adecuado al personal de limpieza y mantenimiento y se le ha dado formación específica sobre cómo usar los equipos de protección personal (guantes, batas desechables, etc.)?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Son los trabajadores conscientes de que deben utilizar caretas u otros medios de protección facial, así como delantales impermeables si llevan a cabo labores que generen salpicaduras (como por ejemplo el lavado de superficies)?</li> <li>• ¿Son los trabajadores conscientes de que resulta imprescindible aplicar medidas de higiene de las manos después de quitarse el equipo de protección personal y una vez terminadas las labores de limpieza y desinfección?</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p>
3.16	¿Se ha brindado capacitación y el equipo adecuado al personal de limpieza y mantenimiento para preparar, manejar, aplicar y almacenar los productos de limpieza y desinfección?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3.17	¿Se ha indicado al personal de limpieza y mantenimiento que debe notificar a la dirección los incidentes que pudieran ser de interés, como la posibilidad de que un huésped esté enfermo?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3.18	¿Se procede a la limpieza y desinfección de los equipos especiales empleados para transportar ropa sucia después de cada uso?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3.19	<p>¿Los textiles, la ropa blanca y las prendas que han estado en contacto con una persona con COVID-19 se introducen en una bolsa de lavandería con un distintivo especial y se manejan con cuidado para mitigar el riesgo de transmisión?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se lavan por separado a temperatura alta con los detergentes habituales?</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No</p>
3.20	¿Los desechos generados al limpiar las zonas en las que ha habido casos de COVID-19 se depositan en una bolsa de la basura de plástico que se cierra con un nudo y se coloca en un lugar seguro?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3.21	¿Existe una zona de almacenaje para depositar las bolsas herméticas de ropa sucia que facilita la devolución de ropa limpia a la que solo puede acceder el personal de reparto?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

Contactos

Organización Internacional del Trabajo  
Route des Morillons 4  
CH-1211 Ginebra 22  
Suiza

Departamento de Políticas Sectoriales  
E: covidresponsesector@ilo.org