Biohazards for Housekeepers / Maintenance Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El servicio de limpieza y el personal de mantenimiento del sector de la hostelería se enfrentan a diversos riesgos de seguridad, incluidos los biológicos. Estos peligros pueden exponer a los trabajadores a agentes infecciosos, aumentando el riesgo de enfermedades o lesiones. Los empleados de limpieza de los hoteles pueden encontrarse con cristalería rota, agujas hipodérmicas usadas, residuos contaminados, excrementos humanos, moho y contaminantes microbianos, lo que le expone al riesgo de contraer enfermedades infecciosas como el VIH y la hepatitis. Además, los limpiadores de hoteles están expuestos regularmente a sustancias químicas peligrosas en los productos de limpieza, que pueden causar irritación cutánea, enfermedades respiratorias y otros problemas de salud.

CUÁL ES EL PELIGRO

El Servicio de limpieza y el personal de mantenimiento del sector de la hostelería están en primera línea de la higiene, pero su trabajo conlleva ciertos riesgos. Pueden encontrarse con diversos peligros biológicos a lo largo de su jornada laboral.

Los patógenos transmitidos por la sangre son un grave problema. Las agujas, jeringuillas u otros objetos punzantes abandonados por los clientes pueden perforar la piel y transmitir enfermedades como la hepatitis B, C o el VIH. Incluso los fluidos corporales como la sangre, el vómito o las heces debidos a enfermedades o lesiones pueden albergar estos patógenos.

Enemigos microscópicos como bacterias, virus y hongos también

pueden causar infecciones. Los empleados de limpieza pueden verse expuestos sin saberlo a la gripe, el resfriado común o incluso a enfermedades más graves como la hepatitis o el SARM mientras limpian las habitaciones de los huéspedes, especialmente en los cuartos de baño o las zonas donde alguien ha estado enfermo. Las superficies contaminadas, la ropa sucia o los residuos eliminados de forma incorrecta pueden albergar estos microorganismos.

El moho, que prolifera en ambientes húmedos como cuartos de baño o zonas con fugas en las tuberías, supone otro riesgo. La exposición a las esporas del moho puede irritar el sistema respiratorio y provocar alergias. El crecimiento de moho sin tratar puede convertirse en un importante peligro para la salud.

Por último, otros fluidos corporales como la saliva, las mucosidades y la orina pueden no parecer tan preocupantes como la sangre, pero aun así pueden albergar gérmenes y suponer un riesgo para la salud, sobre todo si entran en contacto con mucosas como los ojos o la boca.

COMO PROTEGERSE

La reducción de los riesgos para el personal de limpieza y mantenimiento en el sector de la hostelería implica la aplicación de medidas proactivas para mitigar los peligros potenciales. He aquí algunas estrategias para reducir los riesgos de forma eficaz:

1. Dar Prioridad a los Equipos de Protección Personal (EPP):

- Invierta en equipos de alta calidad: Proporcione una variedad de guantes (látex, nitrilo) para diferentes tareas, asegúrese de que las máscaras se ajusten correctamente y filtren las partículas suspendidas en el aire, y ofrezca diferentes opciones de protección ocular (gafas, protectores faciales) dependiendo del escenario de limpieza.

2. Aplicar Protocolos de Limpieza y Desinfección Eficaces:

- **Elabore directrices claras:** Establezca protocolos para la limpieza de los distintos tipos de habitaciones

(habitaciones estándar, zonas de alto contacto, ocupación después de una enfermedad).

- **Céntrese en las zonas de alto riesgo:** Preste especial atención a la desinfección de los baños, los pomos de las puertas, los interruptores de la luz, los mandos a distancia y otras superficies que se tocan con frecuencia.
- **Mantenga un sistema de códigos de colores:** Utilice paños o mopas de limpieza codificados por colores para las distintas zonas (por ejemplo, rojo para los baños, amarillo para las zonas comunes) para evitar la contaminación cruzada.
- **Imparta capacitación sobre la dilución adecuada:** Una dilución inexacta puede hacer que los desinfectantes resulten ineficaces. Forme al personal en la medición y mezcla de desinfectantes para obtener la concentración adecuada.

3. Seguridad del Instrumental Cortopunzante: Un esfuerzo de colaboración

- **Capacite al personal de limpieza para identificar los objetos punzantes:** Capacitar al personal de limpieza para reconocer las agujas, jeringuillas o lancetas desechadas y diferenciarlas de los residuos normales.
- **Proporcionar contenedores para objetos punzantes:** Coloque estratégicamente contenedores de objetos punzantes resistentes a los pinchazos en los carros de limpieza y en las zonas de mantenimiento para fomentar su eliminación segura.
- **Capacitar al personal de mantenimiento sobre los peligros potenciales del instrumental cortopunzante:** El personal de mantenimiento puede encontrarse con objetos punzantes mientras arregla muebles o repara paredes. Enséñeles a abordar con precaución los pinchazos o desgarros en colchones, tapicerías o moquetas y a informar de cualquier hallazgo para su eliminación segura.

4. Fomente una Cultura de Eliminación Segura de Residuos:

- Proporcione una señalización clara: Etiquete los contenedores de residuos biológicos con instrucciones claras

y símbolos universales de riesgo biológico para evitar confusiones.
- Compruebe y sustituya sistemáticamente las bolsas de los contenedores: Asegúrese de que las bolsas no rebosen para minimizar el riesgo de derrames y exposición.

CONSEJOS ADICIONALES

- Colabore con los proveedores de atención sanitaria para facilitar la vacunación del personal contra la hepatitis B, la gripe y otras enfermedades relacionadas con la hospitalización.
- Promueva el lavado regular de manos con agua y jabón, especialmente después de manipular objetos potencialmente contaminados o de quitarse los guantes.
- Desarrollar un sistema para que el personal de limpieza y el personal de mantenimiento informen inmediatamente a los supervisores de los incidentes con riesgo biológico (derrames, objetos punzantes, manchas sospechosas).
- Aborde con prontitud los peligros notificados para minimizar los riesgos de exposición del personal y los huéspedes.

CONCLUSIÓN

Centrarse en las medidas preventivas fomenta una cultura de la seguridad en los establecimientos de hostelería. Esto beneficia no solo al personal, sino que también garantiza un entorno limpio y saludable para los clientes, lo que les permite relajarse y disfrutar de su estancia con tranquilidad.