

# PROTOCOLO BÁSICO DE SEGURANÇA SANITÁRIA

## PLANO DE RETOMADA DA ATIVIDADE TURÍSTICA


### □ MEIOS DE HOSPEDAGEM




**PREFEITURA DE PARATY**



## **PROTOCOLO BÁSICO DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA RETOMADA DA ATIVIDADE TURÍSTICA DO MUNICÍPIO DE PARATY**


- ▶ O Protocolo Básico de Segurança Sanitária desenvolvido pela Secretaria Municipal de Turismo foi elaborado para nortear a postura organizacional do setor turístico no contexto de enfrentamento à pandemia de Covid-19, visando trazer garantia razoável ao futuro funcionamento do Trade.
  - ▶ O Protocolo Básico de Segurança Sanitária direcionado ao Trade é parte do conjunto de ações da Secretaria Municipal de Turismo para enfrentamento à pandemia de Covid-19 e possui interface com outras instâncias e mecanismos de articulação e comando responsáveis pela coordenação institucional e interinstitucional nas demais frentes de atuação da Prefeitura Municipal de Paraty.
- 

## **PROTOCOLO BÁSICO DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA RETOMADA DA ATIVIDADE TURÍSTICA DO MUNICÍPIO DE PARATY**

- ▶ Em razão da complexidade e abrangência dos temas afetos ao Turismo, bem como incertezas e dinâmica das ações necessárias ao enfrentamento à pandemia, este documento será atualizado à medida que novas informações e conhecimentos forem adquiridos e reportados a Secretaria Municipal de Turismo e ao Executivo Municipal.
- 

# MEDIDAS PARA A RETOMADA DA ATIVIDADE TURÍSTICA

▶ Este Protocolo Básico de Segurança Sanitária e suas orientações são direcionados a todo o Trade, tendo por base 4 (quatro) etapas fundamentais, sendo:

1. TERMO DE RESPONSABILIDADE SANITÁRIA
  2. SELO DE TURISMO CONSCIENTE (Governo Estadual)
  3. PROJETO DE REABERTURA SEGURA
  4. PROTOCOLO BÁSICO DE SEGURANÇA SANITÁRIA
- 

# **I. TERMO DE RESPONSABILIDADE SANITÁRIA**

Todos os sócios administradores e/ou representantes legais precisarão se comprometer com o município assinando o termo de responsabilidade sanitária em anexo.

**TERMO DE  
RESPONSABILIDADE  
EM ANEXO**

## 2. TURISMO CONSCIENTE

A criação do selo de boas práticas é a primeira etapa do **Plano de Retomada do Turismo Brasileiro**, coordenada pelo MTur, a fim de minimizar os impactos da pandemia e preparar o setor para um retorno gradual às atividades.

O selo estará vinculado ao Cadastro de Prestadores de Serviços Turísticos (Cadastur).

Os estabelecimentos precisam estar cientes e orientar os turistas sobre como cumprir as precauções básicas de prevenção ao Corona vírus, incluindo os procedimentos básicos de assepsia, monitoramento diário para avaliação da febre, verificação de tosse ou dificuldade em respirar, cumprimento as orientações do Ministério da Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupa nos estabelecimentos.

Com esta medida, o MTur pretende qualificar o setor turístico com informação sobre as medidas de higiene e limpeza adotadas pelos estabelecimentos e, também, promover o país como um destino turístico protegido e preocupado em oferecer cuidados aos seus visitantes nacionais e internacionais.

# SELO

### 3. PROJETO DE ABERTURA SEGURA

Todos os estabelecemos terão que apresentar um projeto de reabertura do seu trade para o município de Paraty, contendo as seguintes informações:

- I. Número de funcionários presenciais;
  - II. Número de funcionários home-office;
  - III. Nomeação de funcionário responsável pela supervisão sanitária;
  - IV. Alterações físicas do local visando proteção de funcionários e clientes;
  - V. Horário de funcionamento;
  - VI. Número de equipamentos sanitários (pia, sabão, álcool em gel)
  - VII. Capacidade total e capacidade proposta (em caso de embarcações, jipes e respectivos)
  - VIII. Quartos totais e quartos disponíveis propostos (em caso de hospedagens)
- ▶ Somente após avaliação e negociação de proposta indicada pelo estabelecimento, que o município poderá liberar autorização momentânea de funcionamento, podendo ser revogada a qualquer tempo por descumprimento de normas ou emergência de saúde e segurança pública.

## 4. PROTOCOLO BÁSICO DE SEGURANÇA SANITÁRIA

- ▶ A Secretaria Municipal de Turismo de Paraty elaborou um Protocolo Básico de Segurança Sanitária para a retomada da atividade turística, com ações de fortalecimento e promoção desta área do comércio, aliadas aos cuidados necessários no combate ao novo Corona vírus.
- ▶ O Protocolo Básico segue um rol de medidas efetivas que têm por objetivo não só promover ações

que acelerem a retomada do turismo em Paraty, como também impedir o contágio da doença nas atividades envolvidas do setor.

- ▶ Tais medidas foram concebidas de acordo e em razão das especificidades de cada área, além de oferecer todos os cuidados na forma que serão conduzidas.



# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## I ORIENTAÇÕES GERAIS

- I.1. Uso obrigatório de máscaras para todas as pessoas que entrarem no estabelecimento;
- I.2. Obrigatória a disponibilização de álcool gel 70% em pontos estratégicos, como por exemplo: entradas, recepção, garagem, em frente a sanitários, salões de alimentação, copa, cozinha etc.;
- I.3. Disponibilizar álcool em gel nas acomodações.
- I.4. Garantir os materiais necessários para a prevenção de doenças contagiosas, com o fornecimento de máscaras (descartáveis ou tecido algodão), luvas, álcool em gel, sabão líquido, toalhas de papel e termômetro etc. de acordo com a necessidade de cada área de atuação;
- I.5. Utilizar somente lixeiras de abertura não manual para evitar o contato direto.
- I.6. Todas as lixeiras devem ter sacos plásticos para que os resíduos não tenham contato direto com a lixeira.
- I.7. Remover frequentemente o lixo para que não exceda a capacidade de 80% em volume, de forma que seja possível o fechamento completo do saco na sua retirada, evitando o transborde ou coroamento.
- I.8. Disponibilizar produtos e utensílios para desinfecção (aprovados pela Anvisa) e higienização de todas as áreas do estabelecimento;
- I.9. Recomendado uso de MOP úmido para limpeza dos ambientes e uso obrigatório de produtos aprovados pela Anvisa (como por exemplo, o peróxido de hidrogênio entre outros) e diminuir o uso de vassouras para o mínimo necessário assim como a utilização de aspiradores de pó;
- I.10. Implementar a rotina de desinfecção com álcool 70% ou outro desinfetante adequado (aprovado pela Anvisa) das áreas com maior fluxo de pessoas, através de uma equipe profissional multidisciplinar, a fim de prevenir e evitar efetivamente a transmissão;

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## I ORIENTAÇÕES GERAIS

- I.11. É recomendada a higienização das áreas sociais, durante os horários de fluxo de entrada e saída de pessoas, aumentando ou reduzindo a frequência de desinfecção de acordo com o tráfego dos hóspedes.
- I.12. Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção por um profissional específico, por exemplo, a cada hora, nas áreas de maior toque como: maçanetas de portas, corrimãos, botões de acesso, campainhas, interruptores, controles etc.;
- I.13. Garantir uma boa ventilação em todas as áreas;
- I.14. Manter os filtros dos ar condicionados limpos, conforme a lei Nr. 13.589, de 4 de janeiro de 2018.
- I.15. Orientar os clientes sobre a obrigação do uso de máscaras;
- I.16. Ter máscaras para distribuição gratuita, caso o cliente chegue sem;
- I.17. Seguir as últimas notícias oficiais sobre a situação epidêmica, baseando-se no site do Ministério da Saúde e da prefeitura de Paraty e adaptar os procedimentos, se necessário;
- I.18. Informar imediatamente a gerência, caso venha a identificar algum caso suspeito e/ou situação sensível; I.19. Sinalização clara, solicitando distanciamento social em pontos de risco de aglomeração; controlar o fluxo e a quantidade de pessoas e atuar para evitar aglomerações;
- I.20. Os estabelecimentos poderão vender somente a capacidade na qual consigam manter os padrões de higiene e sanitização mencionados neste protocolo, assegurando o distanciamento seguro em todas as áreas do meio de hospedagem. Infrações serão sujeitas a notificações e eventuais penalidades conforme leis.

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

## Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

### 2 RECEPÇÃO/VALET

2.1.Obrigatório: No ato da reserva, enviar de forma digital aos clientes, a política de hospedagem (detalhando novos regulamentos) e solicitar ciência do cliente sobre os procedimentos caso ele adoça durante a estada e sobre a obrigatoriedade do uso de máscaras (ou outras orientações do município);

2.2.Solicitar ao cliente um contato no caso de emergências e confirmar se o hóspede pertence ao grupo de risco. Caso pertença ao grupo de risco, deve receber atenção especial em relação ao distanciamento e atendimento ágil;

2.3.Recomendação de check in e check out por meio eletrônico, se não for possível, que seja breve e que os recepcionistas tenham barreira física de proteção ou EPI's adequado;

2.4.Solicitar antecipadamente o horário de chegada do hóspede para evitar aglomerações e agilizar check-in;

2.5.Realizar o “pré check in” virtual após a reserva com o envio dos dados do cliente (preenchimento da FNRH), para que não haja circulação e manuseio de papeis desnecessários;

2.6.Tentar acomodar no mesmo andar, hóspedes provenientes de áreas epidêmicas;

2.7.Informar ao hóspede a importância da medição de temperatura no ato do check in, como forma de segurança, inclusive dele próprio;

2.8.CASO SUSPEITO: Caso o cliente apresente temperatura corporal acima de 37,8°C ou sintomas gripais e houver suspeita de infecção, o hóspede e as demais pessoas na mesma acomodação, devem permanecer em isolamento, impedidos de circularem nas áreas comuns do estabelecimento ou de passear pela cidade.

2.8.1. O estabelecimento não deve recusar a reserva /check in pelo simples fato de ter uma suspeita de contaminação;

2.8.2. É recomendado que o meio de hospedagem proceda com a instrução dos métodos de prevenção de contágio e de higiene pessoal;

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

## Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

### 2 RECEPÇÃO/VALET

2.8.3. Em caso de temperatura elevada ou sintomas gripais no check in, deve ser solicitado que o cliente assine um termo, explicitando que desde antes de sua hospedagem, ele já estava com sinais indicativos de suspeita de contaminação, desta forma afastando a possibilidade do estabelecimento ser responsabilizado pela contaminação e passando a responsabilidade para o próprio hóspede;

2.8.4. A acomodação da pessoa com a suspeita, deve ser feita em local preferencialmente isolado, se o meio de hospedagem não possui ala que pode ser isolada, o isolamento deve ser feito na própria habitação.

2.8.5. Os colaboradores devem ser informados sobre a suspeita de contaminação e orientados a manter o mínimo de circulação junto ao hóspede e estar devidamente paramentados caso seja absolutamente necessário;

2.8.6. O estabelecimento deve entrar em contato com a secretaria de saúde local para informar sobre a suspeita e seguir as medidas cabíveis que devem ser tomadas para prevenir a disseminação de acordo com orientação;

2.8.7. O hóspede deve contatar seu próprio médico, plano de saúde ou outra unidade médica para que seja avaliado seu estado de saúde;

2.8.8. A alimentação deve ocorrer exclusivamente por serviço de quarto e na entrega os colaboradores não devem adentrar a acomodação;

2.8.9. Estes protocolos de ação em caso de suspeita devem ser repassados ao hóspede previamente ao seu check in;

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

**Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem**

## 2 RECEPÇÃO/VALET

2.9.CONFIRMAÇÃO DE CONTAMINAÇÃO: Caso a suspeita venha a se confirmar como Covid19, o estabelecimento não deve recusar a estada do cliente;

2.9.1. O hóspede deve ser mantido isolado em sua unidade habitacional por no mínimo 14 dias ou de acordo com orientação médica;

2.9.2. As medidas de isolamento acima mencionadas (no item 2.8.) devem ser seguidas com o mesmo rigor.

2.10. Caso o cliente apresente sintomas, mas esteja em condições de retornar à cidade de origem e deseje por vontade própria efetuar o check out, ele deve se comprometer a dirigir diretamente ao destino, assinando um termo de responsabilidade. Neste caso, ele não pode fazer uso de transporte público, somente carro próprio particular.

2.11. Disponibilizar aviso público sobre a prevenção e controle da doença contagiosa na recepção em ponto estratégico, contendo os telefones de hospitais (conforme orientado pelo Ministério da Saúde);

Telefone úteis:

- Disque Saúde (Ministério da Saúde): 136
- Disque Covid Telemedicina-19 Paraty: 024 3371 1840 das 8h às 17h
- Hospital de Paraty: 024 3371 1683
- SAMU: 024 3371 1399 ou 192

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## 2 RECEPÇÃO/VALET

- 2.12. Sinalização clara, promovendo o distanciamento entre as pessoas de no mínimo 1,5 metros na recepção e agir para evitar aglomerações;
- 2.13. Manter boa ventilação dos ambientes;
- 2.14. Ter equipamento (desinfetado) de medição de temperatura para o hóspede que solicitar. Recomenda-se que a desinfecção com álcool 70% seja feita ao entregar e ao receber o equipamento;
- 2.15. Remover jornais, revistas e livros da recepção e salas para evitar infecções cruzadas;
- 2.16. A chave da acomodação deve ser desinfetada com álcool líquido 70% ou desinfetante adequado (aprovado pela Anvisa) ao ser recebida e antes de ser reutilizada. Recomenda-se que o recepcionista não pegue a chave da mão do hóspede, e sim que o hóspede deposite a chave em local específico;
- 2.17. A maquineta para pagamento deve ser envolvida por um plástico filme (trocado diariamente) e após cada utilização deve ser desinfetada com álcool líquido 70% ou desinfetante adequado (aprovado pela Anvisa);
- 2.18. Na recepção e back office, é recomendado que cada colaborador deve preferencialmente utilizar seu próprio telefone, teclado, mouse e caneta;
- 2.19. Desinfetar, na troca de cada turno, com álcool líquido 70% ou outro desinfetante adequado, equipamentos de uso contínuo, como por exemplo teclados, smartphones, bancadas de trabalho, telefones, canetas etc.;
- 2.20. Teclados de uso comum devem estar envolvidos em plástico filme, o qual deve ser higienizado a cada troca de turno;
- 2.21. Manter espaçamento entre colaboradores de 1,5m;

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## 2 RECEPÇÃO/VALET

- 2.22. Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos na recepção ou próximo;
- 2.23. Após cada contato com pessoas na recepção (caso ocorra no check in, check out), higienizar o balcão da recepção;
- 2.24. Registrar qualquer evento incomum, coletando o máximo de informações: nome, horário, local, procedimentos adotados, período de hospedagem etc. e informar imediatamente a gerência;
- 2.25. Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção nas áreas comuns, por exemplo, a cada hora ou sempre que necessário, para áreas de alto toque: Maçanetas de porta, interruptores, corrimãos, banheiros de hóspede com todas as superfícies de balcão etc. Assim como efetuar a reposição regular de álcool gel 70 % para higienização de mãos nos frascos para que não falte.
- 2.26. Preferencialmente utilizar o “self-parking”. Caso não seja possível, higienizar as mãos antes e após manobrar os carros e manobrar com janelas abertas para ventilação.
- 2.27. No caso de “self-parking”, o colaborador da recepção ou garagem deve auxiliar o hóspede para o estacionamento correto do seu veículo;
- 2.28. Toda a equipe, e principalmente mensageiros e manobristas devem estar atentos às seguintes situações:
- Higienizar as mãos e carrinhos de bagagem antes e após carregar malas;
  - Higienizar a alça da mala com álcool líquido 70% ou desinfetante adequado (aprovado pela Anvisa);
  - Higienizar as mãos após a abertura de portas de carros e manobra de veículos;
  - Evitar apertos de mãos, se ocorrerem higienizá-las imediatamente após contato;
  - Desinfecção do carrinho de bagagem após cada uso.

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## 3 GOVERNANÇA

3.1. A faxina da acomodação deve ser feita nas seguintes etapas:

3.1.1. Arejar: Durante todo o processo de limpeza, manter boas condições de ventilação natural com portas e janelas abertas e ar condicionado desligado;

3.1.2. Etapa suja: recolhimento do enxoval usado e retirada de resíduos:

- As roupas de cama e toalhas devem ser coletadas por um colaborador devidamente paramentado por EPI's ( como luvas, avental etc.), sem agitar ou sacudir, enrolando as no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e colocadas em sacos para o devido encaminhamento direto para a lavanderia, ou local específico em caso de lavanderia terceirizada;
- O lixo deve ser retirado por um colaborador devidamente paramentado com EPIs (luvas, avental etc.). Não deixar o lixo encher mais que  $\frac{3}{4}$  sem esvaziar, para que seja possível fechar bem o saco na retirada;
- Após retirada de enxoval e lixo, trocar avental e luvas utilizadas (se descartáveis, descartá-las em local apropriado) e lavar bem e/ou desinfetar mãos para continuar o trabalho na etapa limpa com os EPIs adequados;

3.1.3. Etapa limpa: limpeza e desinfecção do ambiente com especial atenção aos detalhes e produtos específicos para este fim (aprovados pela Anvisa).

3.2. Limpar e desinfetar rigorosamente as áreas com os produtos específicos conforme orientação do fabricante e certificado pela Anvisa, não limpar em movimentos circulares e limpar iniciando nas áreas menos utilizadas para áreas mais utilizadas, iniciar nas áreas superiores para terminar em áreas mais baixas;

3.3. Limpeza dos filtros do ar condicionado a cada hospedagem;

3.4. Limpar com álcool líquido 70% ou desinfetante adequado (aprovado pela Anvisa) áreas de toque frequente como as maçanetas das portas, misturadores do banho, interruptores, puxadores de armários e gavetas, torneiras, controle remotos, telefones, minibar e demais locais de manuseio frequente pelo hóspede;



# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## 3 GOVERNANÇA

3.5. Finalizar a limpeza de xícaras e copos dos quartos com álcool líquido 70%;

3.6. Arrumações devem ocorrer sem a presença do cliente;

3.7. Recomendado uso de MOP úmido para limpeza dos ambientes e uso obrigatório de produtos aprovados pela Anvisa (como por exemplo, o peróxido de hidrogênio entre outros) e diminuir o uso de vassouras para o mínimo necessário assim como a utilização

de aspiradores de pó; evitando que a poeira levantada possa espalhar o vírus;

3.8. Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção por um profissional específico, por exemplo, a cada hora, nas áreas sociais e corredores de maçanetas de portas, barras de apoio, corrimãos, botões de acesso, campainhas, interruptores, puxadores etc.;

3.9. Limpar e desinfetar regularmente e a cada final de turno com desinfetante apropriado, utensílios de alta utilização (vassouras, carrinhos, pranchetas, alça de balde, canetas, rádios comunicadores, aparelhos etc.).

3.10. Produtos para desinfecção:

- Álcool líquido 70%;
- Álcool-gel (não deve ser utilizado para limpeza);
- Panos de limpeza, mop ou similar;
- Papel toalha descartável (não deve ser utilizado para limpeza);
- Sabonete líquido para lavagem de mãos;
- Desinfetantes próprios para limpeza certificados pela ANVISA (ex.: solução a base de peróxido de hidrogênio).

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

## Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

### 3 GOVERNANÇA

- 3.11. Obrigatória utilização de EPIs para limpeza das acomodações como: avental que possa ser higienizado corretamente ou capote TNT40 hospitalar descartável, máscara de proteção (descartável ou de tecido algodão), luva (se de borracha, não descartável, deve ser de uso individual), óculos ou protetor facial e tomar precauções na paramentação e desparamentação destes equipamentos conforme orientação dada pela gerência do estabelecimento;
- 3.12. Cobertores e travesseiros extras, devem ser ensacados individualmente e deixados guardados nos quartos, para uso opcional;
- 3.13. Remover temporariamente revistas e livros para evitar infecções cruzadas;
- 3.14. Disponibilizar avisos para que os hóspedes reutilizem seu enxoval para reduzir a possibilidade de infecção cruzada;
- 3.15. Disponibilizar cardápios e outros informativos na acomodação plastificados ou impressos em material que permita higienização;
- 3.16. Caso exista caso suspeito em alguma unidade habitacional, o material coletado (resíduo e enxoval) deve ser retirado e enviado para a área suja do abrigo ou da lavanderia para processamento imediato;
- 3.17. Garantir tempo de ventilação natural para apartamentos vagos e corredores de no mínimo 2 horas por dia;

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## 4 ALIMENTOS E BEBIDAS

- 4.1. Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos, colocado em local de fácil acesso aos hóspedes e clientes na entrada do salão, bar ou restaurante;
- 4.2. Colaboradores do restaurante devem lavar e/ou desinfetar bem as mãos antes do serviço e sempre utilizar EPI's necessárias;
- 4.3. Disponibilizar cardápios plastificados ou impressos em material que permita a higienização a cada atendimento ou ainda disponibilizar o cardápio em formato digital a ser consultado em equipamento móvel;
- 4.4. Cardápios devem ser desinfetados com álcool líquido 70% ou desinfetante adequado (aprovado pela Anvisa);
- 4.5. O serviço de alimentação deve ocorrer preferencialmente na modalidade “à la carte” quando houver espaço de 2 metros entre as mesas e/ou serviço de quarto;
- 4.6. O serviço de quarto deve cobrir bandejas e/ou proteger os alimentos durante o transporte a unidade habitacional. O garçom não deve adentrar a acomodação;
- 4.7. A área para servir alimentos e bebidas deve ter boas condições de ventilação natural;
- 4.8. Recomenda-se temporariamente não montar “mise en place” de mesa para evitar contaminações cruzadas, bem como deixar utensílios em local único para retirada pelos hóspedes. Deve ser montado na chegada do cliente;
- 4.9. Serviço de buffet possível, contanto que somente um colaborador específico, utilizando EPI's, sirva os clientes e todos os alimentos estejam protegidos devidamente;
- 4.10. Aumentar a distância entre as mesas para 2 metros, minimizando o contato entre hóspedes no ambiente; como também nos ambientes de espera e possíveis filas;
- 4.11. É proibida a formação de filas para solicitação e retirada do alimento pelo próprio hospede em local de cocção visível;

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## 4 ALIMENTOS E BEBIDAS

4.12. Para locais com mesas fixas, ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma alternada, sinalizando devidamente as disponíveis para assento e as interditadas;

4.13. Adotar o agendamento de horários para evitar lotações;

4.14. Sinalização clara na entrada do ambiente, reforçando o distanciamento entre as pessoas de no mínimo 1,5 metros na recepção e agir para evitar aglomerações;

4.15. Se necessário ou solicitado, talheres descartáveis podem ser fornecidos;

4.16. Recomenda-se evitar toalhas de mesa, quando houver, utilizar cobre manchas e retirá-lo após o uso junto com outros itens de pano para que sejam encaminhados

devidamente para a lavanderia;

4.17. Talheres devem estar em embalagens individualizadas;

4.18. Todos produtos possíveis devem ser oferecidos em forma de sachê individualizado: açúcar, sal, ketchup, maionese, azeite etc. O mesmo vale para o serviço de quarto;

4.19. Retirar todos os utensílios da mesa e limpar mesas e cadeiras com desinfetante apropriado após a saída do hóspede;

4.20. Copos e louças devem estar guardados em local protegido da circulação de pessoas;

4.21. Toda a equipe, e principalmente garçons, devem estar atentos às seguintes situações:

- Higienizar as mãos após retirada de louças e utensílios usados;
- Evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato;
- Utilização de máscaras;

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## 5 COPA/COZINHA

- 5.1. Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar e orientações da empresa;
- 5.2. Equipar a cozinha com produto para desinfecção das mãos, como álcool-gel 70%. Atenção: o álcool gel cria uma camada protetora em volta das mãos e não deve ser utilizado antes de operar o fogão ou mexer com fogo pelo grande risco de queimadura. Neste caso, sempre deve-se lavar as mãos bem com água e sabão;
- 5.3. Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos corretamente e portar os EPIs necessários;
- 5.4. Orientar e disponibilizar material sobre o correto processo de lavagem das mãos;
- 5.5. Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores
- 5.6. Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas;
- 5.7. Higienizar hortifrutis com hipoclorito de sódio ou outro saneante registrado pela Anvisa para este fim.
- 5.8. Limpar e desinfetar diariamente com desinfetante apropriado portas de equipamentos de alta utilização (fornos; geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral (batedeiras, liquidificadores, processadores etc.);
- 5.9. Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e outros utensílios de cozinha;
- 5.10. Recomenda-se a lavagem de louça, talheres e copos em máquina de lavar louças que utilize água quente, de outra forma, utilizar lavagem manual com desinfecção posterior obrigatória com álcool líquido 70% ou outro saneante registrado na Anvisa para este fim.
- 5.11. Copos e louça devem estar guardados em local protegido;
- 5.12. Devem ser realizadas inspeções diárias pela gerência nas áreas de preparo e serviço de alimentos para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente;

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

## Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

### 6 LAVANDERIA

6.1. Garantir a ventilação natural nas áreas das rouparias e lavanderias;

6.2. Aplicar seguintes medidas para a segurança das equipes durante o manuseio do enxoval sujo:

- Utilizar EPI's para recolhimento, separação, lavagem e contagem do enxoval como: avental que possa ser higienizado corretamente ou capote TNT40 hospitalar descartável, máscara de proteção (descartável ou de tecido algodão), luva (se de borracha, não descartável, deve ser de uso individual), óculos ou protetor facial e tomar precauções na paramentação e desparamentação destes equipamentos conforme orientação dada pela gerência do estabelecimento;
- Separar “área suja” (enxoval usado) da “área limpa” (enxoval higienizado), não devem estar no mesmo ambiente.

6.3. Limpar e desinfetar frequentemente com álcool líquido 70% ou desinfetante adequado portas de equipamentos de alta utilização (lavadoras e secadoras), bem como equipamentos em geral (ferro de passar etc.)

6.4. Recomendável utilizar lavagem quente (60 graus) e secadora no nível quente. Caso não seja possível, utilizar um produto desinfetante adequado na lavagem e passar a roupa com ferro a vapor.

6.5. Notificar lavanderia terceirizada que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar coletas e entregas;

6.6. Informar a lavanderia terceirizada sobre os procedimentos de quarentena que eventualmente estão sendo adotados no estabelecimento e criar um fluxo diferenciado para as roupas recolhidas dos quartos em quarentena.

6.7. Recomendada a utilização de sacos de duas cores ou marcados para clara separação das roupas sujas e limpas;

6.8. Os sacos para transporte de enxoval podem ser de plástico ou tecido tipo algodão para que possam ser higienizados corretamente na lavanderia após cada uso.

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## 7 ÁREAS DE LAZER (academias, sauna, spa, piscina, brinquedoteca)

### 7.1.GERAL:

7.1.1. Garantir boa ventilação em todas as áreas;

7.1.2. Recomenda-se interditar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco;

7.1.3. Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado em local de fácil acesso aos hóspedes e clientes;

7.1.4. Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção, por exemplo, a cada hora, de maçanetas de porta, metais, superfícies e balcões de atendimento, vestiários de hóspedes, chuveiros e banheiros;

7.1.5. Desinfetar regularmente com álcool 70% equipamentos de uso contínuo, como por exemplo teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, telefones, canetas etc.;

7.1.6. Todos os colaboradores terceirizados devem ser orientados e devem seguir as regras apresentadas.

### 7.2.PISCINA:

7.2.1. Monitoramento aprimorado do nível de cloro, manutenção do nível de PH conforme recomendação e garantir a filtragem da água;

7.2.2. Sinalizar claramente a importância do distanciamento social e reforçar a regra da quantidade de pessoas na piscina por vez;

7.2.3. Observar o distanciamento social entre os clientes nos arredores da piscina e bar controlando a entrada na piscina para evitar aglomerações.

7.2.4. Higienizar a área utilizada pelo cliente após saída, espreguiçadeiras, mesas etc.

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## 7 ÁREAS DE LAZER (academias, sauna, spa, piscina, brinquedoteca)

### 7.3.SPA/ SAUNA:

7.3.1. Utilização de somente uma pessoa ou família por vez com horário agendado;

7.3.2. Macas de massagem devem ser limpas e desinfetadas com produto apropriado antes e após cada utilização;

7.3.3. Terapeutas de spa devem usar máscaras para todos os tratamentos e higienizar as mãos corretamente antes e após os tratamentos;

7.3.4. Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção, por exemplo, após cada uso, de maçanetas de porta, metais, superfícies, vestiários de hóspedes, chuveiros e banheiros;

7.3.5. Sauna: após utilização, efetuar higienização completa e manter intervalos suficientes para nova utilização, a fim de garantir o tempo necessário para a correta limpeza.

### 7.4.ACADEMIAS:

7.4.1. Todos os itens e equipamentos utilizados pelos hóspedes, incluindo chaves, armários, cabides, equipamentos de ginástica etc., devem ser limpos e desinfetados com álcool 70% ou desinfetante apropriado no mínimo, uma vez a cada meio dia;

7.4.2. Disponibilizar pano ou papel toalha descartáveis e álcool 70% para higienização de equipamentos e utensílios de ginástica para uso direto pelos hóspedes;

7.4.3. Vedadas atividades que envolvam contato físico.

### 7.5.BRINQUEDOTECA:

7.5.1. Brinquedos devem ser limpos e desinfetados com álcool 70% ou desinfetante apropriado antes e após cada utilização.



# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## 8 RECURSOS HUMANOS

8.1. Orientar os colaboradores que a primeira ação que todos devem tomar ao chegar ao local de trabalho e em casa é lavar as mãos corretamente. Além disso, a lavagem das mãos deve ocorrer repetidas vezes durante a jornada de trabalho.

8.2. Higienizar constantemente o relógio ponto com álcool 70% ou outro desinfetante adequado e disponibilizar álcool em gel em frasco dosador próximo ao equipamento para higienização de mãos antes e depois da marcação de ponto;

8.3. Informar todos os colaboradores sobre o Corona vírus: Sintomas, forma de transmissão, tempo de incubação etc. Orientar colaboradores sobre as medidas de prevenção:

Medidas de prevenção contra o Covid-19:

- Lavar as mãos frequentemente com água e sabonete por pelo menos 40 segundos.
- Se não houver água e sabonete, usar um desinfetante para as mãos à base de álcool 70% (ex: álcool em gel).
- Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas.
- Evitar contato próximo com pessoas (principalmente com doentes); evitar apertos de mão, beijos, postos de trabalho próximos compartilhados, reuniões presenciais.
- Ficar em casa quando estiver doente.
- Fazer uso da etiqueta respiratória: tossir ou espirrar para o antebraço flexionado ou usar lenço de papel, que depois deve ser imediatamente colocado no lixo. Higienizar as mãos sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar.
- Limpar e desinfetar objetos e superfícies tocados com frequência.
- Não compartilhar objetos de uso pessoal, como escovas, maquiagem, talheres, pratos, copos ou garrafas.
- Manter os ambientes bem ventilados e evitar multidões.
- Utilizar máscara cirúrgica caso apresente algum sintoma e dirigir-se, imediatamente, ao serviço de saúde mais próximo.
- Mantenha-se bem hidratado.

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

## 8 RECURSOS HUMANOS

8.4. Disponibilizar cartazes com o procedimento correto de lavagem de mãos nos vestiários e orientar o correto procedimento de lavagem de mãos: 40-60 segundos.



# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

## Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

### 8 RECURSOS HUMANOS

8.5. Medição diária de febre com um medidor de temperatura infravermelho a distância de todos os funcionários na chegada e preencher uma tabela com horário e valor da medição. Caso, algum deles apresente febre acima de 37,8 graus e/ou quadro gripal,

encaminhá-lo a UPA/ hospital/ atendimento telefônico disque Covid imediatamente.

8.6. Caso algum colaborador venha a se enquadrar com suspeita de contaminação, conforme definição das autoridades, o fato deve ser reportado imediatamente à gerência do meio de hospedagem. Da mesma forma para casos suspeitos/ confirmados entre familiares.

8.7. Por turno deve sempre haver um funcionário orientado que, caso alguém passe mal, encaminhe o mesmo para um local isolado. Deverá informar a gerência para que contate assistência médica e solicitar que o “caso suspeito” siga as orientações passadas pelos médicos. Após saída do “caso suspeito” deverá ser providenciada a higienização reforçada do local. O colaborador deve evitar contato físico e utilizar todas as EPIs necessárias.

8.8. Caso o colaborador apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, deve ser afastado imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias ou mais conforme orientação médica, caso persistam os sintomas; até a completa melhora;

8.9. Elaboração de um manual próprio do estabelecimento, adequando as regulamentações às políticas internas e estruturas físicas do estabelecimento;

8.10. Treinamento e monitoramento de todos os colaboradores sobre os novos procedimentos de higiene e sanitização, além de assinatura de ciência do manual de ação do estabelecimento contra Covid-19;

8.11. Reforçar treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção sempre conforme orientações do fabricante) e para que os colaboradores os utilizem de modo seguro durante a aplicação;

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

## Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

### 8 RECURSOS HUMANOS

8.12. Reuniões, treinamentos e encontros devem ocorrer em grupos pequenos, espaços bem ventilados ou em espaços abertos, e que seja mantido espaço de ao menos 1,5 metro entre os colaboradores.

8.13. Todos os colaboradores devem receber uma cartilha com manual de comportamento seguindo as determinações e protocolos estabelecidos;

8.14. Designar um responsável na equipe de funcionários por verificar a implementação das medidas recomendadas e reportar pontos críticos para melhoria;

8.15. O colaborador deve obrigatoriamente seguir as regras do estabelecimento sob pena de advertência, suspensão ou outras medidas legais para que não coloque outros em risco;


8.16. O gerente é orientado a manter os funcionários em revezamento de turno garantindo a redução do fluxo e contato de funcionários da melhor forma possível;

8.17. Sinalizar de forma clara medidas importantes como a higienização das mãos nos vestiários dos colaboradores e copa.

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

## Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

### 9 ÁREA DE DESCANSO/REFEIÇÃO DO COLABORADOR

- 9.1. Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção com produtos adequados, da área de descanso de colaboradores, incluindo maçanetas de porta, metais, superfícies, balcões etc.
  - 9.2. Remover temporariamente jornais, revistas e livros das salas de descansos para evitar infecções cruzadas;
  - 9.3. As salas de descanso / refeitórios devem ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica;
  - 9.4. Os utensílios de mesa utilizados nos refeitórios devem ser desinfetados corretamente com álcool 70% ou outro desinfetante adequado antes e depois de sua utilização.
  - 9.5. Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos para que os funcionários lavem e desinfetem as mãos antes de comer;
- 

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

## Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

### 10 UNIFORMES E EPI's

#### 10.1. Máscaras:

10.1.1. Uso obrigatório de máscaras de proteção para todos os colaboradores durante toda a jornada de trabalho;

10.1.2. As máscaras só são efetivas, se forem associadas a lavagem frequente das mãos com água e sabão ou higienização com álcool em gel;

10.1.3. Caso usar máscara descartável, descarte em local adequado após o uso e lave as mãos;

10.1.4. Se utilizar máscara de tecido (em prol da sustentabilidade), ela deve ser de uso individual e lavada devidamente todo os dias após o uso. Lavada com água e sabão (preferencialmente água quente, acima 60°) para posterior desinfecção com ferro de passar a vapor quente ou lavada com água sanitária (observar diluição conforme fabricante);

10.1.5. As máscaras descartáveis devem ser trocadas a cada duas horas ou quando estiverem sujas e/ou úmidas;

10.1.6. As máscaras de tecido devem ser trocadas diariamente e/ou preferencialmente duas vezes ao dia ou quando estiverem sujas e/ou úmidas;

10.2. Utilização obrigatória por toda equipe de colaboradores de EPI's devidos de acordo com a necessidade de cada área de atuação durante toda a jornada de trabalho;

10.3. Utilizar todos os EPIs necessários ao manusear produtos desinfetantes conforme orientações do fabricante;

10.4. Recomendado uso de EPIs sustentáveis que resistam a desinfecção (não descartável) para redução de resíduos e em prol da sustentabilidade;

# ORIENTAÇÕES SOBRE MEDIDAS SANITÁRIAS PARA MEIOS DE HOSPEDAGENS

## Protocolo de orientações de sanitização e higiene para procedimentos nos meios de hospedagem

### 10 UNIFORMES E EPI'sx

10.5. Em caso de EPIs descartáveis, eles devem ser descartados em saco plástico próprio para resíduos;

10.6. Recomendado o uso de face shield (máscara de acrílico), óculos ou outra proteção similar pelos colaboradores que tenham contato direto sem barreira de proteção;

10.7. Equipes que recebam e/ou manuseiem tecidos de algodão (como lençóis, colchas, fronhas, toalhas diversas etc.) sujos devem utilizar luvas durante o procedimento de coleta e manuseio;

10.8. Realizar a higiene das mãos antes e após a remoção das luvas.

10.9. Cabelos devem estar presos e evitar uso de joias ou adereços;

10.10. O uniforme é de uso diário, não sendo autorizada a reutilização sem higienização própria e deve ser higienizado pelo próprio meio de hospedagem;

10.11. Orientar colaboradores em relação a correta paramentação e desparamentação dos EPI's;

10.12. Orientar os funcionários que ao final de suas atividades, os utensílios utilizados na limpeza e desinfecção dos quartos e demais ambientes do hotel, bem como luvas de borracha devem ser limpos e desinfetados com desinfetante regularizado junto a Anvisa para este fim;

10.13. Disponibilizar área reservada (vestiário) aos colaboradores para a troca de uniformes com armários individuais para a guarda de roupas e demais pertences;

10.14. Término do expediente: trocar-se no vestiário e deixar uniforme e EPIs utilizados na lavanderia ou outro local definido para higienização devida.