

Moteles, hoteles y residencias

1. Soporte legal

- ◆ Ley 9ª de 1979, título V, saneamiento de edificaciones.
- ◆ Resolución 3994 de 1994, de la Secretaría Distrital de Salud. Obligatoriedad de promoción del uso del condón.
- ◆ Decreto 3075 de 1997. Manipulación higiénica de alimentos.
- ◆ Decreto 0475 de 1998. Normas técnicas de calidad del agua potable.
- ◆ Decreto 1543 de 1998. Control del VIH.

2. Definiciones

Hotel

Establecimiento en el que se proporciona alojamiento y alimento a cambio de una remuneración. Sus clientes pueden ser personas que se encuentran temporalmente en el pueblo o ciudad. El régimen de hospedaje puede ser de pensión completa (alojamiento y todas las comidas), media pensión (alojamiento, desayuno y una comida). La categoría de los hoteles se señala con estrellas y está en relación directa con el número de estas.

Motel

Se aplica a los hoteles situados junto a las autopistas o en cruces de carreteras muy transitadas, que están destinados especialmente para albergar durante una noche a viajeros con vehículo que están de paso por el lugar.

Residencia

Establecimiento en el que se brinda hospedaje. Suele haber varias modalidades, como son las residencias permanentes, usualmente para universitarios o personas solas que trabajan; las que brindan hospedaje temporal, ya sea por horas o por días; y en las que se brinda atención con trabajadores sexuales vinculados directamente al establecimiento.

3. Puntos críticos de vigilancia y control

- ◆ Habitaciones.
- ◆ Servicios sanitarios (unidad sanitaria y ducha).
- ◆ Servicios complementarios (jacuzzi, sauna, etcétera).
- ◆ Cocinas y comedores.
- ◆ Zona social (salones de espera, discoteca, bar, etcétera).
- ◆ Área de disposición de residuos.

4. Inspección, vigilancia y control en los sitios críticos

- ◆ Identificación de factores de riesgo.
- ◆ Asesoría y asistencia técnica.
- ◆ Educación sanitaria.
- ◆ Planes de mejoramiento.
- ◆ Aplicación de medidas sanitarias.
- ◆ Coordinación intersectorial.

Identificación de factores de riesgo

- ◆ Biológicos: macro y microorganismos y residuos que por su naturaleza y características fisicoquímicas pueden ser causa de enfermedad o lesiones a las personas en contacto (hongos, virus, bacterias, parásitos y artrópodos).
- ◆ Del consumo: alimentos y bebidas que por sus condiciones deficientes de preparación, manipulación y conservación pueden provocar toxi infecciones alimentarias u otras enfermedades.
- ◆ Físicos: todos aquellos factores determinados por factores de infraestructura o de construcción tales como deficiencia o ausencia de baños, áreas mínimas de circulación, iluminación, ventilación, etcétera.
- ◆ Otros factores de riesgo: deben identificarse otros factores de riesgo a que están expuestas las personas que trabajan u hacen uso de estos establecimientos, como son enfermedades psicosociales, psicolaborales, de transmisión sexual y otras afecciones relacionadas con la promiscuidad.

Se tiene establecido realizar, mínimo, tres visitas al año a cada uno de estos establecimientos (moteles, hoteles y residencias) las cuales deberán ser efectuadas por un técnico de saneamiento con el apoyo de un profesional de la salud, en los casos en que se requiera. En la primera visita se diagnosticará la situación higiénico-sanitaria encontrada, y las restantes serán de seguimiento y evaluación de las exigencias y recomendaciones realizadas por la autoridad sanitaria.

Los aspectos a verificar en este punto son:

- ◆ Condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones, habitaciones, duchas, unidades sanitarias, servicios complementarios de sauna, turco, jacuzzi, cocinas, comedores; tanque de almacenamiento de agua y área de residuos sólidos; y área social como sala de espera, bar y discoteca, en el caso de los hoteles.
- ◆ En los establecimientos en los cuales de la revisión de la cocina se derive la toma de muestra de alimentos, debe seguirse el protocolo para toma de muestras de alimentos y se diligenciará la respectiva acta. Las muestras tomadas se entregarán al Laboratorio de Salud Pública, transportadas con las condiciones requeridas según el tipo de muestra. Los resultados de los análisis deben informarse a la persona responsable del manejo de los alimentos y al representante legal del establecimiento, para que se apliquen los correctivos necesarios.
- ◆ Cuando se realice toma de muestra de agua se aplicará el protocolo para toma de muestras de agua, diligenciando el acta respectiva.
- ◆ Programa de limpieza y desinfección.
- ◆ Manejo y disposición de desechos.
- ◆ Programa de control de vectores y roedores plaga.
- ◆ Plan de evacuación ante una emergencia.
- ◆ Programa de prevención de enfermedades de transmisión sexual y promoción del uso del preservativo en los establecimientos donde laboran trabajadores sexuales.
- ◆ Condiciones de afiliación al sistema general de seguridad social y administradoras de riesgos profesionales para los trabajadores sexuales y demás empleados.

En cada una de las visitas debe diligenciarse el acta de vigilancia y control en salud pública para estos establecimientos, en la cual se consignarán la situación encontrada, las recomendaciones y observaciones realizadas por la autoridad sanitaria. Esta información permitirá conocer el estado sanitario del establecimiento.

En las visitas de seguimiento o control se verificará, además del cumplimiento de las exigencias realizadas en las visitas anteriores, el cumplimiento de los planes de mejoramiento en los sitios en donde se establecieron.

Asesoría y asistencia técnica

Enfocada al mejoramiento sanitario de las instalaciones, al manejo y conservación de los alimentos, a programas de desinfección y de control de plagas y a la implementación de programas de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.

Educación sanitaria

En los establecimientos en los cuales se preste servicio de preparación y servicio de alimentos, se capacitará al personal encargado de dicha actividad en la manipulación higiénica de los mismos.

Es importante incluir aspectos relacionados con reconocimiento de licor alterado y adulterado, desinfección, control de plagas; prevención del consumo de sustancias psicoactivas; programas de información sobre el uso del condón como medio de protección; mecanismo de afiliación de los trabajadores sexuales al

sistema general de seguridad social en salud, a pensiones y a riesgos profesionales, en los establecimientos en los cuales se ejerza la prostitución.

Planes de mejoramiento

En los establecimientos en donde se identifique la necesidad de mejorar las condiciones higiénico-sanitarias, deben establecerse, en coordinación con el representante legal, planes de mejoramiento, especificando el cronograma de actividades y los plazos de cumplimiento.

Aplicación de medidas sanitarias

Si como resultado de la visita de inspección se comprueba que el establecimiento no cumple con las condiciones sanitarias y las buenas prácticas de manejo establecidas en la normatividad, generando un riesgo para la salud pública, se procederá a aplicar las medidas sanitarias de seguridad y los procedimientos y sanciones establecidas en la ley 9ª de 1979, las cuales deben quedar consignadas en el acta y ser conocidas por las autoridades locales y distritales (véase el Protocolo de procesos legales).

Coordinación intersectorial

La Secretaría de Salud deberá establecer coordinación intersectorial con las agremiaciones que agrupan a los hoteles, como Anato y Cotelco, con entidades distritales como la Secretaría de Gobierno, el Instituto Distrital de Cultura y Turismo, las alcaldías locales y con los demás sectores relacionados con esta actividad económica y social.

5. Subsistema de información

Como fuente de información de las actividades de vigilancia y control en salud pública se utilizan los siguientes instrumentos, completa y debidamente diligenciados:

- ◆ Actas de visita y control al establecimiento.
- ◆ Actas de aplicación y tratamiento de medidas sanitarias.
- ◆ Diagnóstico y seguimiento del estado sanitario de cada establecimiento.
- ◆ Actas de toma de muestras.

Es necesario sistematizar la información recogida a través de las visitas de vigilancia y control y del trabajo intersectorial que se desarrolle.

6. Subsistema de análisis

El análisis se realiza con base en las metas, el cumplimiento de la vigilancia y control por punto crítico vigilado y los productos esperados.

Indicadores de gestión

- ◆ Censo actualizado de hoteles, moteles y residencias que existen en Bogotá, con georeferenciación por localidad.
- ◆ Porcentaje de establecimientos visitados y controlados.
- ◆ Porcentaje de actividades de promoción y prevención realizadas según programación.
- ◆ Reuniones intersectoriales realizadas al año.
- ◆ Número de medidas sanitarias tomadas.

Indicadores de impacto

- ◆ Porcentaje de establecimientos con concepto sanitario favorable.
- ◆ Número de planes de mejoramiento ejecutados ciento por ciento.