	PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	SGSST-PB-001
		Fecha emisión:
		Fecha actualización: N/A
		Versión: 01

Indicaciones y recomendaciones sanitarias room service

1. Recepción de órdenes.

Todas las órdenes serán recibidas vía telefónica a la línea 104# y la persona encargada de tomarla será el mesero de turno.

2. Organización de los alimentos.

Se ubicarán sobre una bandeja y estarán cubiertos con película plástica.

3. EPP para el servicio de roomservice.


El mesero para prestar el servicio de roomservice dispondrá de los siguientes EPP:

- Gafas de Seguridad
- Tapabocas

4. Ingreso a la habitación.

El mesero, dotado de sus EPP, hará el desplazamiento al cuarto, tocará la puerta, ingresa junto el carro de roomservice, coloca la bandeja sobre el escritorio o mesa de noche, informa al huésped que su pedido está listo e inmediatamente debe abandonar el lugar.

Después de entregado el servicio, debe desinfectar el carro de roomservice con amonio cuaternario de quinta generación.

	PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	SGSST-PB-001
		Fecha emisión:
		Fecha actualización: N/A
		Versión: 01

5. Retiro de menaje de la habitación.

Para el retiro de menaje el huésped debe de comunicarse de nuevo con el roomservice informando que ya terminó y que se puede hacer el retiro de la vajilla. Para este proceso, el huésped debe de dejarlos sobre el escritorio o mesa de noche.

Seguidamente, el mesero se desplazará hacia la habitación, hará el retiro del menaje poniéndolo sobre el carro de roomservice, limpiará el escritorio con amonio cuaternario de quinta generación y saldrá de la habitación.

Posteriormente, hará el desplazamiento al área de A&B, se lavará sus manos y desinfectará el carro de roomservice.

6. Lavado de menaje.

Para el lavado del menaje se hace uso de la máquina lava vajillas, la cual realiza el lavado con agua caliente y desinfección al vapor.