



# **Protocolo - Hospedajes De Estudiantes**

## **Prevención De La Transmisión De La Influenza A H1N1**

**Gobierno de Puerto Rico**  
**Julio 2009**

**Concepción Quiñones de Longo**  
**Secretaria Interina**  
**Departamento de Salud**

**Luis G. Rivera Marín**  
**Secretario**  
**Departamento de Asuntos del Consumidor**



## Protocolo de Hospedajes Prevención De La Transmisión De La Influenza A H1N1



### Medidas Preventivas – Hospedajes de Estudiantes

- Ofrezca breve orientación sobre el virus a los estudiantes hospedados en su propiedad.
- Coloque afiches sobre la importancia del lavado de manos.
- Entreviste a los estudiantes con respecto a posible contacto con personas que se sospecha tengan el virus.
- Exhorte a los estudiantes a saludarse sin tener contacto físico.
- Exhorte a los estudiantes a no asistir a centros educativos si están enfermos.
- Promueva que el estudiante enfermo retorne a su casa hasta 7 días luego del comienzo de los síntomas del virus o hasta que haya estado sin síntomas por 24 horas, el periodo que sea más largo.



## **Protocolo de Hospedajes**

### **Prevención De La Transmisión De La Influenza A H1N1**



### **Aspectos De Higiene – Facilidades Físicas**

- Los empleados de mantenimiento utilizarán guantes para la limpieza. Al finalizar descartarán los guantes en zafacones provistos para ello, no accesibles a los estudiantes.
- Se utilizarán las siguientes soluciones como desinfectantes para la limpieza de las áreas comunes:
  - Cloro casero: diluir 12 onzas en un galón de agua.
  - Lysol-IC: diluir ½ onza en un galón de agua.
- Toda superficie plana como mesas, mostradores, perillas, entre otros, será higienizada con solución desinfectante.
- Todos los servicios sanitarios contarán con jabón antibacterial líquido, agua y papel para facilitar el lavado de manos.
- Los zafacones tendrán fundas plásticas para recoger los desperdicios, evitando el contacto con la basura posiblemente contaminada.



## **Protocolo de Hospedajes**

### **Prevención De La Transmisión De La Influenza A H1N1**



## **Datos Generales – Influenza A H1N1**

- El virus se puede quedar en superficies lisas como: mesas, escritorios, topes, manijas, dinero, papel, entre otros, siempre y cuando haya humedad.
- El virus dura hasta 10 horas vivo en una superficie.
- El contagio se da a través de contacto con secreciones de personas infectadas, llevadas a la nariz, ojo o boca o al estar a menos de 6 pies de persona contagiada que tose o estornuda sin cubrirse su boca/nariz.
- Para evitar el contagio lávese las manos cada 2 horas con agua y jabón o utilice una solución desinfectante para las manos a base de alcohol.



## **Protocolo de Hospedajes**

### **Prevención De La Transmisión De La Influenza A H1N1**



## **Síntomas – Influenza A H1N1**

- Fiebre mayor de 38° C.
- Dolor de garganta o tos.
- Congestión o secreción nasal.
- Dolor de cabeza.
- Dolor en el cuerpo / malestar general.
- Escalofríos y/o mareos.
- Fatiga.
- En algunos casos:
  - Diarreas y/o vómitos



## **Protocolo de Hospedajes**

### **Prevención De La Transmisión De La Influenza A H1N1**



### **Grupos Alto Riesgo – Influenza A H1N1**

- Menores de 5 años.
- Mayores de 65 años.
- Menores de 19 años en tratamiento prolongado con aspirina.
- Mujeres embarazadas.
- Residentes en asilos o centros de cuidado de enfermedades crónicas.
- Adultos y niños con enfermedades crónicas (pulmonares, cardiovasculares, del hígado, de la sangre, neurológicas/neuromusculares y con desórdenes metabólicos[diabetes]).
- Personas con sistema inmune deprimido (incluyendo HIV o por medicamentos).
- Adultos jóvenes obesos (20 a 40 años) – en consideración para añadirse a los grupos de alto riesgo.

# HOSPEDAJES

## Requisitos Para Obtener Licencia

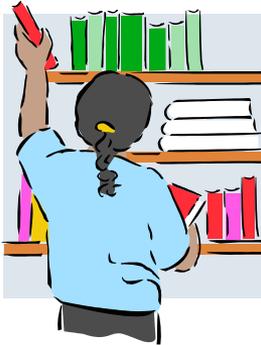


- Un endoso del Departamento de Salud certificando que cumple con todas las disposiciones de salubridad, entre ellas:
  - Paredes, techos, pisos, puertas y ventanas bien conservadas.
  - Camas para uso individual, en condición excelente y con un mínimo de dos pies entre cada una.
  - Aquellos que no incluyan comida deben proveer una cocina con nevera, estufa y fregadero por cada seis personas.
  - Espacio iluminado y ventilados, con sillas y mesas para estudio.
  - Un servicio sanitario por cada seis estudiantes.
- Certificado de Salud del dueño, del administrador y del personal que labora en el establecimiento.
- Certificado de Inspección del Cuerpo de Bomberos de Puerto Rico.
- Seguro de Responsabilidad Pública comercial. Este debe tener cubierta suficiente y en proporción al número de estudiantes.
- Permiso de uso de la Administración de Reglamentos y Permisos.

# Hospedajes

## Requisitos para Obtener Licencia Sanitaria

- Los Hospedajes están reglamentados por el Departamento de Asuntos al Consumidor (DACO).
- Como parte de los requisitos de DACO, el hospedaje debe proveerse de una licencia sanitaria expedida por el Departamento de Salud.



Para información adicional, comuníquese con:

Secretaría Auxiliar de Salud Ambiental

PO Box 70184

San Juan, PR 00936-8184

787-765-2929 X 3211, 3212

Los requisitos para la licencia sanitaria son los siguientes:

Pago de la tarifa correspondiente por inspección sanitaria (\$25.00).

Evidencia del permiso de uso aprobado por ARPE o la Oficina de Permisos del Municipio, según sea el caso.

Cumplir con los requisitos sanitarios para establecimiento público, incluidos en el Reglamento General de Salud Ambiental, que incluyen: buena ventilación, adecuada iluminación, facilidades sanitarias adecuadas y en condiciones óptimas, provisión de agua potable, disposición adecuada de aguas usadas, disposición adecuada de desperdicios sólidos, mantenimiento y limpieza de los alrededores, eliminación de objetos y envases que puedan acumular agua y servir de criadero de mosquitos, limpieza y mantenimiento general de la estructura física, edificio a prueba de roedores.

Si el hospedaje ofrece alimento a los estudiantes, la cocina y el servicio de alimento debe cumplir con el Código de Alimentos y la persona a cargo del servicio debe estar debidamente certificada en manejo seguro de alimentos.