

Buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección en la industria turística. Requisitos

E: Good hygiene and cleaning practices in the tourism industry.
Requirements

CORRESPONDENCIA:

DESCRIPTORES: higiene; limpieza; desinfección; buenas prácticas; turismo;
industria turística.

ICS: 11.020.99; 67.020; 03.100.01; 03.200.99



VIAJA POR
COLOMBIA 
EL PAÍS DE LA BELLEZA

© ICONTEC, 2024

Reservados todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida o utilizada en cualquier forma o por cualquier medio, electrónico o mecánico incluyendo fotocopiado y microfilmación, sin permiso por escrito del editor.

Editada por ICONTEC. Bogotá, D.C. Tel. (57) (601) 5806419

Edición 1.0

Prohibida su reproducción | Editada 2024-10-16

PRÓLOGO

El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC) es el organismo nacional de normalización, según el Decreto 1595 de 2015.

ICONTEC es una entidad de carácter privado, sin ánimo de lucro, cuya Misión es fundamental para brindar soporte y desarrollo al productor y protección al consumidor. Colabora con el sector gubernamental y apoya al sector privado del país, para lograr ventajas competitivas en los mercados interno y externo.

La representación de todos los sectores involucrados en el proceso de Normalización Técnica está garantizada por los Comités Técnicos y el período de Consulta Pública, este último caracterizado por la participación del público en general.

Se llama la atención sobre la posibilidad de que algunos elementos de este documento pueden ser objeto de derechos de patente. ICONTEC no asume la responsabilidad por la identificación de dichas patentes, o por la documentación que se haya aportado que goza de esta protección legal.

El proceso de elaboración de la norma NTC 6733 fue liderado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, con el Fondo de Turismo - FONTUR como contratante del proceso.

La NTC 6733:2024 fue estudiada por el Comité Técnico 262 - Turismo y servicios relacionados y ratificada por el Consejo Directivo de 2024-10-16.

Este documento está sujeto a ser revisado en cualquier momento con el objeto de que responda a las necesidades y exigencias actuales. Se invita a los usuarios de este documento a presentar sus solicitudes de revisión a ICONTEC; sus comentarios serán puestos a consideración del comité técnico responsable del estudio de este tema.

ICONTEC cuenta con un Centro de Información que pone a disposición de los interesados normas internacionales, regionales y nacionales y otros documentos relacionados.

DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	I
1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN	1
2. REFERENCIAS NORMATIVAS	1
3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES	2
4. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS	4
5. REQUISITOS GENERALES PARA LA HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA TURÍSTICA	5
5.1 Gestión de la higiene, limpieza y desinfección	5
5.2 Competencia y responsabilidad del gestor de higiene, limpieza y desinfección	6
5.3 Plan de higiene, limpieza y desinfección.....	7
6. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA TURÍSTICA	19
6.1 Generalidades	19
6.2 Alojamiento.....	19
6.3 Agencias de viajes	21
6.4 Transporte turístico	21
6.4.3 Transporte aéreo.....	23
6.5 Establecimientos de gastronomía y bares	24
6.6 Organizador Profesional de Congresos (OPC)	25
6.7 Atractivos turísticos	26
6.8 Áreas turísticas	27
7. EVALUACIÓN Y MEJORA.....	27
7.1 Evaluación	27

7.2	Mejora.....	28
8.	INFORMACIÓN DOCUMENTADA.....	28
	ANEXO A (INFORMATIVO) REGLAMENTACIÓN COLOMBIANA.....	29
	ANEXO B (INFORMATIVO) ORIENTACIONES SOBRE LOS PROGRAMAS DE SALUD Y BIENESTAR DE LOS COLABORADORES.....	32
	ANEXO C (INFORMATIVO) CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN TURÍSTICA.....	34
	ANEXO D (INFORMATIVO) DISPONIBILIDAD DE APARATOS SANITARIOS EN LAS ORGANIZACIONES TURÍSTICAS	37
	ANEXO E NIVELES DE CALIDAD PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS	39
	BIBLIOGRAFÍA.....	47

INTRODUCCIÓN

La industria turística es importante para la generación de empleo, el fortalecimiento de las regiones y para apalancar las metas establecidas por el Gobierno Nacional relacionadas con el sector turismo; para lograr esto las organizaciones que hacen parte de la industria turística tienen la responsabilidad de proteger y salvaguardar a visitantes, colaboradores y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones. Parte de esta protección y salvaguarda se encuentra en la implementación de buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección que permite identificar, evaluar y controlar todos los factores de riesgo de origen interno o externo que pueda producir una afectación a la salud.

La Política de Calidad Turística, entre otros, propicia la excelencia en el sector turístico y por ello incluye en las normas técnicas niveles de calidad, los cuales permiten que los prestadores de servicios turísticos y los destinos y atractivos turísticos establezcan estrategias y trabajen en alcanzar la excelencia, en el Anexo E de esta norma se establecen los niveles de calidad para cada uno de los requisitos relacionados con la higiene, la limpieza y la desinfección en la industria turística.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA TURÍSTICA. REQUISITOS

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma establece requisitos para la implementación de buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección en la industria turística para que la organización logre:

- a) asegurar la higiene, la limpieza y la desinfección en la prestación de los servicios turísticos;
- b) implementar, mantener y mejorar una cultura de higiene, limpieza y desinfección en los servicios turísticos;
- c) identificar, implementar, mantener y mejorar buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección, y
- d) generar confianza en los visitantes, colaboradores y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones.

Este documento es aplicable para:

- eventos;
- prestadores de servicios turísticos inscritos en el Registro Nacional de Turismo con instalaciones físicas;
- unidades de gestión de destinos y áreas turísticas;
- establecimiento de gastronomía y bares, y
- atractivos turísticos con administración.

Esta norma no es aplicable a las siguientes categorías de prestadores de servicios turísticos:

- empresas captadoras de ahorros para viajes y de servicios turísticos prepagados, y
- operadores de plataformas electrónicas o digitales de servicios turísticos.

Esta norma se aplica a los aspectos que pueden ser controlados por la organización turística y sobre los que puede ejercer influencia.

La aplicación de esta norma no exime a la organización turística de cumplir la legislación nacional vigente que le sea aplicable.

2. REFERENCIAS NORMATIVAS

No hay referencias normativas en este documento.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones.

3.1 aparato sanitario. Dispositivo que recibe agua, material de desecho o ambas y dirige o entrega estas sustancias a un sistema de desagüe.

[FUENTE: NTC 920:2011, 3.1.7]

3.2 área turística, AT. Unidad territorial con vocación turística, delimitada espacialmente, de menor tamaño que un destino turístico, que cuenta con capacidad administrativa para desarrollar instrumentos comunes de gestión, enfocados a lograr su sostenibilidad.

Nota 1 a la entrada: una AT se caracteriza por la presencia de algunos de los siguientes componentes: atractivos; servicios o facilidades turísticas; infraestructura básica; actores públicos, actores privados o demanda turística, como conjunto de bienes y servicios ofrecidos al visitante, en la zona y por diversos grupos humanos, entre los cuales se encuentra la población local.

[FUENTE: NTC 6725:2023, 3.2]

3.3 buenas prácticas. Aquellas medidas de corrección o mejoramiento que se implementan en todas y cada una de las áreas de gestión y operación de las empresas turísticas. Estas acciones tienen como meta garantizar que se está produciendo el menor impacto posible en los aspectos socioculturales y ambientales, que se mejora la calidad del producto turístico, que se hace más eficiente y sustentable el desarrollo empresarial y su desempeño socioeconómico.

Nota 1 a la entrada: tomado y adaptado de *Rainforest Alliance*, Buenas Prácticas para Turismo Sostenible.

[FUENTE: NTS-TS 002:2014, 2.6]

3.4 capacidad de carga. Intensidad de uso turístico por afluencia de personas en un periodo de tiempo, más allá de la cual el aprovechamiento de un atractivo turístico es insostenible o perjudicial para la población local, los visitantes y/o la calidad ambiental, o para el patrimonio natural y cultural de dicho atractivo.

Nota 1 a la entrada: esta noción supone el establecimiento de límites máximos de uso, los cuales están determinados por factores entre los que pueden estar: la disponibilidad de un recurso hídrico para la población receptora y la actividad turística; la disponibilidad de servicios públicos esenciales para la población receptora y la actividad turística; el grado de percepción positiva o negativa de la comunidad con respecto a la actividad turística en su territorio; el riesgo de impactos ambientales, sociales, culturales y económicos; la necesidad de conservación y protección del atractivo turístico; la búsqueda de satisfacción de los visitantes; la existencia de una infraestructura y una planta turística con capacidad para soportar de manera sostenible el límite máximo de visitantes, entre otros.

[FUENTE: NTC 6725:2023, 3.5.]

3.5 capacidad instalada. Potencial de producción o volumen máximo de producción que una empresa en particular, unidad, departamento o sección; puede lograr durante un período de tiempo determinado, teniendo en cuenta todos los recursos que tienen disponibles, sea los equipos de producción.

3.6 capacitación. Hace parte de la formación y busca mejorar las habilidades, destrezas y saberes de las personas.

[FUENTE: NTS-TS 002:2014, 2.7]

3.7 cliente/usuario. Persona u organización que podría recibir o que recibe un producto o un servicio destinado a esta persona u organización o requerido por ella.

EJEMPLO Consumidor, cliente, usuario final, minorista, receptor de un producto o servicio de un proceso interno, beneficiario, comprador.

[FUENTE: END 183:2022, 3.3]

3.8 colaboradores. Todas las personas que intervienen en los procesos del establecimiento de la organización turística.

[FUENTE: NTS-TS 002:2014, 2.9, modificada: se cambia “alojamiento y hospedaje” por “organización turística”]

3.9 comunidad. Grupo de personas que conviven en un espacio geográfico determinado y comparten intereses, creencias, sentimientos, valores, actitudes y expectativas. Poseen un determinado grado de organización, pueden llegar a compartir un gobierno, y se diferencian de los demás por una herencia histórica y cultural que comparten. La comunidad local va más allá de sus componentes estructurales, es un patrón que se afianza día a día con la participación de los sujetos que la conforman.

[FUENTE: NTS-TS 002:2014, 2.10]

3.10 desinfección. Proceso por medio del cual se eliminan los microorganismos de las superficies y el ambiente por medio de agentes químicos o físicos, que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número contaminantes.

3.11 destino turístico, DT. Unidad territorial con vocación turística, delimitada especialmente, que cuenta con capacidad administrativa para desarrollar instrumentos comunes de gestión, enfocados a lograr su sostenibilidad.

Nota 1 a la entrada: el DT se caracteriza por la presencia de algunos de los siguientes componentes: atractivos: servicios o facilidades turísticas; infraestructura básica; actores públicos, actores privados o demanda turística, como conjunto de bienes y servicios ofrecidos al visitante, en la zona y por diversos grupos humanos, entre los cuales se encuentra la población local.

[FUENTE: NTC 6725:2023, 3.12]

3.12 economía circular. Economía que es restauradora y regenerativa en su diseño, y tiene como objetivo mantener los productos, componentes y materiales en su máxima utilidad y valor en todo el momento, distinguiendo entre los ciclos técnicos y biológicos.

[FUENTE: GTC 314, 2.10, modificada: se eliminan las notas]

3.13 higiene. Condiciones y prácticas que contribuyen a mantener la salud y evitar la propagación de enfermedades. Incluye un conjunto específico de prácticas asociadas a la preservación de la salud, por ejemplo, la limpieza del ambiente, la higiene de las manos, el agua y el saneamiento, y la eliminación segura de los residuos.

[FUENTE: Organización Mundial de la Salud - <https://www.afro.who.int/node/5610>]

3.14 información documentada. Información que una organización tiene que controlar y mantener, y el medio que la contiene.

Nota 1 a la entrada: la información documentada puede estar en cualquier formato y medio, y puede provenir de cualquier fuente.

Nota 2 a la entrada: la información documentada puede hacer referencia a:

- información creada para la operación de la organización (documentación);
- la evidencia de los resultados alcanzados (registros).

Nota 3 a la entrada: el término "mantener información documentada" hace referencia a documentos tales como "procedimientos documentados", "plan de higiene, limpieza y desinfección". El término "conservar información documentada" hace referencia a los documentos necesarios para proporcionar evidencia de la conformidad con los requisitos, es decir, a los registros.

[FUENTE: NTC-ISO 9001:2015, 3.8.6, modificada, se elimina la primera viñeta de la Nota 2]

3.15 limpieza. Proceso de remover y eliminar la suciedad y los gérmenes de superficies u objetos, utilizando jabón (o detergente) y agua.

3.16 organización turística. Prestadores de servicios turísticos, atractivos turísticos y áreas turísticas que son representados por una persona o grupo de personas que tiene sus propias funciones con responsabilidad, autoridades y relaciones para lograr sus objetivos.

Nota 1 a la entrada: el concepto de organización turística incluye, entre otros, un trabajador independiente, compañía, corporación, firma, empresa, autoridad, asociación, organización benéfica o institución, o una parte o combinación de éstas.

[FUENTE: END 183:2022, 3.10]

4. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

La organización turística debe identificar, documentar y asegurar periódicamente el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios que le sean aplicables, como mínimo, en los ámbitos sanitarios, ambientales y de seguridad y salud en el trabajo (véase el Anexo A (informativo)).

NOTA 1 La organización turística puede considerar los requisitos y directrices establecidos en los siguientes documentos para fortalecer el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo establecido por el estado:

- NTC-ISO 45001, Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Requisitos con orientación para su uso.
- GTC-ISO 45003, Gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Seguridad y salud psicológicas en el trabajo. Directrices para la gestión de los riesgos psicosociales.
- GTC-ISO 45006, Gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Directrices para las organizaciones sobre prevención, control y gestión de enfermedades infecciosas.

NOTA 2 La organización turística puede fortalecer su sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo con la implementación de programas de salud y bienestar que le permiten:

- a) promover la salud física, mental y emocional, y
- b) contribuir a la calidad de vida en el ámbito familiar.

El Anexo B (informativo) ofrece orientaciones sobre los programas de salud y bienestar.

5. REQUISITOS GENERALES PARA LA HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA TURÍSTICA

Este numeral establece requisitos para la higiene, limpieza y desinfección en la industria turística, que son aplicables a todos los tipos de organizaciones turísticas contempladas en el objeto y campo de aplicación de esta norma.

5.1 Gestión de la higiene, limpieza y desinfección

5.1.1 Liderazgo

5.1.1.1 La alta dirección debe demostrar su liderazgo y su compromiso con la implementación y mejora continua de las buenas prácticas de higiene y limpieza contenidas en esta norma, a través de las siguientes acciones:

- a) definir y comunicar la política y el plan de higiene, limpieza y desinfección;
- b) designar a la persona responsable de la gestión del plan de higiene, limpieza y desinfección;
- c) designar roles, responsabilidades y autoridades;
- d) propender por la toma de conciencia sobre la contribución al plan de higiene, limpieza y desinfección;
- e) asegurar la disponibilidad de los recursos necesarios para la implementación, mantenimiento y mejora de la política y el plan;
- f) establecer indicadores de cumplimiento y realizar revisiones periódicas, y
- g) comunicar el impacto de la implementación, mantenimiento y mejora del plan de higiene, limpieza y desinfección.

5.1.1.2 Esta norma debe servir como marco de referencia para las decisiones y las actuaciones de la alta dirección que asegure, de esta manera, su integralidad, coherencia y consistencia interna. Para esto, los requisitos definidos en esta norma deben ser ampliamente difundidos en todos los niveles de la organización turística.

5.1.2 Política

La alta dirección debe expresar las intenciones y la dirección a seguir respecto a la higiene, limpieza y desinfección a través de una política. Para esto la política debe:

- a) considerar el análisis del contexto de la organización turística;
- NOTA Para realizar un análisis del contexto la organización turística puede apoyarse del Anexo C (informativo).
- b) proporcionar un marco de referencia para el establecimiento de los objetivos y los indicadores de cumplimiento frente a la higiene, la limpieza y la desinfección;
 - c) incluir el compromiso de cumplir los requisitos aplicables, e
 - d) incluir el compromiso de mejora continua y enfatizar en la prevención.

5.1.3 Rol, responsabilidad y autoridad

5.1.3.1 La organización turística debe designar responsabilidad y autoridad para asegurar la implementación, mantenimiento y mejora de las buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección establecidas en esta norma.

5.1.3.2 La organización turística debe asignar el rol de Gestor de Higiene, Limpieza y Desinfección, el cual tiene la responsabilidad de liderar la implementación, mantenimiento y mejora de las buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección.

5.1.3.3 La responsabilidad y autoridad se debe comunicar y se debe asegurar que es entendida por toda la organización turística.

5.2 Competencia y responsabilidad del gestor de higiene, limpieza y desinfección

5.2.1 Competencia

5.2.1.1 La organización turística debe determinar la competencia necesaria del gestor de higiene, limpieza y desinfección y de las personas con roles, responsabilidades y autoridad frente al plan para asegurar la implementación, mantenimiento y mejora de las buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección establecidas para asegurarse de que estás personas:

- a) sea competente sobre la base de una educación, formación o experiencia apropiadas;
- b) conozca el funcionamiento de la organización, los productos y/o servicios turísticos ofrecidos;
- c) conozca los protocolos y programas establecidos por la organización turística relacionados con la higiene, limpieza, desinfección y, la seguridad y salud en el trabajo, como mínimo, y
- d) conozca los recursos requeridos y disponibles, y el uso eficiente de los mismos,

NOTA Los recursos pueden ser humanos, financieros, físicos, tiempo, materias primas e insumos, entre otros.

5.2.2 Responsabilidad del gestor de higiene, limpieza y desinfección

El gestor de higiene, limpieza y desinfección frente a las buenas prácticas debe:

- a) implementarlas;
- b) comunicarlas;
- c) realizar seguimiento al cumplimiento de los objetivos definidos en el plan de higiene, limpieza y desinfección establecidos en esta norma (véase el numeral 7.1);
- d) realizar las mejoras necesarias, incluyendo la actualización de los riesgos, cuando sea aplicable (véase el numeral 7.2), y
- e) planificar, implementar y mejorar las actividades de capacitación y/o entrenamiento relacionadas con el plan de higiene, limpieza y desinfección.

NOTA El Gestor de Higiene, Limpieza y Desinfección puede apoyarse del equipo de salud y seguridad en el trabajo de la organización turística en la actualización de la matriz de riesgos y la mejora del plan de higiene, limpieza y desinfección.

5.3 Plan de higiene, limpieza y desinfección

5.3.1 Generalidades

5.3.1.1 La organización turística debe establecer un plan de higiene, limpieza y desinfección, con enfoque preventivo y reactivo que contenga, como mínimo:

- a) gestión de riesgos;
- b) objetivos;
- c) protocolos de higiene, limpieza y desinfección;
- d) gestión de residuos;
- e) manejo integrado de plagas;
- f) programa de mantenimiento;
- g) higiene de los colaboradores;
- h) higiene de los visitantes;
- i) higiene en el servicio de alimentos;
- j) mantenimiento, higiene, limpieza y desinfección de atracciones y de equipos compartidos;
- k) uso de e insumos y elementos para la higiene, limpieza y desinfección, y
- l) gestión de aglomeraciones.

5.3.1.2 La organización turística debe mantener y conservar información documentada del plan de higiene, limpieza y desinfección.

5.3.2 Gestión de riesgos

La organización turística debe gestionar los riesgos de seguridad higiénica, de limpieza y desinfección, para esto debe identificar, evaluar y dar tratamiento a los riesgos.

5.3.2.1 Identificación de riesgos

La organización turística debe determinar los riesgos que deben ser tratados con el fin de:

- a) asegurar que la organización turística preste servicios que protejan y salvaguarden a sus visitantes, sus colaboradores y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones;
- b) aumentar los efectos deseables, y

- c) prevenir o reducir efectos no deseados.

5.3.2.2 Evaluación de riesgos

La organización turística debe evaluar los riesgos a través de:

- a) el análisis, y
- b) la valoración.

5.3.2.3 Tratamiento de riesgos

La organización turística debe dar tratamiento a los riesgos de higiene, limpieza y desinfección que, a través de su evaluación, son considerados como significativos. Para esto debe formular y seleccionar opciones, e implementar acciones para abordar el riesgo.

El tratamiento del riesgo implica un proceso iterativo de:

- a) formular opciones y seleccionar acciones para el tratamiento del riesgo;
- b) planificar e implementar las acciones;
- c) evaluar la eficacia de las acciones, y
- d) realizar cambios cuando no se haya logrado el resultado esperado.

NOTA 1 Las opciones para abordar los riesgos pueden incluir: evitar riesgos, asumir riesgos para perseguir una oportunidad, eliminar la fuente de riesgo, cambiar la probabilidad o las consecuencias, compartir el riesgo o mantener riesgos mediante decisiones informadas.

NOTA 2 La organización turística puede considerar las directrices definidas en la NTC-ISO 31000.

5.3.3 Objetivos

La organización turística debe establecer los objetivos del plan de higiene, limpieza y desinfección, y considerar la política establecida en el numeral 5.1.2. y los riesgos identificados en el numeral 5.3.2, estos objetivos deben:

- a) ser coherentes con la política organizacional que incluye las intenciones y la dirección a seguir;
- b) ser coherentes con el resultado de la evaluación de riesgos realizada en el numeral 5.3.2.2.;
- c) ser medibles;
- d) tener en cuenta los requisitos aplicables;
- e) ser objeto de seguimiento;
- f) comunicarse, y
- g) actualizarse, según corresponda.

5.3.4 Protocolos de orden, higiene, limpieza y desinfección

5.3.4.1 Los protocolos de orden, higiene, limpieza y desinfección permiten mantener buenas condiciones higiénico-sanitarias que se ven reflejadas en la calidad del servicio.

5.3.4.2 La organización debe establecer, implementar, mantener y mejorar uno o más protocolos de orden, higiene, limpieza y desinfección, para cada una de las áreas de la organización teniendo en cuenta el flujo de personas en estas áreas, que defina:

- a) los elementos necesarios para asegurar el orden, la higiene, la limpieza y la desinfección en las diferentes áreas de la organización;
- b) la frecuencia de las actividades de limpieza y desinfección;
- c) las técnicas de limpieza y desinfección;
- d) los productos de limpieza y desinfección, y
- e) los implementos de limpieza y desinfección, así como las técnicas de limpieza y desinfección de los mismos.

NOTA La organización puede considerar las orientaciones sobre la limpieza y desinfección de manos y superficies dadas en la GTC 315.

5.3.5 Gestión integral de residuos

5.3.5.1 Gestión de residuos

La organización turística debe gestionar los residuos generados como resultado de la prestación de su servicio y debe adoptar un enfoque de economía circular. Dentro de este enfoque, como mínimo la organización debe adoptar estrategias de tipo preventivo y de reducción de residuos; es decir, evitar generar los residuos y tener una reducción gradual de estos. En la transición a este enfoque, y teniendo en cuenta sus características particulares, la organización turística debe:

- a) analizar el contexto del lugar de operación (por ejemplo, comunicados circundantes, cuerpos de agua, ecosistemas, aspectos relevantes de biodiversidad, puntos críticos de generación de residuos);
- b) identificar el tipo, cantidad y volumen de residuos en un periodo de tiempo (por ejemplo, diario, mensual, anual o semestral), según el volumen y frecuencia de la operación turística;
- c) disponer de áreas para el acopio, clasificación y posterior disposición de los residuos generados;

NOTA 1 La organización turística puede realizar el aprovechamiento directo o a través de aliados, de los residuos generados en su operación.

NOTA 2 Se recomienda la consulta de la GTC 24 y la GTC 86 para temas de separación y clasificación de residuos, y la NTC 3205 relacionada con la codificación de productos fabricados con material plástico.

- d) asegurar que se dispongan adecuadamente los residuos generados, de acuerdo con la legislación vigente aplicable;

- e) realizar la separación en la fuente de sus residuos, de acuerdo con la legislación vigente aplicable, como mínimo;

NOTA La organización turística puede considerar los criterios para la separación en la fuente establecidos en la GTC 24. Como elementos relevantes se tienen:

- i) Criterios para la separación en la fuente y clasificación:
 - identificación de la legislación ambiental vigente;
 - identificación de los residuos según su tipo (no peligrosos: aprovechables, no aprovechables, orgánicos biodegradables; peligrosos; residuos especiales (por ejemplo, escombros, llantas colchones, muebles));
 - cuantificación de cada uno de los residuos;
 - identificación de las áreas de almacenamiento temporal;
 - identificación de los prestadores del servicio de manejo de residuos.
 - ii) Almacenamiento temporal. El almacenamiento ordenado y la identificación correcta de los residuos facilita la disposición final y/o entrega de estos, y asegura el cumplimiento de la legislación vigente aplicable.
- f) adoptar estrategias para minimizar progresivamente los residuos generados, empezando por los plásticos de un solo uso, residuos peligrosos y/o los flujos de residuos más representativas dentro de su operación;
- g) realizar actividades de sensibilización, antes durante y después de la operación dirigida a los colaboradores, visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones, con el fin de evitar la generación de residuos, la contaminación o disposición inadecuada de estos y fomentar acciones de circularidad, cómo: reuso, reciclaje, reparación, entre otros;
- h) identificar aliados en el territorio que puedan realizar actividades de acopio, clasificación, recolección y aprovechamiento;
- NOTA Se recomienda el contacto con organizaciones de aprovechamiento de residuos posconsumo, cómo: asociaciones de recicladores con cobertura en el sector; Cierra el Ciclo – envases de plaguicidas de uso doméstico; Ecopunto – computadores en desuso; Lúmina – bombillos y lámparas fluorescentes usadas; Pilas con el Ambiente – pilas usadas; Corporación Punto Azul – medicamentos vencidos o parcialmente consumidos; Rueda Verde – llantas usadas; Red Verde - electrodomésticos de línea blanca; o recolectores de aceite vegetal usado.
- i) determinar la necesidad de restringir, en la medida de lo posible, el ingreso de ciertos elementos como plásticos de un solo uso, si el lugar de prestación de servicio o la ubicación de la organización turística se encuentra en un área protegida o un Parque Natural Nacional, y
- j) evitar la afectación de un ecosistema cercano o en general a la biodiversidad de la zona a causa de los residuos generados.

NOTA La organización puede consultar la GTC 314 para incorporar acciones de circularidad de manera progresiva.

5.3.5.2 Manejo de vertimientos

La organización turística debe:

- a) identificar qué tipo de vertimiento se genera;
- b) caracterizar el vertimiento, si la normatividad legal o autoridad ambiental lo requiere;
- c) proveer el almacenamiento temporal de los vertimientos, si aplica, de acuerdo con la normatividad legal vigente y asegurar que:
 - el almacenamiento se encuentre en condiciones sanitarias adecuadas y herméticas;
 - se evite la generación de malos olores;
 - se defina la frecuencia de recolección de estos residuos;
- d) disponer los vertimientos según lo establecido por la normatividad legal vigente y/o autoridad local competente.

5.3.6 Manejo integrado de plagas

La organización turística debe asegurar el manejo integrado de plagas; para ello debe establecer, implementar, mantener y mejorar un programa para el control de plagas que incluya, como mínimo:

- a) los riesgos identificados en el numeral 5.3.2.1 que deben ser considerados en el programa para el manejo integrado de plagas;
- b) determinación de métodos físicos, químicos o ambos para el control o eliminación de plagas; en caso de requerir control químico, la organización turística debe contratar los servicios de una organización debidamente autorizada por la autoridad sanitaria competente del orden local, regional o nacional;
- c) determinación de los productos a utilizar, cuando aplique;
- d) establecimiento de medidas de seguridad en el momento de la aplicación del control químico (por ejemplo, uso de elementos de protección personal);
- e) asignación de responsabilidades;
- f) actividades relacionadas con el seguimiento y control del programa, y
- g) cronograma para el desarrollo del programa para el manejo integrado de plagas.

5.3.7 Programa de mantenimiento

5.3.7.1 Generalidades

El mantenimiento de planta, instalaciones, maquinaria y equipos permite minimizar, entre otros, los riesgos relacionados con una incorrecta higiene personal, higiene laboral y manejo integrado de plagas, suministro de agua no apta para el consumo humano, la salud y el bienestar de los colaboradores, los visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones.

Por lo anterior, la organización turística debe planificar el mantenimiento de planta, instalaciones, maquinaria y equipos el cual corresponde a las acciones orientadas a mantener en estado funcional los mismos al considerar el deterioro por afectaciones en estos debido al uso, al desgaste, a la antigüedad, a los factores ambientales, así como un uso inadecuado, entre otros.

El mantenimiento puede ser preventivo o correctivo y se gestiona a través de los programas de mantenimiento de planta, instalaciones, maquinaria y equipos, los cuales pueden estar a cargo de otras áreas o procesos de la organización turística. Dentro del mantenimiento, las obras de saneamiento corresponden a obras que habilitan las condiciones de operación y funcionamiento entre las cuales se destacan:

- Fuentes y sistemas de abastecimiento de agua para uso y consumo.
- Manejo y disposición final de residuos alimenticios.
- Manejo y disposición final de residuos sanitarios.

5.3.7.2 Mantenimiento de planta, instalaciones, maquinaria y equipo

5.3.7.2.1 La organización turística debe establecer, implementar, mantener y mejorar uno o más programas de mantenimiento de planta e instalaciones que incluya, como mínimo:

- a) diagnóstico de equipos e instalaciones;
- b) identificación del tipo de mantenimiento (preventivo o correctivo);
- c) determinación de los recursos requeridos;
- d) definición del cronograma de mantenimiento;
- e) asignación de responsabilidades, y
- f) actividades relacionadas con el seguimiento y control del programa.

5.3.7.2.2 La organización turística debe asegurar la intervención en el menor tiempo posible cuando se requiera un mantenimiento correctivo (por ejemplo, de la infraestructura para el abastecimiento de agua, daños que faciliten ingreso, proliferación y desplazamiento de plagas).

NOTA 1 El gestor del plan de higiene, limpieza y desinfección puede planificar, implementar y mejorar el programa de mantenimiento en conjunto con las áreas o procesos responsables de esta actividad.

NOTA 2 El mantenimiento de planta, instalaciones, maquinaria y equipo puede ser realizado por un proveedor externo.

5.3.7.3 Programas para el aseguramiento de la calidad de agua

5.3.7.3.1 La organización turística debe establecer, implementar, mantener y mejorar uno o más programas para el aseguramiento de la calidad de agua que considere, como mínimo:

- a) análisis de las necesidades de suministro de agua (para consumo humano, servicios sanitarios y lavamanos, actividades de recreación, entre otros);
- b) sistemas para el abastecimiento de agua;

- c) controles para asegurar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente según el uso del recurso hídrico, y
- d) programas de limpieza, desinfección y mantenimiento de las redes y los tanques de almacenamiento de agua (incluye las piscinas, cuando aplique (véase el Anexo A (informativo))).

5.3.7.3.2 La organización turística debe establecer un proceso de abastecimiento de agua potable que incluya, como mínimo:

- a) fuente de captación o suministro;
- b) tratamiento a realizar para asegurar los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente con relación al agua para consumo humano;
- c) operación y capacidad del tanque de almacenamiento;
- d) mapa de distribución del abastecimiento temporal desde el o los tanques de almacenamiento, y
- e) mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanques de almacenamiento.

5.3.7.4 Instalaciones sanitarias

5.3.7.4.1 La organización turística debe asegurar la disponibilidad y funcionamiento de la cantidad mínima de aparatos sanitarios requerida, basada en el uso del edificio o espacio y los diferentes tipos de servicios prestados, de conformidad con la normatividad legal y reglamentaria, y según lo requiera la autoridad sanitaria competente. (Véase el Anexo D (informativo)).

5.3.7.4.2 La organización turística debe asegurar la disponibilidad de instalaciones sanitarias adecuadas para uso interno y, uso de visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones.

5.3.7.4.3 La organización turística debe:

- a) asegurar que el servicio sanitario, cuente con:
 - suministro de agua permanente;
 - jabón para manos y toallas desechables y/o un equipo para el secado de manos;
 - suministro de papel sanitario, toallas higiénicas, pañales, entre otros;
 - canecas para la disposición de desechos debidamente identificada (véase el numeral 5.3.4.1);
- b) limpiar y desinfectar las superficies, se incluyen las canecas para la disposición de desechos; se deben usar desinfectantes que permitan la eliminación de bacterias, gérmenes y olores.

5.3.8 Higiene de los colaboradores

5.3.8.1 Generalidades

5.3.8.1.1 El plan de higiene, limpieza y desinfección es una de las herramientas que la organización turística tiene para prevenir parte de los riesgos de relacionados con la prestación del servicio y permite asegurar el buen estado de salud, la seguridad y el bienestar de los colaboradores, los visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones.

5.3.8.1.2 Dentro del marco de la higiene, la limpieza y la desinfección, se debe considerar factores tales como:

- **Áreas de circulación.** La organización turística debe asegurar que el establecimiento (infraestructura) debe permitir la circulación en los colaboradores, visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones, cuando aplique, considerando los equipos, maquinaria, áreas de preparación, almacenamiento, conservación, área de prestación de servicio, entre otros.
- **Ventilación.** La organización turística debe asegurar la renovación de aire de forma natural (por ejemplo, ventanas, puertas) o a través de equipos de acondicionamiento de aire para evitar la acción de microorganismos.

5.3.8.1.3 La higiene se fundamenta en el orden y la limpieza, por ello la organización turística debe asegurar la implementación, el mantenimiento y la mejora de los siguientes protocolos relacionados con la higiene personal que fortalecen el plan de higiene, limpieza y desinfección:

- protocolos de higiene personal;
- protocolos de higiene laboral, y
- protocolos de aislamiento (ver numeral 5.3.7.4).

5.3.8.2 Higiene personal

5.3.8.2.1 La organización debe establecer, implementar, mantener y mejorar uno o más protocolos de higiene personal teniendo en cuenta las actividades a desarrollar y la interacción del colaborador con otros colaboradores, visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones.

5.3.8.2.2 Los protocolos de higiene deben establecer prácticas higiénicas y medidas de protección tales como:

- a) limpieza e higiene personal estrictas;
- b) uso de ropa apropiada según las funciones a desempeñar y los elementos de protección personal (EPP) que sean requeridos por el cargo;
- c) cabello recogido y, la barba y el bigote cubierto, cuando se esté en contacto con alimentos, y
- d) lavado de manos con agua y jabón, periódicamente, y/o uso de productos de desinfección.

NOTA La organización turística puede considerar la información sobre la limpieza y desinfección ofrecida por la GTC 315.

5.3.8.2.3 Adicionalmente, respecto a los elementos de protección personal (EPP):

- a) la organización turística debe:
 - proveer los EPP requeridos para la prestación del servicio;
 - capacitar a los colaboradores en el uso y, limpieza y desinfección de los EPP;
 - asegurar la disponibilidad de productos para la limpieza y desinfección de los EPP.
- b) el colaborador debe:
 - verificar el estado de los EPP designados;
 - informar y solicitar cambio de los EPP cuando se evidencie el deterioro;
 - mantener los EPP limpios y desinfectados, cuando aplique.

5.3.8.2.4 La organización debe conservar la información documentada que le permita tomar decisiones y mejorar el protocolo de higiene personal.

5.3.8.3 Higiene laboral

5.3.8.3.1 La higiene laboral aporta a la salud y al bienestar de los colaboradores, visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones. La organización debe establecer, implementar, mantener y mejorar uno o más protocolos de higiene laboral que consideren, como mínimo:

- a) la ventilación de las áreas de trabajo y de prestación del servicio, de forma natural o mecánica;
- b) la iluminación prefiriendo la luz natural, cuando sea posible;
- c) la comodidad auditiva, control de la intensidad sonora (ruido) en las diferentes áreas de trabajo y prestación de servicio, cuando sea posible;
- d) el estado de la infraestructura;
- e) los servicios sanitarios y vestidores suficientes para los colaboradores, visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones;
- f) los lavamanos suficientes para los colaboradores, visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones, y
- g) los protocolos de orden, higiene, limpieza y desinfección (véase el numeral 5.3.4).

5.3.8.3.2 La organización debe conservar la información documentada que le permita tomar decisiones y mejorar el protocolo de higiene laboral.

5.3.8.4 Protocolos de aislamiento

5.3.8.4.1 Generalidades

Las enfermedades transmisibles se dividen en dos grupos, las Enfermedades Transmitidas/Transmisibles por Alimentos (ETA) y las Enfermedades Transmitidas/Transmisibles por Vectores (ETV), estas enfermedades deben ser consideradas por parte de la organización turística para definir las buenas prácticas a implementar según sus características, localización geográfica, producto y/o servicio prestado, entre otros.

Los mecanismos de transmisión son:

- a) Por contacto directo el cual requiere contacto físico entre una persona infectada o un objeto contaminado y una persona susceptible o no infectada, y la ingesta de alimento contaminado o en descomposición.
- b) Por contacto indirecto, ocurre cuando una persona se pone en contacto con superficies y objetos contaminados portadores.

Las enfermedades transmisibles se clasifican en:

- a) bacterianas, causadas por bacterias;
- b) víricas, causadas por virus;
- c) fúngicas, causadas por hongos, y
- d) parasitarias, causadas por parásitos.

5.3.8.4.2 Protocolos de aislamiento

5.3.8.4.2.1 La organización turística debe tener en cuenta las características de las enfermedades infecciosas que tengan probabilidad de afectar a los colaboradores, visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones, y la operación de la organización turística con el fin de establecer los controles pertinentes.

5.3.8.4.2.2 La organización debe establecer, implementar, mantener y mejorar uno o más protocolos de aislamiento que incluya:

- a) designación de un área de aislamiento que disponga de los servicios básicos (por ejemplo, suministro de agua, lavamanos, servicio sanitario y ventilación);
- b) los elementos de protección personal que deben utilizar los brigadistas y la persona que presenten síntomas de una enfermedad transmisible/infecciosa;
- c) la información relacionada con la atención primaria en salud (por ejemplo, servicio de ambulancia y centros médicos);
- d) metodología para identificar las personas que han estado en contacto con aquella que ha presentado síntomas y los mecanismos de comunicación para ponerse en contacto con ellas;
- e) designación de responsabilidades;

- f) actividades de desinfección de las áreas con posible contaminación.

NOTA La organización turística puede relacionar en el protocolo de aislamiento, los protocolos de higiene personal y laboral, de orden, limpieza y desinfección, demás programas que le permitan asegurar la calidad higiénica de la organización.

5.3.9 Higiene del visitante

5.3.9.1 Los visitantes también son agentes que pueden contaminar y/o transmitir enfermedades dentro de las instalaciones de la organización turística.

5.3.9.2 La organización turística debe:

- a) sensibilizar al visitante sobre la importancia de la higiene dentro de las instalaciones (por ejemplo, habladores, audios y videos).
- b) asegurar que los visitantes cumplan con los protocolos relacionados con la higiene y demás disposiciones establecidas por la organización para el acceso de los diferentes servicios ofrecidos (por ejemplo, piscinas, zonas húmedas, áreas de juego y áreas comunes).

NOTA Es pertinente que los visitantes recuerden la importancia de:

- a) el lavado de las manos frecuentemente con agua y jabón por al menos 20 s, si no es posible, usar productos desinfectantes de manos. Seguir acciones preventivas con relación a la higiene de manos, por ejemplo:
 - después de sonarse la nariz, toser o estornudar;
 - después de usar el baño;
 - antes de comer;
 - después del contacto con animales;
 - antes y después de brindar atención de rutina a otra persona que necesita asistencia (por ejemplo, un niño).
- b) el evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar;
- c) la disposición de toallas de manos, papel sanitario, pañales, entre otros, en los recipientes designados para la disposición final;
- d) el uso tapabocas cuando presente infecciones respiratorias;
- e) el uso de ropa y elementos de protección requeridos, dependiendo del servicio que vayan a recibir.

5.3.10 Higiene en el servicio de alimentos

Si la organización turística ofrece servicios de alimentación debe:

- a) adoptar buenas prácticas de manufactura;
- b) proporcionar productos en buen estado, que no hayan pasado su fecha de vencimiento;
- c) asegurar que el almacenamiento temporal permita la conservación del alimento; y
- d) cumplir lo establecido en el numeral 6.5 en caso de que la organización turística cuente con un área para la preparación de alimentos.

5.3.11 Mantenimiento, higiene, limpieza y desinfección de atracciones y de equipos compartidos

La organización turística puede dentro de la prestación de su servicio principal, complementarlo con atracciones turísticas que pueden requerir de equipos compartidos; se debe asegurar la higiene, la limpieza y la desinfección para la protección de la salud de colaboradores, visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones.

5.3.11.1 Mantenimiento de atracciones

La organización turística debe:

- a) asegurar que las atracciones tengan un mantenimiento adecuado y estén actualizadas (véase el numeral 5.3.7.2);
- b) implementar y mantener procedimientos para la inspección periódica de las atracciones que incluyan procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo, limpieza y desinfección.

5.3.11.2 Higiene, limpieza y desinfección de atracciones y equipos compartidos

La organización turística debe:

- a) exigir a los visitantes el lavado permanente de las manos o la aplicación de desinfectante de manos, de forma particular, antes y después de acceder a la atracción;
- b) realizar limpieza diaria y semanal de la atracción con productos de acuerdo con tipo de superficie a limpiar y desinfectar (véase el numeral 5.3.12);
- c) realizar limpieza y desinfección para los equipos compartidos por diferentes usuarios durante el intervalo de tiempo comprendido entre servicio y servicio;
- d) cerrar la atracción mientras se realiza la higienización y limpieza.

5.3.12 Uso de insumos y elementos de higiene, limpieza y desinfección

La organización turística debe asegurar que los insumos y elementos de higiene, limpieza y desinfección sean adecuados teniendo en cuenta las características de la infraestructura y los servicios prestados.

La organización turística debe:

- a) propender por el uso de insumos y elementos ecológicos/biodegradables;
- b) usar agua, y detergente o limpiador líquido para la limpieza de superficies,
- c) usar agentes químicos y/o métodos físicos para la desinfección;

NOTA Para la desinfección con productos químicos, a continuación, se listan productos químicos más comúnmente utilizados:

- cloro y sus compuestos;
- alcohol al 70 %, y
- peróxido de hidrógeno.

- d) usar los productos químicos según lo establecido en las fichas técnicas y las hojas de seguridad.

5.3.13 Control de aglomeraciones

5.3.13.1 La organización turística debe establecer el aforo el cual depende de las características operativas y técnicas para la prestación de los servicios turísticos.

5.3.13.2 Adicionalmente, la organización turística debe trabajar junto con sus proveedores externos, cuando aplique, y establecer el plan de logística en el cual se detallan las obligaciones de las partes y de forma particular las responsabilidades en el ámbito de higiene, limpieza y desinfección.

5.3.13.3 La organización turística debe asegurar la vinculación con entidades públicas y privadas para coordinar las actividades que impliquen aglomeraciones y establecer las responsabilidades de cada uno de los actores en el marco de la higiene, limpieza y desinfección (por ejemplo, Policía Nacional, bomberos, defensa civil, empresas prestadoras de servicios públicos (acueducto y aseo), recolectores de material reciclado).

NOTA La organización turística se puede orientar con la NTC 6253 que establece requisitos relacionados con las actividades de aglomeración de público.

6. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA TURÍSTICA

6.1 Generalidades

6.1.1 Cada una de las organizaciones turísticas tienen características propias que las determinan, entre otros, los servicios que ofrecen, el tamaño, la ubicación, las particularidades de la región donde se encuentran ubicada. Por lo anterior, en este numeral se establecen requisitos específicos de higiene, limpieza y desinfección que complementan los requisitos establecidos en el numeral 5.3.

6.1.2 La organización turística debe promover que sus proveedores de productos, servicios y procesos establezcan:

- a) protocolos de limpieza de manos e higiene personal;
- b) protocolos de higiene en sus áreas de trabajo;
- c) criterios de higiene, limpieza y desinfección en:
 - los procesos de producción de alimentos (incluye la recepción de materias primas, equipos y utensilios, almacenamiento, empaque, entre otros);
 - servicio de transporte;
 - otros servicios.
- d) protocolos para la limpieza y desinfección de los EEP, cuando aplique.

NOTA La organización turística puede proponerles a sus proveedores de productos, servicios y procesos implementar los requisitos de buenas prácticas de higiene y limpieza establecidos en esta norma.

6.2 Alojamiento

La higiene y limpieza de las diferentes áreas, espacios, elementos de servicio de alojamiento debe considerar las actividades y/o aspectos relacionados en la Tabla 1.

Tabla 1. Actividades y/o aspectos relacionados con la higiene, la limpieza y la desinfección para los servicios de alojamiento

Actividades/Aspectos de higiene, limpieza y desinfección	Áreas/espacios/elementos								
	Habitaciones	Instalaciones sanitarias	Pasillos Corredores	Zonas húmedas (ej. piscinas, jacuzzi) ^{a)}	Servicios itinerantes (ej. carpas, sillas asoleadoras, bares)	Servicios de SPA	Ropa blanca	Mantelería	Dotación del personal
Frecuencia de limpieza o cambio	1 vez/día	Mínimo 2 veces/ día	Mínimo 2 veces/día	1 vez/día	1 vez/día	Mínimo 2 veces/ día	1 vez/ día ^{b)}	1 vez/ día ^{c)}	1 vez/ día ^{c)}
Uso sustancias de limpieza y desinfección	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI ^{d)}	SI ^{d)}	SI
Disposición de dispensadores de desinfectantes para manos.	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NA	NA	NA
Disposición de canecas para la disposición de desechos	Mínimo 1 en la habitación y 1 en el baño	1 en cada cubículo sanitario y en la zona de lavamanos	Los requeridos dependiendo de la longitud de los pasillos/ corredores	A la entrada de las duchas/ vestidores y en el entorno de la zona húmeda	Los requeridos dependiendo de la extensión de la zona húmeda	Mínimo 1 en cada vestidor y en la zona deservicio.	NA	NA	NA
^{a)} Debe cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las autoridades sanitarias departamentales, distritales y municipales (véase el Anexo A (informativo)). ^{b)} La organización turística debe consultar al huésped si desea realizar el cambio diario de la ropa blanca en pro del cuidado del recurso hídrico. ^{c)} La organización turística debe realizar el cambio de mantelería y de la dotación del personal más de una vez al día dependiendo del estado de estos, debe asegurar la buena presentación de los colaboradores y las zonas de alimentación. ^{d)} La ropa blanca y mantelería, cuando sea posible, debe ser lavada al vapor y debe plancharse.									

NOTA La organización turística puede apoyarse de las normas técnicas de turismo.

6.3 Agencias de viajes

Cuando las agencias de viaje presenten sus servicios en espacios físicos deben:

- a) asegurar que las instalaciones se encuentren limpias antes de la apertura del servicio y realizar mantenimiento en el transcurso del día;
- b) realizar limpieza del mobiliario antes de iniciar la prestación del servicio;
- c) realizar lavado y/o desinfección del mobiliario por lo menos una vez a la semana, usar productos limpiadores y/o desinfectantes de acuerdo con el tipo de material o superficie a intervenir;
- d) desinfectar elementos como los teléfonos, teclados, datáfonos, elementos de escritorio;
- e) disponer de puntos de dispensación de desinfectante para manos al alcance de los visitantes, colaboradores demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones, y
- f) informar a visitantes, colaboradores y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones sobre el uso de tapabocas y el lavado de manos cuando se presenten infecciones respiratorias.

6.4 Transporte turístico

6.4.1 Generalidades

Las organizaciones que ofrecen transporte turístico deben establecer protocolos de higiene, limpieza y desinfección de sus vehículos de transporte, de las salas de espera, si las hay, y de los servicios sanitarios.

La higiene, limpieza y desinfección en vehículos de transporte turístico terrestres, aéreo y fluvial incluye los elementos dotacionales del vehículo, los baños, la cojinería, el exterior del vehículo, los salvavidas, entre otros elementos.

6.4.2 Vehículos de transporte terrestre y fluvial

6.4.2.1 Generalidades

6.4.2.1.1 La limpieza de los vehículos de transporte turístico terrestre y fluvial debe realizarse diariamente y cada semana de forma más profunda.

6.4.2.1.2 La persona que realiza la limpieza y desinfección de los vehículos debe lavarse las manos antes y después del proceso, y utilizar EPP tales como:

- guantes de caucho;
- protección respiratoria y facial según lo establecido en las fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección;
- botas media caña.

6.4.2.1.3 Adicionalmente, la organización turística que ofrece servicios de transporte debe asegurar que cada vehículo cuente con un kit de limpieza que contenga, como mínimo, guantes desechables, tapabocas, gel desinfectante, pañuelos desechables, toallitas húmedas, atomizador con solución desinfectante, bolsas plásticas.

6.4.2.2 Limpieza diaria

6.4.2.2.1 Para la limpieza diaria del vehículo se debe:

- a) barrer piso y tapetes;
- b) limpiar y desinfectar las sillas teniendo en cuenta el material de las mismas;
- c) limpiar y desinfectar las superficies metálicas y plásticas;
- d) lavar los chalecos salva vidas y flotadores, requeridos en el transporte fluvial;
- e) rociar desinfectante (por ejemplo, alcohol, amonio cuaternario) y dejar secar.

6.4.2.2.2 Si cuenta con servicio de baño, debe:

- a) asegurar que el colaborador utiliza EPP tales como tabocas, guantes, botas de caucho;
- b) retirar los residuos y disponerlos según lo establecido por la normatividad legal vigente y/o la autoridad local competente;

NOTA La organización turística debería asegurar si se requiere de permisos para la disposición de vertimientos.

- c) limpiar y desinfectar las superficies, se incluyen las canecas para la disposición de desechos; se deben usar desinfectantes que permitan la eliminación de bacterias, gérmenes y olores;
- d) asegurar la disponibilidad, como mínimo, de jabón, toallas de papel, papel higiénico y caneca para la disposición de desechos.

6.4.2.3 Limpieza y desinfección semanal

El vehículo debe ser sometido a lavado, limpieza y desinfección profunda semanalmente en la cual se debe:

- a) aspirar sillas y tapetes, si aplica;
- b) barrer o aspirar pisos y, posteriormente, lavarlos;
- c) limpiar las sillas con agua y detergente, y enjuagar, cuando el material de las sillas lo permita;
- d) limpiar las superficies metálicas y plásticas (por ejemplo, timón, freno de manos, palanca de cambios, manijas, apoyabrazos) con agua jabonosa, y enjuagar;
- e) limpiar los cinturones de seguridad y los anclajes con agua y detergente, y enjuagar, si los hay;

- f) lavar y desinfectar los chalecos salva vidas y flotadores, requeridos en el transporte fluvial
- g) lavar el exterior del vehículo de transporte terrestre sin olvidar los guardabarros, bómper, defensas, entre otros;
- h) verificar el estado del aire acondicionado, si cuenta con él, y desinfectarlo;
- i) rociar desinfectante (por ejemplo, alcohol, amonio cuaternario) y dejar secar.

Respecto a la limpieza de sanitarios véase el numeral 5.3.7.4.

6.4.3 Transporte aéreo

La organización turística debe cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente¹ para la limpieza y desinfección de las aeronaves y asegurarse que el personal cumpla con el esquema de vacunación completo. La organización turística debe realizar la limpieza y desinfección teniendo en cuenta lo siguiente:

- a) disponer de los EPP requeridos para que el personal realice la limpieza y desinfección;
- b) utilizar solamente productos desinfectantes autorizados por el fabricante de la aeronave, en la concentración y tiempo recomendado por éste;
- c) preparar soluciones para la limpieza y desinfección para uso inmediato, evitar el almacenamiento por largos periodos;
- d) realizar limpieza y desinfección de pisos, techos, baños, sillas y paredes con aspersión de producto;
- e) almacenar y disponer los residuos generados durante la operación de la aeronave según lo establecido en el numeral 5.3.5; y
- f) fumigar las aeronaves y considerar los requisitos establecidos en el numeral 5.3.6, si es aplicable.

La limpieza y desinfección de unidades sanitarias debe realizarse con el proveedor seleccionado por la aerolínea, quien debe disponer de los residuos según lo establecido por la autoridad competente.

6.4.4 Salas de espera

Cuando la organización turística de servicios de transporte cuenta con sala de espera, esta debe:

- a) asegurar que se encuentren las instalaciones limpias antes de la apertura del establecimiento al público y realizar mantenimiento en el transcurso del día;
- b) realizar limpieza del mobiliario antes de iniciar la prestación del servicio;

¹ A la fecha de publicación de esta norma la autoridad competente en Colombia es la Aeronáutica Civil.

- c) realizar lavado y/o desinfección del mobiliario por lo menos una vez a la semana, usar productos limpiadores y/o desinfectantes de acuerdo con el tipo de material o superficie a intervenir;
- d) disponer de puntos de dispensación de desinfectante para manos al alcance de los visitantes y colaboradores, e
- e) informar a visitantes, colaboradores y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones sobre el uso de tapabocas y el lavado de manos cuando se presenten infecciones respiratorias.

6.5 Establecimientos de gastronomía y bares

6.5.1 Generalidades

Las organizaciones turísticas que ofrecen servicios de gastronomía y bares deben asegurar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios vigentes.

NOTA La organización turística puede apoyarse de las normas sectoriales <https://www.mincit.gov.co/minturismo/calidad-y-desarrollo-sostenible/calidad-turistica/normas-tecnicas-sectoriales>

6.5.2 Buenas prácticas de manufactura e inocuidad

6.5.2.1 La organización turística debe asegurar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios relacionados con las buenas prácticas de manufactura e inocuidad (véase el Anexo A (informativo)); adicionalmente debe:

- a) gestionar los riesgos a través de la metodología HACCP;
- NOTA La organización turística puede considerar la implementación de la NTC-ISO 22000 y NTC-ISO 22002-2.
- b) cumplir los requisitos relacionados con la higiene personal (véase el numeral 5.3.8.2);
 - c) implementar el protocolo de aislamiento en caso de que sea necesario (véase el numeral 5.3.8.4.2.1), y
 - d) asegurar que la infraestructura desde la recepción de los insumos y materias primas hasta la entrega del producto final la infraestructura cumpla, como mínimo, con lo dispuesto en los numerales 6.5.2 y 6.5.3.

6.5.3 Infraestructura

La organización turística debe cumplir lo dispuesto en el numeral 5.3.7.

6.5.4 Instalaciones sanitarias

La organización turística debe cumplir con lo dispuesto en el numeral 5.3.7.4.

6.6 Organizador Profesional de Congresos (OPC)

6.6.1 Generalidades

La organización turística OPC debe establecer el plan de higiene, limpieza y desinfección de sus instalaciones según lo establecido en el numeral 5.3.

Adicionalmente, debe establecer el plan de higiene, limpieza y desinfección para cada uno de los eventos que desarrolle, el cual debe considerar los requisitos por tipología de evento.

6.6.2 Requisitos por tipología de evento

6.6.2.1 Ferias

La organización turística debe considerar la infraestructura en donde se desarrollará el evento y lo siguiente:

- a) Identificar los riesgos biológicos asociados al tipo de feria a desarrollar y gestionarlo como lo establece el numeral 5.3.2.
- b) Si la feria es en un recinto cubierto y con pisos recubiertos (por ejemplo, baldosas, cerámica, adoquín, concreto/cemento) la organización turística debe realizar limpieza y desinfección de pisos, paneles divisorios, mobiliario, entre otros, antes de la entrega a los expositores y, posterior a la entrega, se debe encargar de estas actividades en las zonas comunes. Los expositores deben encargarse de la limpieza y mantenimiento de las zonas que les fueron asignadas, este compromiso debe quedar explícito entre las partes.
- c) Si la feria es en un recinto cubierto o no sin piso recubierto, la organización turística debe realizar mantenimiento del espacio eliminando la maleza y rociándolo regularmente con agua para evitar que pequeñas partículas se levanten y sean respiradas por los visitantes y colaboradores. Cuando sea requerido aplicar plaguicidas.
- d) Si no cuenta con área propia de servicios sanitarios, la organización turística debe asegurar la disponibilidad de este servicio a través de baños móviles y asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el numeral 5.3.7.4.
- e) Considerar los requisitos relacionados con el manejo de aglomeraciones como se establece el numeral 5.3.13.

6.6.2.2 Congresos y convenciones

La organización turística debe:

- a) Identificar los riesgos biológicos dependiendo del congreso o convención y gestionarlo como lo establece el numeral 5.3.2.
- b) Considerar los requisitos relacionados con el manejo de aglomeraciones como se establece el numeral 5.3.13.

6.6.2.3 Conciertos

La organización turística debe:

- a) Identificar los riesgos biológicos dependiendo del concierto y gestionarlo como lo establece el numeral 5.3.2.
- b) Si no cuenta con área propias de servicios sanitarios, la organización turística debe asegurar la disponibilidad de este servicio a través de baños móviles y asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el numeral 5.3.7.4.
- c) Considerar los requisitos relacionados con el manejo de aglomeraciones como se establece el numeral 5.3.13.

6.7 Atractivos turísticos

6.7.1 Capacidad de carga

La organización turística debe establecer la capacidad de carga del atractivo turístico y, si corresponde, adquirir los permisos correspondientes ante la autoridad competente (véase el Anexo A (informativo)). La organización turística debe controlar el cumplimiento de la capacidad de carga determinada, con el fin de asegurar la capacidad instalada pertinente que permita cubrir las necesidades de higiene, limpieza y desinfección.

6.7.2 Higiene, limpieza y desinfección de atracciones y equipos compartidos

La organización turística debe realizar la higiene, limpieza y desinfección según lo establecido en el numeral 5.3.11.2.

6.7.3 Mantenimiento de instalaciones y atracciones

La organización turística debe:

- a) asegurar que el mantenimiento de las instalaciones se realiza según lo establecido en el numeral 5.3.7.2., y
- b) asegurar que el mantenimiento de las atracciones se realiza según lo establecido en el numeral 5.3.11.1.

6.7.4 Zonas húmedas

Si la organización turística cuenta con zonas húmedas debe realizar limpieza diaria y semanal de las zonas húmedas con la aplicación de los productos químicos aprobados por las autoridades competentes que sean seguros para su uso, protejan la salud y el ambiente. La organización turística debe suspender el servicio en el periodo en el que se esté realizando el mantenimiento.

NOTA El Anexo A relaciona algunas disposiciones legales y reglamentarias vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las autoridades sanitarias departamentales, distritales y municipales en este ámbito.

6.7.5 Control de aglomeraciones

La organización debe considerar lo establecido en los numerales 5.3.13 y 6.7.1.

6.8 Áreas turísticas

6.8.1 Las áreas turísticas están bajo la responsabilidad de una unidad de gestión, quien debe trabajar en conjunto con las organizaciones turísticas que se encuentren en el área.

6.8.2 Respecto a la higiene, limpieza y desinfección del área turística, es una actividad compartida entre el gobierno regional y/o local, y otras entidades como empresas de servicios públicos, entidades prestadoras de salud, policía, bomberos, defensa civil, juntas de acción comunal, con quienes se debe asegurar que el área turística se mantenga en condiciones que no afecten la salud y el bienestar de propios y visitantes, y actuar oportunamente cuando se materializan riesgos relacionados con la higiene, la limpieza y la desinfección.

6.8.3 La una unidad de gestión de un área turística debe:

- a) considerar el análisis de contexto en relación con los aspectos de recolección de residuos, gestión de vertimientos, control de emisiones y olores, abastecimiento de agua potable, servicios de salud disponibles, información sobre el comportamiento de la salud de la región, entre otros;
- b) gestionar los riesgos del área turística y abordarlos junto con las organizaciones turísticas y demás entidades regionales y/o locales, cuando sea aplicable;
- c) considerar los requisitos relacionados con la gestión de residuos establecidos por la autoridad competente y los establecidos en el numeral 5.3.5;
- d) establecer y gestionar la capacidad de carga turística (véase el numeral 6.7.1);
- e) considerar los requisitos relacionados con el manejo de aglomeraciones como se establece el numeral 5.3.13;
- f) gestionar los riesgos asociados a la salud pública, cuando haya presencia de personas y/o animales en condición de calle, y
- g) establecer un plan de higiene y limpieza para el área donde las organizaciones turísticas y demás entidades estén involucradas.

7. EVALUACIÓN Y MEJORA

7.1 Evaluación

7.1.1 La organización turística debe:

- a) evaluar periódicamente el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios aplicables;

- b) realizar la evaluación del plan de higiene, limpieza y desinfección a través de:
 - i) análisis de los resultados de la implementación del plan de higiene, limpieza y desinfección;
 - ii) resultados de las acciones implementadas para abordar los riesgos;
 - iii) la implementación de mecanismos de evaluación interna;

NOTA La organización turística puede considerar las directrices establecidas en la GTC-ISO 19011.
 - iv) evaluación de la satisfacción del visitante, comunidad y colaboradores.

7.1.2 Como resultado de la evaluación la organización turística debe implementar acciones de mejora y debe mantener y conservar información documentada de la evaluación.

7.2 Mejora

7.2.1 La organización debe mejorar continuamente el plan de higiene, limpieza y desinfección para asegurar la implementación eficaz de las buenas prácticas establecidas en esta norma.

7.2.2 La organización debe considerar los resultados del análisis y la evaluación, para:

- a) determinar las necesidades de cambio de los objetivos, la política y los riesgos;
- b) establecer e implementar acciones de mejora, y
- c) identificar las oportunidades que deben considerarse como parte de la mejora continua.

7.2.3 En las acciones de mejora que la organización emprenda debe asegurarse la designación de responsabilidades, recursos o cualquier otro aspecto relevante para implementar las acciones de mejora requeridas por la organización en el ámbito de la higiene e inocuidad.

7.2.4 La organización turística debe mantener y conservar información documentada de las acciones de mejora implementadas.

8. INFORMACIÓN DOCUMENTADA

La organización debe asegurar que el plan de higiene, limpieza y desinfección cuenta con la información documentada que le permita realizar seguimiento, análisis y evaluación, y tomar decisiones.

ANEXO A
(Informativo)

REGLAMENTACIÓN COLOMBIANA

A continuación, se presenta un listado no exhaustivo de requisitos legales y reglamentarios que deberían ser considerados por la organización turística, según sea aplicable:

Ámbito	No.	Tema
Generales	Decreto 1072 de 2015	Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.
	Decreto 1076 de 2015	Versión integrada con sus modificaciones. Esta versión incorpora las modificaciones introducidas al Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible a partir de la fecha de su expedición.
Sanitario	Ley 09 de 1979	Por la cual se dictan medidas sanitarias.
	Decreto 1601 de 1984	Por el cual se reglamenta parcialmente los Títulos III, V y VII de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Sanidad Portuaria y Vigilancia Epidemiológica en naves y vehículos terrestres.
	Resolución 1229 de 2013	Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano.
	Resolución 591 de 2024	Por el cual se adopta el Manual para la Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud y Otras Actividades.
Permiso sanitario	Resolución 2674 de 2013	Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones (Permiso/registro sanitario para alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional).
Capacidad de carga	Decreto 190 de 2022	Por el cual se reglamentan los artículos 3°, 4° y 5° de la Ley 2068 de 2020 y se sustituye el Capítulo 8 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1074 de 2015, en relación con los atractivos turísticos.
Control de plagas	Decreto 775 del 16 de abril de 1990	Por el cual se reglamentan parcialmente los Títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas.
	Resolución 693 de 2007	Por la cual se establecen criterios y requisitos que deben ser considerados para los Planes de Gestión de Devolución de Productos Posconsumo de Plaguicidas.
Seguridad y salud en el trabajo	Ley 100 de 1993	Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones.
	Decreto 1295 de 1993	Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Ámbito	No.	Tema
	Ley 1562 de 2012	Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional.
	Decreto 780 de 2016	Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y protección Social.
	Resolución 312 de 2019	Por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST.
	Resolución 2389 de 2019	Por la cual se definen los lineamientos generales para la operación del Sistema General de Riesgos Laborales (SGRL) en el Sistema de Afiliación Transaccional (SAT) y se adopta el formulario de afiliación y traslado del empleador al Sistema General de Riesgos Laborales.
	Resolución 2945 de 2019	Por la cual se modifica la Resolución número 2389 de 2019 en relación con la ampliación de unos plazos y se dictan otras disposiciones.
	Resolución 682 de 2020	Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 en el sector de la construcción de edificaciones.
	Circular Conjunta 001 de 2020 – Minvivienda, Minsalud, Mintrabajo	Orientaciones sobremedidas preventivas y de mitigación para reducir la exposición y contagio por infección respiratoria aguda causada por el SARS-CoV-2 (COVID-19).
	Circular Externa 15 de 2020 – Ministerio de Salud y Protección Social	Recomendaciones para la prevención, contención y mitigación del Coronavirus COVID-19 en grupos étnicos: pueblos indígenas, las comunidades NARP (negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras) y el pueblo RROM.
	Circular 29 de 2020 – Ministerio del Trabajo	Los elementos de protección personal son responsabilidad de las empresas o contratantes ante la presente emergencia por COVID-19, las administradoras de riesgos laborales apoyarán a los empleadores o contratantes en el suministro de dichos elementos exclusivamente para los trabajadores con exposición directa a COVID-19.
Piscinas	Ley 1209 de 2008	por medio de la cual se establecen normas de seguridad en piscinas.
	Decreto 554 de 2015	Por el cual se reglamenta la Ley 1209 de 2008.
Vertimiento de aguas residuales	Decreto 30 de 2010	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9ª de 1979, así como el Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II del Decreto-ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones.
	Resolución 631 de 2015	Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones.
Control de residuos	Decreto 4741 de 2005.	Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

Ámbito	No.	Tema
Inocuidad	Ley 715 de 2001 (Competencia de las autoridades sanitarias)	Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros.
	Resolución 2674 de 2013	Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

ANEXO B (Informativo)

ORIENTACIONES SOBRE LOS PROGRAMAS DE SALUD Y BIENESTAR DE LOS COLABORADORES

B.1 GENERALIDADES

Una de las formas en que las organizaciones logran un crecimiento económico sostenible y productivo es el propender por la salud y el bienestar de sus colaboradores, es comprender que el trabajo es importante para el bienestar individual²; por lo anterior la organización puede generar valor a través de la implementación de prácticas de entornos laborales saludables establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Estas prácticas se desarrollan a través de cuatro “avenidas de influencia para un entorno saludable” que la organización puede trabajar con los colaboradores para lograr influir en el estado de salud de los colaboradores y, de forma indirecta, a los visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones. Las cuatro “avenidas de influencia” son:

- a) Ambiente físico de trabajo.
- b) Entorno psicosocial del trabajo.
- c) Recursos personales de salud en el espacio de trabajo.
- d) Participación de la empresa en la comunidad.

B.2 PROGRAMAS DE SALUD Y BIENESTAR DE LOS COLABORADORES

La organización turística puede fortalecer el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo establecido en el marco reglamentario (véase el Anexo B (informativo)) con los programas de salud y bienestar de los colaboradores que contribuyen a:

- a) promover la salud física, mental y emocional, y
- b) contribuir a la calidad de vida en el ámbito familiar.

La organización turística debería identificar las “avenidas de influencia” que considere prioritarias trabajar e, identificar e implementar las acciones para cada una de ellas. En la Tabla B.1 se relacionan algunas de las acciones que la organización puede implementar en el marco de los programas de salud y bienestar.

² Tomado de: <https://repository.ucatolica.edu.co/server/api/core/bitstreams/f343c553-d543-46eb-bf2a-54ed52b39147/content>

Tabla B.1. Acciones para implementar las “avenidas de influencia”

Avenida de influencia	Formas de influencia	Ejemplos
Ambiente físico de trabajo	Eliminación o sustitución	- Sustitución de productos químicos para la desinfección por productos ecológicos. - Remoción de fuentes de contaminación en los espacios de trabajo.
	Controles de ingeniería	- Instalar mecanismos para el control de humedad y temperatura en espacios confinados. - Instalar guardas alrededor de generadores eléctricos.
	Controles administrativos	- Asegurar la implementación de programas de mantenimiento. - Mantener entrenados y capacitados a los colaboradores. - Reforzar el reglamento de espacios libre de humo en el lugar de trabajo. - Ofrecer espacios de descanso y horarios flexibles de trabajo.
	Equipo de protección personal	- Proporcionar elementos de protección personal y asegurar que sean adecuados para la contextura de hombre y mujeres.
Entorno psicosocial del trabajo	Eliminar o modificar la fuente	- Implementar beneficios extralegales a los colaboradores. - Creación de espacios de esparcimiento y recreación. - Fortalecer las habilidades de comunicación y liderazgo. - Establecer mecanismos de participación de los colaboradores para la generación de nuevas ideas.
	Reducir el impacto en el colaborador	- Comunicar permanentemente los cambios de la organización a los colaboradores. - Promover el trabajo colaborativo. - Modificar la jornada laboral para que el colaborador atienda situaciones familiares. - Apoyar al colaborador en situaciones familiares como enfermedad, condiciones especiales de un familiar, entre otros.
	Proteger al trabajador	- Prevenir las situaciones de conflicto y acoso. - Entrenar a los colaboradores en técnicas para el manejo del estrés. - Generar espacios de comunicación para compartir experiencias, buenas prácticas y lecciones aprendidas.
Recursos personales de salud en el espacio de trabajo		- Diseñar e implementar campañas para promover la actividad física. - Diseñar e implementar campañas para promover el uso de transporte limpio. - Proporcionar alternativas de comida sana en casinos y máquinas dispensadoras. - Proporcionar programas de información sobre salud (alcoholismo, tabaquismo, cuidado del “cuidador”).
Participación de la empresa en la comunidad		- Generar programas de alfabetización para el colaborador y sus familias. - Generar campañas de salud y vacunación en la comunidad. - Promover la adquisición de productos y o servicios de empresas de la comunidad. - Fomentar la participación de los colaboradores en fundaciones u organizaciones no gubernamentales.

ANEXO C (Informativo)

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN TURÍSTICA

C.1 GENERALIDADES

El análisis del contexto de la organización turística es un elemento relevante en la planificación de la prestación del servicio; el contexto debería considerar cuestiones internas y externas, y la identificación de partes interesadas pertinentes para la organización, de forma particular a los colaboradores, visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones.

La organización turística puede fortalecer su planificación estratégica y el plan de higiene, limpieza y desinfección implementando los siguientes elementos:

C.2 CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN TURÍSTICA

La organización turística debería determinar las cuestiones externas e internas que son pertinentes para su propósito, su planificación estratégica y para fortalecer el plan de higiene, limpieza y desinfección, esto permite mejorar su capacidad para lograr los resultados previstos.

Para determinar las cuestiones externas e internas la organización turística debería considerar, entre otros, los siguientes elementos:

- a) externos:
 - los requisitos legales y reglamentarios;
 - las circunstancias locales, regionales y nacionales en los ámbitos social, económico, político, entre otros;
 - cambios y condiciones ambientales;
- b) internos:
 - ubicación de las instalaciones;
 - condiciones de las instalaciones;
 - procedimientos internos vigentes;
 - matriz de riesgos previa, si aplica;
 - aspectos sociales y culturales;
 - resultados de indicadores;
 - resultados de las acciones de mejoramiento.

NOTA 1 Las cuestiones pueden incluir factores positivos y negativos o condiciones para su consideración.

NOTA 2 La comprensión del contexto puede verse facilitada al considerar cuestiones internas y externas incluyendo, pero no se limita a, el entorno legal, tecnológico, competitivo, de mercado, cultural, social, económico, seguridad cibernética y fraude alimentario, defensa alimentaria y contaminación intencional, conocimiento y desempeño de la organización ya sea internacional, nacional, regional o local.

C.3 CUESTIONES EXTERNAS E INTERNAS RELACIONADAS CON ENFERMEDADES TRANSMISIBLES E INFECCIOSAS

Uno de los orígenes de las enfermedades transmisibles e infecciosas es la falta o deficiencia en la higiene personal y la limpieza, por lo tanto, la organización turística puede considerar las siguientes cuestiones internas y externas para identificar riesgos, oportunidades, definir acciones e implementar buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección.

La organización debería tener conocimiento sobre las enfermedades infecciosas conocidas y emergentes que pueden afectar significativamente a la organización turística, sus actividades, sus colaboradores, turistas y demás partes interesadas.

La organización debería considerar:

- a) los peligros específicos y los riesgos relacionados de enfermedades infecciosas para los colaboradores, turistas y otras partes interesadas que pueden verse afectados por las actividades de la organización;
- b) si se debieran realizar cambios en su operación para abordar los riesgos, y
- c) cómo los colaboradores pueden ser apoyados para trabajar de manera segura.

C.3.1 Cuestiones externas

La organización puede considerar, entre otras, las siguientes cuestiones:

- aparición y/o prevalencia de enfermedades infecciosas dentro de la comunidad;
- disponibilidad de los servicios de salud y elementos de protección personal;
- cambios o problemas en la cadena de suministro;
- continuidad de los servicios esenciales;
- medios de transporte de los colaboradores, visitantes y demás personas que interactúen dentro de sus espacios y/o instalaciones;
- situaciones domésticas de los colaboradores (por ejemplo, tipo de vivienda, composición familiar y estado de salud de la familia);
- cultura local y comportamientos culturales (por ejemplo, besarse, abrazarse, estrechar la mano).

C.3.2 Cuestiones internas

La organización puede considerar, entre otras, las siguientes cuestiones:

- fuentes de agentes infecciosos en el lugar de trabajo;
- prevalencia o probabilidad de una enfermedad infecciosa;
- tipo de organización turística y actividades relacionadas;
- áreas o lugares de trabajo con mayor exposición a los agentes infecciosos;
- relación entre los colaboradores y la organización (por ejemplo, contratistas, voluntarios, colaboradores a tiempo parcial);
- necesidades específicas de colaboradores con comorbilidades;
- disponibilidad de recursos.

ANEXO D (Informativo)

DISPONIBILIDAD DE APARATOS SANITARIOS EN LAS ORGANIZACIONES TURÍSTICAS

Para la prestación de sus servicios las organizaciones turísticas necesitan asegurar la disponibilidad de un servicio sanitario adecuado, lo que incluye la cantidad de aparatos sanitarios, lavamanos, duchas, entre otros. Para ello, la organización turística cuenta con información que le pueden ayudar a establecer la cantidad y las características que deben cumplir; entre esta información se cuenta con las normas técnicas sectoriales y normas técnicas colombianas como la NTC 1500.

D.1 NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES

Entre las normas técnicas sectoriales se encuentran:

- NTS-USNA 006, Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica.
- NTS 006, Clasificación de establecimientos de alojamiento y hospedaje. Categorización por estrellas de hoteles. Requisitos.
- NTS 007, Posadas turísticas. Requisitos de planta y servicios.
- NTS 008, Alojamientos rurales. Requisitos de planta y servicios.
- NTS 009, Apartamentos turísticos. Requisitos de planta y servicios.
- NTS 010, Apartahoteles. Requisitos de planta y servicios.
- NTS 012, Recintos de campamento o camping. Requisitos de planta y servicios.
- NTS 013, Hostales. Requisitos de planta y servicios.
- NTS/TS 001-1, Destinos turísticos. Áreas turísticas. Requisitos de sostenibilidad.
- NTS/TS 001-2, Destinos turísticos de playa. Requisitos de sostenibilidad.
- NTS AV 03, Infraestructura en agencia de viajes.

D.2 NTC 1500 INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS

La NTC 1500 contiene información relacionada con cantidades mínimas de aparatos sanitarios requeridas dependiendo del uso del edificio o espacio, por ejemplo:

Clasificación (Grupo)	Descripción	Inodoros		Lavamanos	
		Hombre	Mujeres	Hombre	Mujeres
Lugares de reunión	Teatros y otras edificaciones para la representación de artes.	1 inodoro por cada 125 personas.	1 inodoro por cada 65 personas.	1 lavamanos por cada 200 personas.	

Clasificación (Grupo)	Descripción	Inodoros		Lavamanos	
		Hombre	Mujeres	Hombre	Mujeres
Lugares de reunión	Clubes nocturnos, bares, tabernas, salones de baile y edificaciones destinados a propósitos similares.	1 inodoro por cada 40 personas.	1 inodoro por cada 40 personas.	1 lavamanos por cada 75 personas.	
	Restaurantes, salones de banquetes y patios de comida.	1 inodoro por cada 75 personas.	1 inodoro por cada 75 personas.	1 lavamanos por cada 200 personas.	
	Terminales de pasajeros e instalaciones y servicios de transporte.	1 inodoro por cada 500 personas.	1 inodoro por cada 500 personas.	1 lavamanos por cada 750 personas.	
	Coliseos, estadios, piscinas, eventos deportivos bajo techo.	Se requiere de 1 inodoro por cada 75 personas si el edificio/espacio tiene una capacidad de 1 500 personas. Si se excede esta capacidad, se requiere 1 inodoro por cada 120 personas adicionales.	Se requiere de 1 inodoro por cada 40 personas si el edificio/espacio tiene una capacidad de 1 520 personas. Si se excede esta capacidad, se requiere 1 inodoro por cada 60 personas adicionales.	1 lavamanos por cada 200 personas.	1 lavamanos por cada 150 personas.
	Estadios, parques de atracciones, graderías y tribunas para actividades y eventos deportivos al aire libre.	Se requiere de 1 inodoro por cada 75 personas si el edificio/espacio tiene una capacidad de 1500 personas. Si se excede esta capacidad, se requiere 1 inodoro por cada 120 personas adicionales.	Se requiere 1 inodoro por cada 40 personas si el edificio/espacio tiene una capacidad de 1 520 personas. Si se excede esta capacidad, se requiere 1 inodoro por cada 60 personas adicionales.	1 lavamanos por cada 200 personas.	1 lavamanos por cada 150 personas.
Residencial	Hoteles, moteles y posadas (transitorias)	1 inodoro por unidad de dormitorio.		1 lavamanos por unidad de dormitorio.	
	Unidades de vivienda para una o dos familias, y casas de hospedaje con 5 o menos habitaciones.	1 inodoro por unidad habitacional.		1 lavamanos por unidad habitacional.	

ANEXO E

NIVELES DE CALIDAD PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS

Este anexo presenta los niveles de calidad para la organización turística que implementa los requisitos de higiene, limpieza y desinfección, de acuerdo con el Artículo 4 de la Resolución 0612 del 16 de mayo del 2024 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

NUMERAL / DISPOSICIÓN GENERALES	NIVELES PST			NIVELES DESTINOS Y ATRACTIVOS	
	ESENCIAL	AVANZADO	SOBRESALIENTE	ESENCIAL	SOBRESALIENTE
4.	REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS				
4.	X	X	X	X	X
5.	REQUISITOS GENERALES PARA LA HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA TURÍSTICA				
5.1.	Gestión de la higiene, limpieza y desinfección				
5.1.1	Liderazgo				
5.1.1.1	X	X	X	X	X
5.1.1.1 a)	X	X	X	X	X
5.1.1.1 b)	X	X	X	X	X
5.1.1.1 c)	X	X	X	X	X
5.1.1.1 d)	NA	X	X	NA	X
5.1.1.1 e)	X	X	X	NA	X
5.1.1.1 f)	X	X	X	X	X
5.1.1.1 g)	NA	NA	X	NA	X
5.1.1.2	Política				
5.1.1.2	X	X	X	X	X
5.1.2 a)	X	X	X	X	X
5.1.2 b)	X	X	X	X	X
5.1.2 c)	X	X	X	X	X
5.1.2 d)	X	X	X	X	X
5.1.3	Rol, responsabilidad y autoridad				
5.1.3.1	X	X	X	X	X
5.1.3.2	X	X	X	X	X
5.1.3.3	X	X	X	X	X

NUMERAL / DISPOSICIÓN GENERALES	NIVELES PST			NIVELES DESTINOS Y ATRACTIVOS	
	ESENCIAL	AVANZADO	SOBRESALIENTE	ESENCIAL	SOBRESALIENTE
5.2	Competencia y responsabilidad del gestor de higiene, limpieza y desinfección				
5.2.1	Competencia				
5.2.1.1	X	X	X	X	X
5.2.1.1 a)	NA	X	X	NA	X
5.2.1.1 b)	X	X	X	X	X
5.2.1.1 c)	X	X	X	X	X
5.2.1.1 d)	X	X	X	X	X
5.2.2	Responsabilidad del gestor de higiene, limpieza y desinfección				
5.2.2 a), b), c)	X	X	X	X	X
5.2.2 d)	NA	X	X	NA	X
5.2.2 e)	NA	NA	X	X	X
5.3	Plan de higiene, limpieza y desinfección				
5.3.1	Generalidades				
5.3.1.1 a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k)	X	X	X	X	X
5.3.1.1 l)	NA	NA	X	NA	X
5.3.1.2	X	X	X	X	X
5.3.2	Gestión de riesgos				
5.3.2	X	X	X	X	X
5.3.2.1 a)	X	X	X	X	X
5.3.2.1 b)	NA	NA	X	NA	X
5.3.2.1 c)	X	X	X	X	X
5.3.2.2	X	X	X	X	X
5.3.2.3 a), b)	X	X	X	X	X
5.3.2.3 c)	X	X	X	X	X
5.3.2.3 d)	X	X	X	X	X
5.3.3	Objetivos				
5.3.3 a), b), c), d), e), f), g)	X	X	X	X	X
5.3.4	Protocolos de orden, higiene, limpieza y desinfección				
5.3.4.2 a), b), c), d), e)	X	X	X	X	X

NUMERAL / DISPOSICIÓN GENERALES	NIVELES PST			NIVELES DESTINOS Y ATRACTIVOS	
Nº	ESENCIAL	AVANZADO	SOBRESALIENTE	ESENCIAL	SOBRESALIENTE
5.3.5	Gestión integral de residuos				
5.3.5.1 a)	X	X	X	X	X
5.3.5.1 b)	X	X	X	X	X
5.3.5.1 c)	NA	X	X	X	X
5.3.5.1 d), e)	X	X	X	X	X
5.3.5.1 f)	NA	X	X	NA	X
5.3.5.1 g)	NA	X	X	X	X
5.3.5.1 h)	X	X	X	X	X
5.3.5.1 i), j)	X	X	X	X	X
5.3.5.2 a)	X	X	X	X	X
5.3.5.2 b), c)	NA	NA	X	NA	X
5.3.5.2 d)	X	X	X	X	X
5.3.6	Manejo integrado de plagas				
5.3.6 a), b), c), d), e), f), g)	X	X	X	X	X
5.3.7	Programa de mantenimiento				
5.3.7.1	Generalidades				
5.3.7.1	X	X	X	X	X
5.3.7.2	Mantenimiento de planta, instalaciones, maquinaria y equipo				
5.3.7.2.1	X	X	X	X	X
5.3.7.2.1 a)	NA	NA	X	NA	X
5.3.7.2.1 b), c), d), e), f)	X	X	X	X	X
5.3.7.2.2	NA	X	X	NA	X
5.3.7.3	Programas para el aseguramiento de la calidad de agua				
5.3.7.3.1	X	X	X	X	X
5,3,7,3,1 a)	NA	NA	X	NA	X
5,3,7,3,1 b), c), d)	X	X	X	X	X
5.3.7.3.2 a)	X	X	X	X	X
5.3.7.3.2 b)	NA	X	X	NA	X
5.3.7.3.2 c), d), e)	X	X	X	X	X

NUMERAL / DISPOSICIÓN GENERALES	NIVELES PST			NIVELES DESTINOS Y ATRACTIVOS	
Nº	ESENCIAL	AVANZADO	SOBRESALIENTE	ESENCIAL	SOBRESALIENTE
5.3.7.4	Instalaciones sanitarias				
5.3.7.4.1	X	X	X	X	X
5.3.7.4.2	X	X	X	X	X
5.3.7.4.3	X	X	X	X	X
5.3.8	Higiene de los colaboradores				
5.3.8.1.1	Introdutorio				
5.3.8.1.2	X	X	X	X	X
5.3.8.1.3	X	X	X	X	X
5.3.8.2	Higiene personal				
5.3.8.2.1	X	X	X	X	X
5.3.8.2.2 a), b), c), d)	X	X	X	X	X
5.3.8.2.3 a), b)	X	X	X	X	X
5.3.8.2.4	X	X	X	X	X
5.3.8.3	Higiene laboral				
5.3.8.3.1	X	X	X	X	X
5.3.8.3.1 a)	X	X	X	X	X
5.3.8.3.1 b)	NA	X	X	X	X
5.3.8.3.1 c)	NA	NA	X	NA	X
5.3.8.3.1 d), e), f), g)	X	X	X	X	X
5.3.8.3.2	X	X	X	X	X
5.3.8.4	Protocolos de aislamiento				
5.2.8.4.1	Introdutorio				
5.3.8.4.2	Protocolos de aislamiento				
5.3.8.4.2.1	X	X	X	X	X
5.3.8.4.2.2	X	X	X	NA	X
5.3.8.4.2.2 a)	NA	NA	X	NA	X
5.3.8.4.2.2 B9	X	X	X	X	X
5.3.8.4.2.2 c), d), e), f), Nota	X	X	X	X	X

NUMERAL / DISPOSICIÓN GENERALES	NIVELES PST			NIVELES DESTINOS Y ATRACTIVOS	
	ESENCIAL	AVANZADO	SOBRESALIENTE	ESENCIAL	SOBRESALIENTE
5.3.9	Higiene de los visitantes				
5.3.9.1	Introductorio				
5.3.9.2 a), b), Nota	X	X	X	X	X
5.3.10	Higiene en el servicio de alimentos				
5.3.10 a), c), d)	X	X	X	X	X
5.3.10 e)	NA	X	X	X	X
5.3.11	Mantenimiento, higiene, limpieza y desinfección de atracciones y de equipos compartidos				
5.3.11	X	X	X	X	X
5.3.11.1	Mantenimiento de atracciones				
5.3.11.1 a), b)	X	X	X	X	X
5.3.11.2	Higiene, y limpieza y desinfección de atracciones y equipos compartidos				
5.3.11.2 a), b), c), d)	X	X	X	X	X
5.3.12	Uso de los insumos y elementos de higiene, limpieza y desinfección				
5.3.12 a), b), c), d)	X	X	X	X	X
5.3.13	Control de aglomeraciones				
5.3.13.1	X	X	X	X	X
5.3.13.2	NA	X	X	NA	X
5.3.13.3	NA	NA	X	NA	X
6.	REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA TURÍSTICA				
6.1	Generalidades				
6.1.1	X	X	X	X	X
6.1.2 a), b), c), d), Nota	X	X	X	X	X
6.2	Alojamiento				
6.2	X	X	X	NA	NA
6.3	Agencias de viajes				
6.3 a), b), c), d), e), f)	X	X	X	NA	NA
6.4	Transporte turístico				
6.4.1	Generalidades				
6.4.1	X	X	X	NA	NA

NUMERAL / DISPOSICIÓN GENERALES	NIVELES PST			NIVELES DESTINOS Y ATRACTIVOS	
Nº	ESENCIAL	AVANZADO	SOBRESALIENTE	ESENCIAL	SOBRESALIENTE
6.4.2	Vehículos de transporte terrestre y fluvial				
6.4.2.1	Generalidades				
6.4.2.1.1	X	X	X	NA	NA
6.4.2.1.2	X	X	X	NA	NA
6.4.2.1.3	NA	X	X	NA	NA
6.4.2.2	Limpieza diaria				
6.4.2.2.1 a), b), c), d), e)	X	X	X	NA	NA
6.4.2.2.2 a), b), c), d)	X	X	X	NA	NA
6.4.2.3	Limpieza y desinfección semanal				
6.4.2.3 a), b), c), d), e), f)	X	X	X	NA	NA
6.4.3	Transporte aéreo				
6.4.3	X	X	X	NA	NA
6.4.4	Salas de espera				
6.4.4 a), b), c), d), e)	X	X	X	NA	NA
6.5	Establecimientos de gastronomía y bares				
6.5.1	X	X	X	NA	NA
6.5.2	Buenas prácticas de manufactura e inocuidad				
6.5.2.1	X	X	X	NA	NA
6.5.2.1 a)	NA	NA	X	NA	NA
6.5.2.1 b)	X	X	X	NA	NA
6.5.2.1 c)	X	X	X	NA	NA
6.5.2.1 d)	X	X	X	NA	NA
6.5.3	Infraestructura				
6.5.3	X	X	X	NA	NA
6.5.4	Instalaciones sanitarias				
6.5.4	X	X	X	X	X
6.6	Organizador Profesional de Congresos (OPC)				
6.6.1	Generalidades				
6.6.1	X	X	X	NA	NA

NUMERAL / DISPOSICIÓN GENERALES	NIVELES PST			NIVELES DESTINOS Y ATRACTIVOS	
Nº	ESENCIAL	AVANZADO	SOBRESALIENTE	ESENCIAL	SOBRESALIENTE
6.6.2	Requisitos por tipología de evento				
6.6.2.1	Ferias				
6.6.2.1 a), b)	X	X	X	NA	NA
6.6.2.1 c), d), e)	X	X	X	NA	NA
6.6.2.2	Congresos y convenciones				
6.6.2.2	X	X	X	NA	NA
6.6.2.3	Conciertos				
6.6.2.3	X	X	X	NA	NA
6.7	Atractivos turísticos				
6.7.1	Capacidad de carga				
6.7.1	NA	NA	NA	X	X
6.7.2	Higiene, limpieza y desinfección de atracciones y equipos compartidos				
6.7.2	NA	NA	NA	X	X
6.7.3	Mantenimiento de instalaciones y atracciones				
6.7.3	NA	NA	NA	X	X
6.7.4	Zonas húmedas				
6.7.4	NA	NA	NA	X	X
6.7.5	Control de aglomeraciones				
6.7.5	NA	NA	NA	X	X
6.8	Áreas turísticas				
6.8.1	NA	NA	NA	X	X
6.8.2	NA	NA	NA	X	X
6.8.3 a), b), c), d), e)	NA	NA	NA	X	X
6.8.3 f)	NA	NA	NA	NA	X
6.8.3 g)	NA	NA	NA	X	X
7.	EVALUACIÓN Y MEJORA				
7.1	Evaluación				
7.1.1 a), b) (i. - ii.)	X	X	X	X	X
7.1.1 b) (iii.)	NA	NA	X	NA	X
7,1,1 b) (iv.)	NA	X	X	X	X
7,1,2	NA	X	X	X	X

NUMERAL / DISPOSICIÓN GENERALES	NIVELES PST			NIVELES DESTINOS Y ATRACTIVOS	
	ESENCIAL	AVANZADO	SOBRESALIENTE	ESENCIAL	SOBRESALIENTE
7.2	Mejora				
7.2.1	X	X	X	X	X
7.2.1 a), b)	X	X	X	X	X
7.2.1 c)	NA	X	X	NA	X
7.2.3	NA	X	X	NA	X
7.2.4	X	X	X	X	X
8.	INFORMACIÓN DOCUMENTADA				
8.	X	X	X	X	X

BIBLIOGRAFÍA

- [1] END 098, Guía para el desarrollo del plan de gestión de residuos para los proyectos de construcción, desmontaje y demolición. 2020. 5 p.
- [2] GTC 24, Gestión ambiental. Residuos sólidos. Guía para la separación en la fuente.
- [3] GTC 84, Calidad del agua. Guía para la orientación acerca de la validación de métodos de análisis microbiológicos.
- [4] GTC 315, Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 2020. 21 p.
- [5] ISO 3021:2023, *Adventure Tourism. Hiking and Trekking Activities. Requirements and Recommendations*.
- [6] ISO 45004, Gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Directrices sobre la evaluación del desempeño.
- [7] ISO 45006, Gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Directrices para las organizaciones sobre prevención, control y gestión de enfermedades infecciosas.
- [8] NTC 1500, Instalaciones hidráulicas y sanitarias.
- [9] NTC 3205, Codificación de productos fabricados en material plástico. Identificación de la resina.
- [10] NTC 6253, Prestación de servicios logísticos en actividades de aglomeración de público. Requisitos.
- [11] NTC 6725, Destinos y áreas turísticas. Requisitos de sostenibilidad.
- [12] NTC-ISO 9001, Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos.
- [14] GTC-ISO 19011, Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.
- [15] NTC-ISO 22000, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.
- [16] NTC-ISO/TS 22002-1, Programas prerrequisitos sobre inocuidad de los alimentos. Parte 1: Fabricación de alimentos.
- [17] NTC-ISO 31000, Gestión del riesgo. Directrices.
- [18] NTC-ISO/PAS 45005 Gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Directrices generales para un trabajo seguro durante la pandemia Covid-19.
- [19] NTS-USNA 007, Norma Sanitaria de Manipulación de alimentos.
- [20] Entornos laborales saludables: fundamentos y modelo de la OMS. Contextualización, prácticas y literatura de apoyo. Organización Mundial de la Salud (OMS). 144 p. 2010.

- [21] Guía Legal de los Prestadores de Servicios Turísticos – Gastronomía y Bares Turísticos. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, <https://www.mincit.gov.co/minturismo/analisis-sectorial-y-promocion/guias-legales-de-los-prestadores-de-servicios-turi/gastronomia-y-bares-turisticos-1.aspx>
- [22] Guía Técnica desinfección interna de aeronaves ante un evento de interés en salud pública nacional o internacional o de riesgo biológico, el manejo controlado de residuos y su disposición final – RVI, en la plataforma de los aeropuertos de Colombia, Aeronáutica Civil, Versión 1, 2020,

https://www.aerocivil.gov.co/prensa/InformacionCovid19/Documentos_Orientacion_Seguridad_Aerea/8%20Gu%C3%Ada%20t%C3%A9cnica%20de%20desinfecci%C3%B3n%20inter-na%20de%20aeronaves.pdf
- [23] Limpieza y Desinfección de Vehículos SDHT, Secretaría de Hábitat,

<https://www.habitatbogota.gov.co/sites/default/files/archivos-adjuntos/Anexo%20%20Limpieza%20y%20desinfecci%C3%B3n%20de%20veh%C3%ADculos%20%281%29%20%281%29.pdf>
- [24] Limpieza y Desinfección de Vehículos para Prevenir el COVID-19, Seguros SURA,

<https://comunicaciones.segurossura.com.co/MercadeoPersonas/covid19/Brochure%20-%20Gui%C3%A1%20-%20limpieza%20y%20desinfecci%C3%B3n%20de%20veh%C3%ADculos%20movilidad.pdf>
- [25] Módulo de Principios de Epidemiología para el Control de Enfermedades (MOPECE). Organización Mundial de la Salud (OMS). Segunda edición. 50 p. 2011.
- [26] Punto Limpio V2020. Buenas prácticas para la calidad higiénico-sanitaria en el sector turismo. Miguel Torruco Marqués – Secretario de Turismo, Humberto Hernández Haddad – Subsecretario de Calidad y Regulación, Hilario Pérez León – Director General de Certificación Turística, Héctor Gustavo Armeta Sosa – Director General de Comunicación Social. Gobierno de México. 127 p. 2020.
- [26] Resolución 576 de 2020, Por medio de la cual se crea el sello de calidad “*Check in certificado*” y se establecen las condiciones para obtener su uso. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
- [27] Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.
- [28] Protocolo Limpieza y Desinfección en Medio de Transporte Frente al Riesgo Biológico, Ministerio de Salud y protección Social, noviembre de 2015,

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/VSP/protocolo-limpieza-desinfeccion-medios-transporte-riesgo-biologico.pdf>

La normalización fomenta la productividad, competitividad y crecimiento sostenible. Tu participación en el proceso de normalización nos permite aportar a la construcción de un mejor país. **Accede a toda la información en los siguientes portales:**



econecta.icontec.org/

La normalización a un clic. Participa en el proceso de Normalización de manera más activa a través de nuestra plataforma e-conecta.



ecollection.icontec.org/

Información que evoluciona, conocimiento que avanza. Conoce nuestro servicio de suscripción al catálogo de normas nacionales e internacionales que tenemos para ti. Más información cdi@icontec.org

Tienda Virtual

www.tienda.icontec.org

Conoce nuestra sala de consulta virtual y las normas técnicas, publicaciones y cursos de tu interés, por medio de la tienda virtual.



www.campus.icontecvirtual.edu.co

Conoce nuestra oferta académica y los recursos educativos gratuitos que ponemos a tu disposición para impulsar tu desarrollo.

Somos expertos en cada sector económico:



Tenemos una amplia presencia en Colombia y Latinoamérica

COLOMBIA
Apartadó
Armenia
Barranquilla
Barrancabermeja
Bogotá
Bucaramanga
Cali
Cartagena

Cúcuta
Manizales
Medellín
Montería
Ibagué
Neiva
Pereira
Pasto
Villavicencio

LATAM
Bolivia
Costa Rica
Chile
Ecuador
El Salvador
Guatemala
Honduras
México

México
Panamá
República Dominicana
Perú

Canales de atención al cliente:

Colombia: #426
Resto del país: 01 8000 94 9000
cliente@icontec.org

Contamos con 60 años de trayectoria