



CERTIFICACIÓN EN PROTECCIÓN Y PREVENCIÓN SANITARIA EN INSTALACIONES TURÍSTICAS

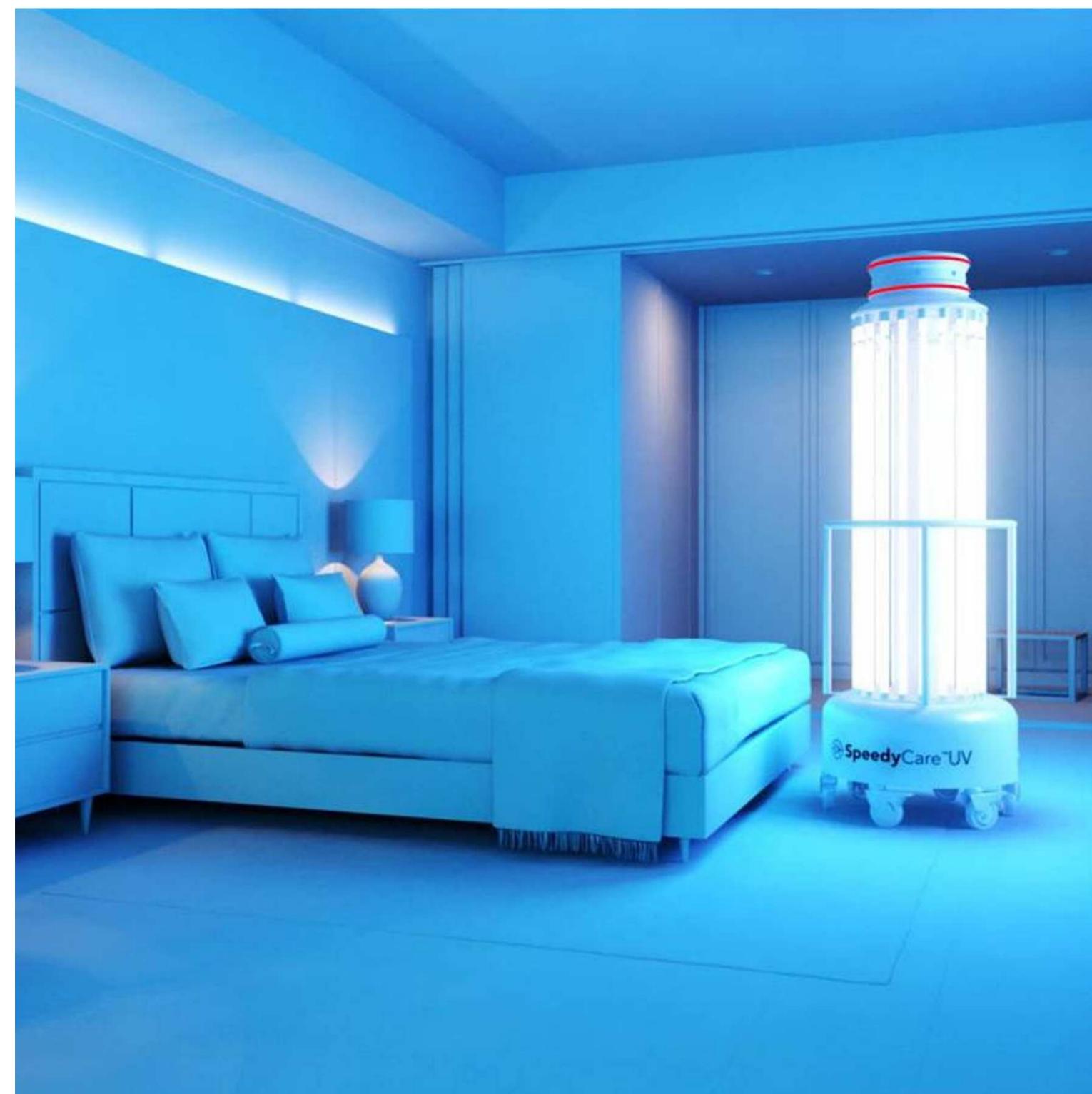


SEDETUR
SECRETARÍA DE TURISMO

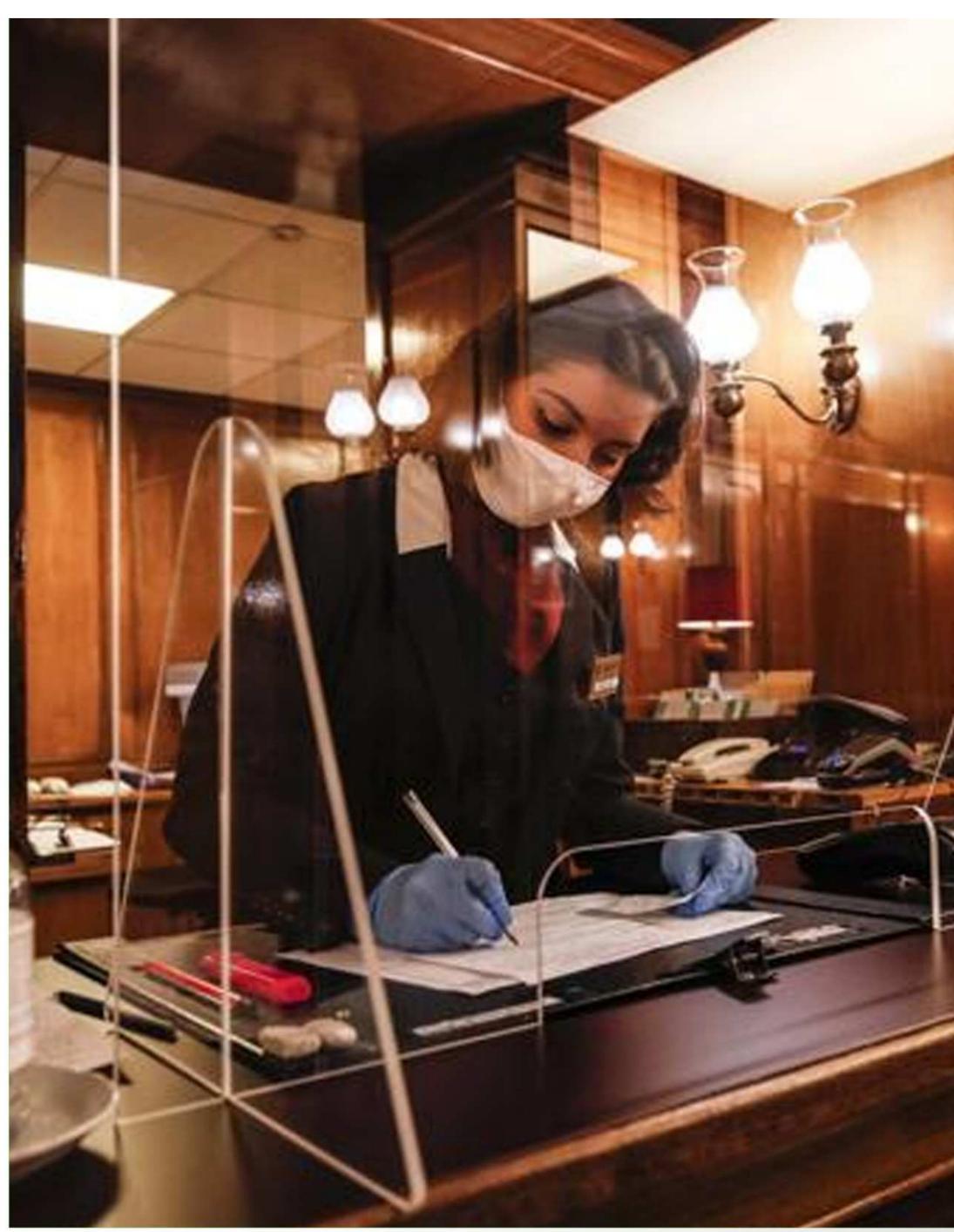
SESA
SERVICIOS ESTATALES DE SALUD

QUINTANA ROO
CONSEJO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA

Certificación en Protección y
PREVENCIÓN SANITARIA
en Instalaciones Turísticas (CPPSIT)



*Ante la emergencia de salud pública que ha originado el coronavirus (COVID-19), declarado como pandemia por la Organización Mundial de la Salud (OMS) el pasado mes de marzo, las secretarías de Turismo (SEDETUR) y la de Salud (SESA) de la entidad, como parte de la Estrategia de Prevención y Contención, desarrollaron la **Guía de Acciones para el Sector Turístico**.*



*El certificado CPPSIT es la acreditación en materia de Protección y Prevención Sanitaria que el Gobierno del Estado otorga, a través de las secretarías de Turismo y Salud. Consiste en un **CONJUNTO DE CRITERIOS** (protocolo) para certificar a los prestadores de servicios turísticos e instalaciones relacionadas con el sector, a través de una plataforma en línea, gratuita y de autoaplicación, por medio de la cual podrán autodeclarar el cumplimiento de criterios relacionados con la implementación de acciones en materia sanitaria.*

PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS QUE PUEDEN APLICAR

1

Agencias de viaje

2

Alimentos y bebidas

3

Arrendadoras

4

Balnearios y
parques acuáticos

5

Campos de golf

6

Empresas de
hospedaje

7

Marinas turísticas

8

Parques
temáticos

9

Spas

10

Transportadoras
turísticas

11

Guías de
turistas

12

Operadoras de
aventura/naturaleza

13

Operadoras de buceo
y actividades acuáticas

14

Otras instalaciones
relacionadas al sector

La mayor parte de los criterios son de carácter obligatorio y basados en estándares internacionales, nacionales y estatales que bajo ninguna circunstancia se contraponen a otras disposiciones en materia de sanidad.

CRITERIOS

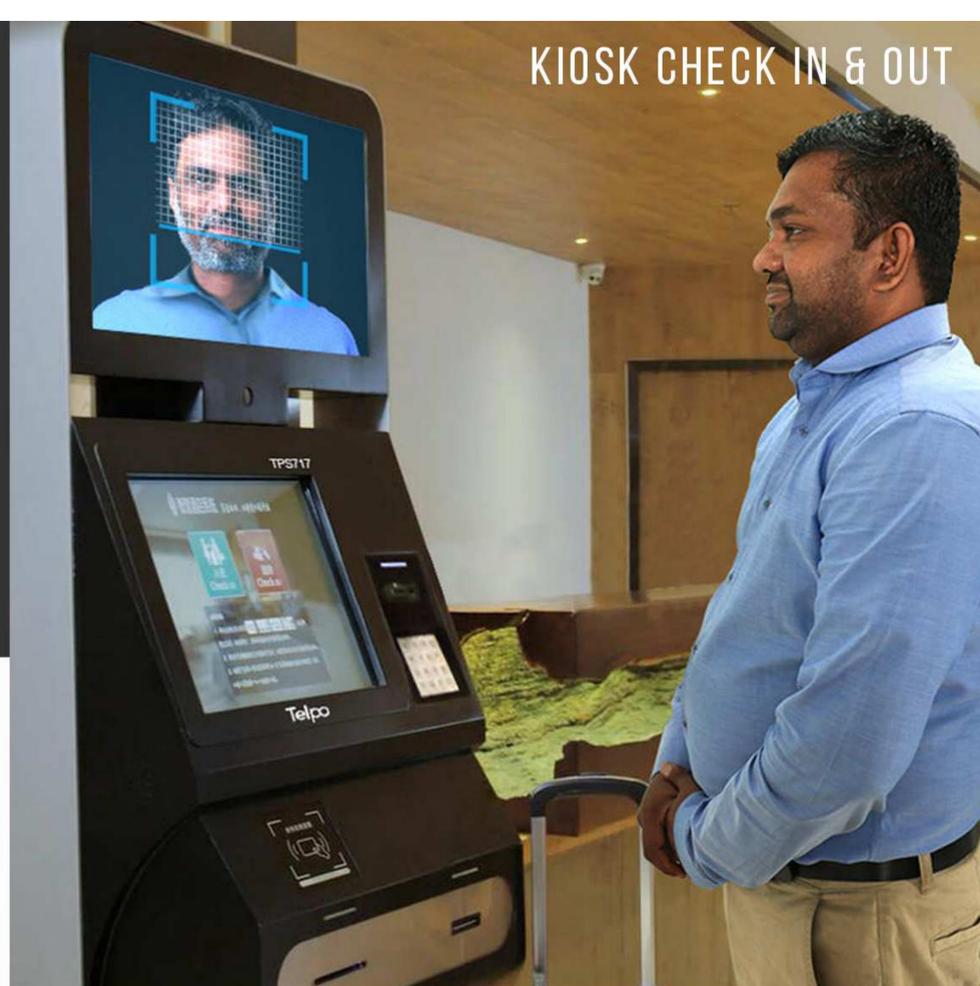
Por lo tanto, cada uno de los equipos de nuestra línea “NUEVA NORMALIDAD” cumplen con los siguientes puntos a continuación descritos de acuerdo con cada área.

RECEPCIÓN

(NUESTROS EQUIPOS SUGERIDOS)

- El proceso de registro de los clientes se realiza de manera digital.
- Se minimiza el intercambio de objetos entre clientes y colaboradores.
- El método de pago por medios electrónicos es preferido sobre el efectivo.
- Se ofrecen productos desinfectantes para la descontaminación de piezas de equipaje, mochilas, maletines, artículos personales, etc. Al momento de la llegada.
- La temperatura corporal de los clientes es tomada y registrada.
- El mostrador, teléfonos, elementos para escritura, campanilla, equipo de cómputo, escritura y cualquier otro elemento de contacto se desinfectan de manera intensiva por lo menos dos veces por turno y/o cada vez que sean utilizados, particularmente por los clientes.

KIOSK CHECK IN & OUT



VARITA GERMICIDA



MÁQUINA LAVADORA DE MANOS



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HABITACIONES

(NUESTROS EQUIPOS SUGERIDOS)

LÁMPARA GERMICIDA



- La mejor alternativa es el uso de tecnología UVGI para cualquier tipo de área debido a su fácil aplicación, a que no deja ningún tipo de residuo y su rapidez en la desinfección.
- En el manejo de ropa, ropa de cama, toallas, y en general productos textiles sucios, se evita en todo momento sacudirlos.
- Superficies de contacto como manijas, interruptores, teléfonos, controles, mesas, burós, tarjetas de avisos, ganchos o percheros, baños, entre otros, son limpiados con especial detalle.
- En las habitaciones con servicio de minibar, los productos de éste se limpian y desinfectan después de cada check out.
- Guantes, cubrebocas y careta se usan de forma obligatoria y en todo momento durante el proceso de limpieza y desinfección de la habitación.

VARITA GERMICIDA



- Las barras de servicio son limpiadas y desinfectadas constantemente, cada 30 minutos o menos, dependiendo de la demanda.
- Estaciones de servicio se desinfectan cada hora o menos.
- Cuando se concluye el servicio al comensal, se limpia y desinfecta todo el mobiliario y artículos usados por éste en la mesa.
- El programa de limpieza y desinfección se realiza con el doble de frecuencia y mayor intensidad, incluyendo elementos de uso común (mesas, saleros, servilleteros, cartas o menús, ceniceros, controles, terminales, teléfonos), entre otros.

A L I M E N T O S Y B E B I D A S



VARITA GERMICIDA

ÁREAS Y SERVICIOS ESPECIALES

[ÁREA INFANTIL, GIMNASIO Y OTROS]

- La limpieza de las superficies de contacto, maquinaria, aparatos, juguetes, juegos, mesas de masaje, mobiliario, en general todo lo que sea constantemente tocado por clientes y personal, se hace después de ser usados o de manera constante, como máximo cada 30 minutos.



ÁREAS DE DESCONTAMINACIÓN

- El programa de limpieza y desinfección de las áreas se realiza con el doble de frecuencia de lo habitual.
- Se utilizan productos adecuados y avalados por organismos nacionales y/o internacionales para garantizar la limpieza y sanitización de las áreas.
- Al final de cada turno el suelo de estas áreas es lavado profundamente.

ROBOT UVGI



MEDIDAS AL PERSONAL

- Al momento de checar entrada y salida del establecimiento, el personal hace uso de gel desinfectante.
- Al ingresar y salir de las áreas de trabajo, el personal se lava y/o desinfecta de manera correcta las manos.
- La temperatura corporal de los empleados es tomada y registrada a la entrada del establecimiento. Para la toma de temperatura se utilizan instrumentos a distancia, evitando el contacto corporal.

DETECTOR DE FIEBRE 3 EN 1



TRANSPORTACIÓN DE PERSONAL



EQUIPO DE CONTROL DE ACCESO

- La temperatura corporal del conductor y personal es tomada y registrada antes de subir a la unidad, de manera digital.
- Las unidades son limpiadas y desinfectadas después de cada servicio.
- El proceso de limpieza y desinfección completa: volante, cinturones de seguridad, apoyabrazos, controles de luz, sonido y ventilación, paredes adyacentes y ventanas, parte trasera de los asientos, compartimentos de equipaje, pasamanos de área de contacto en general.

VARITA GERMICIDA



ROBOT UVGI



MEDIDAS A PROVEEDORES

VARITA GERMICIDA



- La temperatura corporal de los proveedores es tomada y registrada a la entrada del establecimiento.
- Para la toma de temperatura se utilizan instrumentos a distancia, evitando el contacto corporal.
- Todo producto que ingrese a las instalaciones es previamente sanitizado.



DETECTOR DE TEMPERATURA 3 EN 1

ÁREA DE LIMPIEZA

- Se han incorporado tecnologías mejoradas para la desinfección de superficies en todo el establecimiento, como: pulverizadores electrostáticos, equipos de ozono, equipos de peróxido de hidrógeno, etc.
- Para evitar la dispersión de partículas, no se utiliza el aire comprimido en los procesos de limpieza.



ROBOT UVGI

LAVANDERÍA

(NUESTRO EQUIPO SUGERIDO)

- Los carros y cestos de lavandería son limpiados y desinfectados antes y después de cada uso.

- Siempre que las características de los productos textiles lo permiten se hace uso de cloro o ácido hipocloroso para su lavado.

VARITA GERMICIDA





ADAPTA TU EMPRESA A LA NUEVA NORMALIDAD

Contáctanos
y adquiere nuestros productos



<https://integrated-all.com/coronavirus>



info@integrated-all.com



+52 (998) 287 0531