

Boletín 29 de Abril de 2008
Asociación Mexicana de Hoteles de Nuevo León, A.C.

IMPORTANTE NOTA IMPORTANTE
Alerta OMS

Estimados socios y amigos de la industria de la Hospitalidad

Por ser en estos momentos de alta relevancia para todos el tema de la salud pública, vemos conveniente enviarles información complementaria a la enviada anteriormente y que se encuentra publicada en www.hotelesmonterrey.org o en la liga <http://www.mejorlugar.com/wExterno/AsocMty/Influenza/Gen/Influenza.html> en el banner titulado cuidate de la influenza y que puede consultar de manera directa sin ninguna restricción, recomendaciones que se sustentan en las indicaciones de la SSA Federal y estatal.

Es de suma importancia el leer todo lo que a continuación mencionamos y permea esta información a todos sus colaboradores generando una red de comunicación veraz.

Esta serie de recomendaciones deberán de tomarse con responsabilidad para asegurar la higiene de sus colaboradores, familias y Huéspedes.

- ✓ Informe a todos sus socios comerciales de las medidas que están realizando actualmente, esto permitirá ser considerados por sus clientes y huéspedes como un Hotel responsable y seguro que realiza acciones a favor de la salud de los huéspedes, comensales y clientes.
- ✓ Publique periódicamente a través de boletines informativos y a la vista de sus huéspedes y colaboradores en español e inglés el estatus de la contingencia lo que evitara desvirtuar realidad de este tema y pedir se haga extensivo a las familias de sus colaboradores y asegure que todos los colaboradores estén informados.
- ✓ Forme un comité de higiene y seguridad a la brevedad, nombre a un responsable por departamento (Posiblemente lo requiera la SSA y la ST y PS quienes aplicaran en su momento la normatividad correspondiente en un futuro próximo y quienes visitaran los centros de trabajo), nombre a un titular RESPONSABLE BAJO UNA POLITICA DE SALUD, responsabilidad y disciplina de manera permanente para la aplicación del programa, que su campo de acción sea exclusivo para la limpieza e higiene en cada uno de los departamentos y áreas comunes (comedor de empleados, vestidores y baños de empleados, barandales, escaleras, manijas de puertas, etc.) que conforman el hotel, así como automóviles y transporte de huéspedes propiedad del Hotel; quienes deben de presentar sus informes periódicamente a la Gerencia General de las acciones y resultados esperados y obtenidos .
- ✓ Es de suma importancia contar con un inventario suficiente de cubre bocas, para el personal de Ama de Llaves, Van Drivers, Recepción, Almacén, Cocina, administración, Mantenimiento, lavandería, etc. (Recuerden esto es una medida a largo plazo y debe de ser un cambio cultural en la prevención de enfermedades).
- ✓ Solicite a sus proveedores y visitantes el llevar a cabo las medidas de Salud e Higiene, (lavado de manos y uso de cubreboca y haga énfasis en la disciplina del manejo de insumos, productos perecederos, mercancía en general en áreas de recepción y dentro de las áreas de almacenaje y que respete las reglas establecidas, particularmente los horarios de recepción de mercancía.
- ✓ Aplique los procedimientos de acuerdo a sus estándares y políticas al 100%, el manejo de alimentos, no olvide llevar con mayor énfasis la limpieza de filtros de A/C, Teléfonos, perillas de puertas de baños públicos, de habitaciones, Control remoto de TV, A/C, almohadas, fundas, sábanas, cortinas, llaves de lavabos, de regaderas, cajas

de seguridad, y todo aquellos que el huésped y el personal manipula y puede dejar residuos de saliva, (las manos y la saliva son los factores principales donde se encuentran el virus de la Influenza y esta puede permanecer activa con el virus de la influenza hasta dos días), y no olvide los equipos electrónicos de uso personal y común como teléfonos, el teclado de la PC, de las áreas administrativas. (Inmediatamente que salga un huésped realice la limpieza a fondo de la habitación).

- ✓ En el área de recepción, procure llevar a cabo y de manera programada o por sentido común la limpieza de equipos Administrativos y electrónicos, así como de la limpieza de la barra de servicio (los huéspedes y colaboradores colocan sus manos sobre la barra y al hablar expulsan pequeños residuos de saliva que se adhieren en los equipos de trabajo y en el papel), si no aplicamos limpieza al 100% la saliva puede ser llevada a través de las manos a nuestra cara, boca, nariz, ojos, oídos, partes de nuestro cuerpo que son el acceso para el virus de la Influenza, afectando nuestro organismo **(NO OLVIDEN USAR EL CLORO)**.
- ✓ Facilite a los colaboradores jabón, desinfectante y/o gel antibacterial, yodo, cloro **(el cloro una sustancia muy efectiva la cual se recomienda hacer una mezcla de 10% de cloro y un 90% de agua)**, es un desinfectante u otra sustancia química que permita lavarse y desinfectar las manos, áreas y superficies de servicio y de trabajo.
- ✓ No olvide la limpieza de instalaciones y equipamiento de salones, barandales y todo el equipo que se utilice en el montaje de los eventos, coffee break y estaciones de servicio.
- ✓ En cuanto a las cocinas y área de comedor, actualmente no se ha determinado una suspensión del servicio y venta de alimentos por parte del gobierno estatal, sin embargo se hace la recomendación de no hacer u organizar reuniones masivas, ya que estas estarán facilitando la infección por virus de la Influenza Porcina, estas son áreas de un gran riesgo por la cuestión del manejo de los alimentos y el traslado de los mismos a nuestros clientes, por tal motivo:
 - ✓ Concientice al personal de la importancia que tienen el manejo higiénico de los alimentos.
 - ✓ Antes de hacerse cargo de sus actividades, pasar al vestidor de colaboradores, si es necesario bañarse, y cortarse las uñas, ponerse el uniforme completo y limpio, y lavarse las manos, la cara, los dientes, etc.
 - ✓ **NO SALUDAR DE MANO Y MUCHO MENOS CON BESOS.**
 - ✓ Si tuvieran alguna herida en las manos reportarlo de manera inmediata a la gerencia general.
 - ✓ Facilite suficientes insumos de limpieza y desinfección, además de guantes, cofias, mallas, cubreboca.
 - ✓ Facilite de chamarras para evitar los cambios de temperatura al entrar a las cámaras de refrigeración y congelación.
 - ✓ Supervise que se laven frecuentemente las manos y usen un gel antibacterial.
 - ✓ No tomar los alimentos, hielo, carne, pan, etc., con la mano, usen pinzas palas o utensilios que eviten el contacto directo de manos al alimento.
 - ✓ Limpiar y desinfectar frecuentemente y por lo menos cada 30 minutos la superficie de mesas de trabajo, así como tablas de picar, cuchillos, cucharones y todos los utensilios que frecuentemente se manejan en la preparación de alimentos.
 - ✓ Lleve a cabo a la limpieza a fondo de cámaras de congelación, refrigeración, congeladores, refrigeradores, alacenas y en general todas las instalaciones de área de cocina y almacenaje de alimentos.
 - ✓ En el servicio a comensales, tener cuidados extremos en el manejo de los alimentos.
 - ✓ Seguir las reglas ya mencionadas por parte de los colaboradores del servicio a las mesas.

- ✓ Retirar mantelería, servilletas en cuanto se desocupe las mesas, recuerden lo peligroso de la saliva y la manipulación de la mesa con las manos por parte de los comensales.
- ✓ Poner a disposición de los Huéspedes el Room Service, en utensilios desechables, mismos que se deben de retirar a la brevedad posible y evitar tener contagio directo al depositarlos a los botes de basura.
- ✓ Limpian y desinfecten las mesas una vez que se retiren los clientes.
- ✓ Pida a su staff de meseros que lleven a cabo las medidas de higiene al 100% .
- ✓ **Si se detecta alguna persona con malestares o síntomas de la Influenza, por favor llamar al 070, 8130-7054, 55,56,57 y 58**

La emergencia por la epidemia de la influenza porcina en México NO terminará en corto plazo. La Organización Mundial de la Salud(OMS), advirtió el día de ayer que pasaran meses antes de que se pueda certificar la eventual desaparición del Virus. Aun cuando los casos disminuyan durante las próximas semanas será muy difícil saber si este virus finalmente ha desaparecido, al menos hasta que hayan pasado varios meses, declaro Keiji Fukuda, subdirector general interino del grupo de seguridad sanitaria de la OMS.

El experto dijo que las cepas nuevas tienen características de desaparecer por varios meses y volver a surgir, como ha ocurrido con el virus de la gripe aviar en Asia y Europa.

La Asociación Mexicana ha emitimos este segundo boletín que permite reforzar las recomendaciones de las autoridades de la Secretaria de Salud Federal y de nuestro estado, mismas que permite orientar y asesorar a todos nuestros socios y amigos de la Industria de la Hospitalidad.

Fuente:

**OMS: Organización Mundial de la Salud
SSA: Secretaría de Salubridad y Asistencia.**

Recomendaciones que les reiteramos hacer del conocimiento de sus staff operativo y ejecutivo, y si es necesario a sus huéspedes, a la brevedad, y pedir a sus colaboradores que transmitan estas recomendaciones a sus familiares.

Si tuvieran dudas al respecto y si usted lo cree conveniente no dude en llamarnos.

Estas recomendaciones se pueden consultar en www.hotelesmonterrey.org y en la liga <http://www.mejorlugar.com/wExterno/AsocMty/Influenza/Gen/Influenza.html> donde se podrá consultar una serie de material informativo el cual es importante leer y poner al alcance de sus colaboradores).

Sin otro particular por el momento quedo a sus órdenes.

Atentamente

"Unidos para el fortalecimiento de la Hotelería y el Turismo"

Lic. Miguel Ángel Cantú González

Presidente

Asociación Mexicana de Hoteles de Nuevo León, A.C.

Tels. 83 69 64 79 83 40 13 72 83 55 86 62

www.hotelesmonterrey.org

gerente@hotelesmonterrey.org

Si es posible es posible en Monterrey