



BEACHSCAPE®

KIN HA VILLAS & SUITES CANCÚN

En **Beachscape** desde siempre la seguridad, la salud y el bienestar de nuestros huéspedes y miembros del equipo es nuestra principal prioridad.

Estamos comprometidos a brindarle la mejor experiencia de estancia y memorias a recordar en su Vida.

Hemos adicionado y reforzado los protocolos de higiene, así mismo adoptando medidas más estrictas de higiene en las operaciones, la seguridad de nuestros huéspedes y colaboradores es nuestra finalidad.

Bajo un concepto especial y único Beachscape se reinventa para brindarles la bienvenida al paraíso una vez más.

Nos veremos pronto.

Familia Beachscape

PROTOSCOLOS GENERALES

1.- La sana distancia es de carácter obligatorio. Se debe mantener una distancia de 1.5 metros entre cada persona.

2.- El uso de cubrebocas es obligatorio en todo el equipo de colaboradores.

3.- La toma de temperatura, desinfección de zapatos y sanitización de cuerpo completo es de carácter obligatorio para los colaboradores, proveedores y visitantes que ingresen al Hotel.

4.- Las reuniones y briefing de colaboradores deberá llevarse a cabo en lugares amplios respetando la sana distancia.

5.- Al toser o estornudar se realizará el procedimiento de estornudo de etiqueta, se debe cubrir la boca y la nariz con el interior del codo flexionado o con un pañuelo desechándolo en el bote de basura y proceder al lavado de manos o uso de gel desinfectante.

6.- Lavarse las manos por lo menos cada hora, así mismo antes y después de comer, ir al sanitario etc.

7.- Evitar llevar las manos a la cara y tocarse nariz, ojos y boca.

8.- Señalización con marcas en el piso del distanciamiento físico de 1.5 metros en áreas destinadas a filas y colocación de carteles en la propiedad.

9.- Los colaboradores reportaran a División Cuartos si se detecta algún huésped con síntomas y en el caso de ser un colaborador se canalizará con RRHH.

10.- Se elabora un plan de acción y recomendaciones de higiene en casa y de seguridad fuera del centro de trabajo para los colaboradores.

11.- Se han adicionado y reforzado los protocolos de limpieza y sanitización las áreas publicas, habitaciones y centros de consumo.

12.- Estamos apoyados y dirigidos por la experiencia higiene y seguridad de la empresa Cristal.

13.- Se mantendrá activa una brigada de seguridad y calidad quienes supervisarán y se aseguraran de llevar de manera correcta en tiempo y forma las implementaciones y acciones de Sanidad establecidas.

Lavado de manos.

Todos los colaboradores debe realizar el lavado de manos realizando el proceso recomendado por la Organización Mundial de la Salud. Se realizará este procedimiento cada hora, en adicional al lavado de manos antes y después de comer, transitar de áreas abiertas a cerradas y viceversa y al utilizar el sanitario.

¿Cómo lavarse las manos?

0 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua;



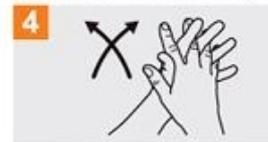
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



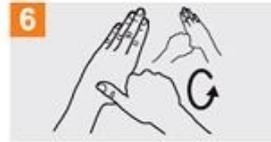
3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



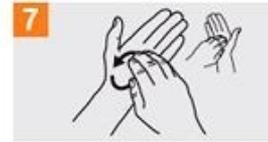
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrápidolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



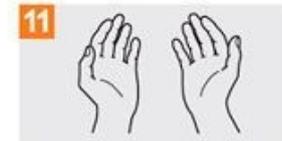
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCION MAS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

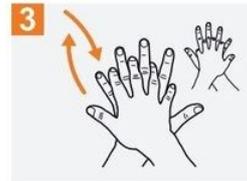
⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos



1a Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



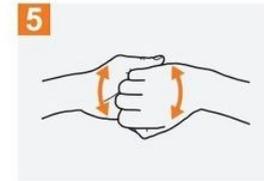
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Una vez secas, sus manos son seguras.

Gel Desinfectante.

Se han colocado en las instalaciones dispensadores de gel desinfectante a base de alcohol al 70% para uso de huéspedes y colaboradores.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

Equipo de Protección Personal EPP

Se ha designado el uso de EPP de acuerdo con las funciones de los colaboradores.

Descripción	EPP	Imagen de referencia
Colaboradores en funciones administrativas con poco o nulo contacto con huéspedes.	Cubrebocas	
Colaboradores en funciones de limpieza de áreas públicas, habitaciones y cocinas.	Cubrebocas, guantes de nitrilo, calzado cerrado, lentes de protección.	   
Colaboradores en funciones atención al huésped.	Cubrebocas, lentes de protección.	  
Colaboradores de AyB que por funciones deban utilizar guantes de grado alimenticio.	Cubrebocas, lentes de protección y guantes.	  
Colaboradores que realicen actividades de traslado de residuos, solidos urbanos al centro de acopio.	Cubrebocas, guantes de acrílo nitrilo, calzado de seguridad, lentes de protección.	   

CAPITAL HUMANO



- *Comunicará y actualizará el protocolo de sanitización a utilizar con líderes de áreas y colaboradores en general.
- *Coordinará los protocolos de cuidados en el traslado Hotel-Casa-Hotel.
- *Se reforzará los cursos de Sanidad y nuevos procedimientos a realizar con todos los colaboradores
- *Supervisará a sana distancia y medidas de sanitización en comedor de empleados.
- *Dará seguimiento protocolo de control de visitas y proveedores.
- *Manejo de equipo de protección personal sucios. Como contenedores especiales.
- .
- *Seguimiento a nuestros colaboradores vulnerables.
- *Se da seguimiento al protocolo de Casos sospechosos en colaboradores.

BELL BOY



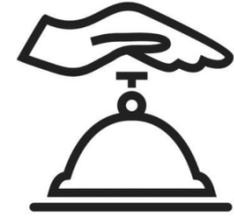
- *El Bell Boy brindará gel desinfectante a la llegada de huéspedes.
- *El Bell Boy Indicará del uso de tapete desinfectante de zapatos en el acceso del huésped.
- *El Bell Boy ofrecerá producto para desinfectar el equipaje en las llegadas de los huéspedes.
- *Se eliminará el brindar toallas húmedas a la llegada de los huéspedes.

RECEPCIÓN



- *El equipo de recepción deberá lavar sus manos o colocarse gel desinfectante en manos cada media hora como mínimo y después de cada intervención con un huésped.
- *El equipo de Recepción explicara a los huéspedes las medidas de protección y prevención sanitaria.
- *El equipo de Recepción brindará el test de auto declaración de síntomas de infecciones respiratorias agudas de la Secretaría de Salud y debe ser aplicada a cada uno de los clientes del establecimiento .
- *El equipo de Recepción tomará la temperatura de el huésped con termómetro infrarrojo corporal.
- *Se pondrá a disposición de los huéspedes información de programa Guest Assist de la Secretaría de Turismo.

RECEPCIÓN



- *En la interacción con huéspedes se le solicitará al huésped el uso de gel desinfectante al inicio y al final de interactuar con el equipo de recepción.
- *Se realizara la limpieza y desinfección de los objetos, y superficies que haya sido manipulada por el huésped, esto cada vez que termine el servicio de atención.
- *Se minimiza el intercambio de objetos entre clientes y colaboradores.
- *Las tarjetas de habitación serán desinfectadas antes de su entrega.
- *Se instalará mamparas acrílicas en la recepción y en los escritorios como protección adicional.

AMA DE LLAVES



*Se invitará a los huéspedes que nos permitan realizar la limpieza de su habitación de manera habitual. Las camaristas realizarán la limpieza de habitación aplicando los protocolos establecidos, uso de EPP y realizando la desinfección de calzado antes de ingresar a las habitaciones.

*Se refuerza la limpieza profunda y desinfección de todos los elementos de uso frecuente, las partes de la habitación que el huésped suele tocar con mayor frecuencia (manijas, controles de Tv y temperatura de a/a, teléfono, caja de seguridad, tocador, llaves de agua, baño, secadora de cabello(incluyendo el filtro de la misma), plancha y tabla de planchar, ganchos de ropa, contactos de luz, mesas, sillas, electrodomésticos, etc)

Los químicos a utilizar son los establecidos y bajo el esquema NSF y FDA

*Las almohadas y mantas que se encuentran en el armario se resguardarán en bolsas herméticas.

*En el manejo de blancos, felpa y textiles se evitará en todo momento el sacudir.

*Uso de desinfectante implementado como nebulizador y para superficies inertes.

AMA DE LLAVES



- *Uso de máquinas de ozono a las salidas y llegadas.
- *Todos los carritos de las camaristas cuentan con gel desinfectante para uso personal.
- *El material desechable utilizado se deberá mediante depósito con cierre hermético y será desechado a la basura.
- *Toda la cristalería colocada en la habitación serán desinfectados.
- *Se realizará cambio de blancos en general, esto es: sábanas, fundas, colchas, felpas, tapetes, almohadas, pie de cama. Así como forros de salas de estancia, forros de sillas de comedor y sillas de dormitorio en cada check out de huésped.
- *En proceso de limpieza de check out se retira y sustituye todas las amenidades de aseo.
- *En limpiezas de salida se colocará en la puerta un sello donde indicará que la habitación ha sido desinfectada y nadie más ha entrado a ella.

ÁREAS PÚBLICAS



- *Se incrementará la frecuencia de limpieza en las áreas con los químicos recomendados bajo esquema NSF y FDA
- *Se limpiara cada hora o cada que sea necesario los puntos más frecuentes, tales como: manijas, barandales, apagadores, salas de estancia, sanitarios, etc.
- *Se desinfectara las áreas de juegos de niños y mesas de entretenimiento con mayor frecuencia.
- *Se limpiaran y desinfectará los botones de los elevadores y se realizará limpieza de los mismos en alta frecuencia.
- *Se dará frecuente limpieza a los camastros y mobiliario de playa y alberca mismos que serán colocados respetando el distanciamiento físico de 1.5 metros.
- *Se mantendrá un horario de limpieza y desinfección en el área de gimnasio.
- *Se mantendrán fumigaciones y nebulizaciones de manera periódica.

MANTENIMIENTO



- *Los operadores de cuarto se lavará las manos y/o gel desinfectante al ingresar y al salir de las habitaciones.
- *El uso de EPP es de uso obligatorio para los operadores de cuarto al ingresar a las habitaciones.
- *Los filtros de ventilación se dan limpieza con doble frecuencia de lo habitual.
- *Se reforzará la aplicación y revisión del correcto nivel de cloro en la alberca.
- *Se mantiene una climatización adecuada en todas las habitaciones con temperatura entre 23 a 25°C.

ALIMENTOS Y BEBIDAS



- *Se desinfectará con gel antibacterial las mesas, los brazos de las sillas y centro de mesa al finalizar cada servicio.
- *Se lavan y desinfectan con cloro platos, vasos y utensilios después de cada servicio.
- *Se desinfectará los menús de restaurantes y bebidas después de cada uso con antibacterial asignado a superficies.
- *Los meseros servirán todos los alimentos evitando todo tipo de montajes de autoservicio.
- *Todo el personal de servicio, bares y cocinas deberá realizar lavado de manos cada 30 minutos de carácter obligatorio. En adicional los meseros deberán lavarse las manos antes y después de cada servicio.
- *Se realizará cambio de mantelería, servilletas y otros textiles en cada servicio.
- *Se minimiza el intercambio de objetos entre huéspedes y colaboradores.

ALIMENTOS Y BEBIDAS



- *Desinfectará los saleros y pimenteros después de cada servicio con un antibacterial asignado para uso exclusivo de superficies en contacto directo con los alimentos.
- *Se revisa la implementación del menú con uso de código QR para que el huésped pueda visualizarlo desde su celular, como alternativa al menú físico.
- *Se simplifica el montaje de las mesas para lo estrictamente necesario en cuanto a loza, cristalería y plaqué.
- *Los alimentos preparados se mantiene protegido con película plástica o en contenedores herméticos.
- *Estaciones de comida se desinfectan cada hora como mínimo.
- *El aforo se reduce al 50% garantizando una separación de 1.50 metros entre el respaldo de sillas.

ALIMENTOS Y BEBIDAS



- *La cubertería se entregan envueltos en servilletas que los cubran en su totalidad.
- *Los utensilios de servicio no son tocados por la parte que entra en contacto con los alimentos.
- *Las barras de servicio son desinfectadas y limpiadas cada 30 minutos o menos, esto en relación a la demanda.
- *Las charolas de servicio deben ser limpiadas y desinfectadas en cada uso.
- *El material desechable utilizado se elimina mediante depósito con cierre hermético y se desecha a la basura.
- *El personal que manipule mantelería, servilletas, textiles, cubertería, loza, cristalería deberá utilizar guantes para la manipulación.

ALIMENTOS Y BEBIDAS



*El uso de cubre bocas en áreas de preparación de bebidas y alimentos es de carácter obligatorio.

*Los alimentos fríos preparados y listos a servir se sirven a una temperatura mayor de 7°C.

*Los alimentos calientes se cocinan por encima de los 70°C y se conservan a una temperatura mínima de 60°C hasta el momento de servirse.

*Room Service preguntará al huésped si desea que el mesero entre a la habitación o si desea recibirlo en la puerta. Entregará todos los alimentos cubiertos o vitafilados.

*La vajilla y cristalería se lava y desinfecta de forma rigurosa a temperaturas superiores a los 80°C.

*En cocina se da limpieza y desinfección a las líneas de preparación , carros transportadores y utensilios en general después de cada uso.

“Todos tenemos un poder y una capacidad inconmensurables para reinventar nuestra vida”

Stephen Covey