

ADOTAMOS OS PROTOCOLOS OFICIAIS PARA SUA SAÚDE E SEGURANÇA!

**PORTO
SEGURO**

Responsável

FAÇA A SUA **PARTE!**

PROTOCOLO SANITÁRIO

SECRETARIA MUNICIPAL DE
CULTURA E TURISMO

SECRETARIA MUNICIPAL
DE SAÚDE



PROTOCOLO BÁSICO

OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

1. Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e consumidores circulam;
2. Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento, observando que a clientela que apresente febre (37,8 °C segundo a OMS) ou mesmo febre autodeclarada, deve ser orientada a buscar o serviço de saúde e seu acesso não deve ser permitido;
3. Realizar a limpeza várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);
4. Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da corrente aérea e não utilizar função de recirculação de ar em espaços de uso exclusivo de ar condicionado;
5. Disponibilizar álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento para uso de clientes e trabalhadores;
6. Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e esvaziá-las várias vezes ao dia;
7. Disponibilizar nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis;
8. Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização das mãos, uso do álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;
9. Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância de pelo menos 1,5 metro entre as pessoas.
10. A utilização de máscaras facial é obrigatória para clientes e colaboradores em todos os estabelecimentos comerciais, incluindo os setores.

PROTOCOLO DE PROCEDIMENTO E BOAS PRÁTICAS DA HOTELARIA

A QUEM SE DESTINA

Hotéis e Meios de hospedagens

HOTELARIA E MEIOS DE HOSPEDAGENS

1. Somente Hotéis e Pousadas que já possuam o selo Porto Seguro Responsável, antigo Selo Porto Mais Seguro, da vigilância Sanitária ficam autorizados a funcionar com até 70% (setenta por cento) da sua capacidade, conforme protocolo sanitário de hospedagem;
2. Fica proibido o uso de brinquedoteca e salas de jogos

DISTANCIAMENTO FÍSICO

1. Os espaços devem respeitar as normas de distanciamento físico em todos os setores e áreas de lazer. Sua capacidade de operação (quantidade de pessoas) ficará condicionada às normas estipuladas por autoridades durante o período que perdurar o estado de emergência.
2. Manter a distância social de pelo menos 1,5 metro de distância entre as pessoas em todos os espaços compartilhados;
3. Reorganizar o ambiente de trabalho de modo a proporcionar este distanciamento entre as pessoas nas áreas comuns de recepção, salas de eventos, lobby, etc. Se necessário, deverão reduzir a quantidade de sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local;
4. Organizar o atendimento para que não se forme filas no pagamento, entrada em estabelecimentos, entre outras. Em caso de filas, os clientes devem ser orientados a cumprirem o distanciamento físico.

HIGIENE E SEGURANÇA

1. Disponibilizar álcool gel 70% ou outro produto, devidamente aprovado pela ANVISA, nas entradas e saídas dos estabelecimentos e em todas as áreas internas (lobby, restaurante, áreas de lazer, sanitários, elevadores, etc);
2. Disponibilizar nos lavatórios: água, sabonete e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento sem uso das mãos;
3. Orientar colaboradores a lavarem frequentemente as mãos com água e sabonete ou usar álcool gel 70% ou outro produto, devidamente aprovado pela ANVISA, conforme orientações sanitárias;
4. Orientar colaboradores e clientes sobre etiqueta respiratória, incentivando que pessoas cubram espirros e tosse com papel descartável e que realizem o seu descarte imediatamente no lixo, bem como evitem tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos;
5. Providenciar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) dos colaboradores para os quais há previsão legal de tal necessidade, aos demais devem ser providenciadas máscaras de proteção facial, que não é considerado EPI, podendo, de maneira complementar, ser utilizada em concomitância com a máscara, as face shields;
6. Hóspedes e clientes devem usar obrigatoriamente máscaras de proteção nas áreas comuns do hotel;
7. Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho e de uso recreativo e esportivo (aos hóspedes) tais como: fones de ouvido, headsets, celulares, canetas, copos, talheres, pratos, jogos, bolas, raquetes, etc.

COMUNICAÇÃO E TREINAMENTO

1. Capacitar todos os colaboradores quanto às práticas de precaução da COVID-19;
2. Realizar treinamento com a equipe sobre as medidas preventivas e promover a

- conscientização quanto à importância do cumprimento dessas ações;
3. Criar ou adotar manuais internos para os empreendimentos e setores, com protocolos, processos e responsabilidades, a fim de informar a todos as políticas adotadas, e deixar de fácil acesso para fins de fiscalização;
 4. Comunicar a todos os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita ou confirmação de COVID-19 e o procedimento a ser adotado nestes casos;
 5. Estimular que os colaboradores informem prontamente sua condição de saúde e monitorem- se nesse sentido;
 6. Conscientizar os funcionários para que tomem as mesmas medidas de prevenção também fora do ambiente de trabalho;
 7. Promover a comunicação visual alertando as medidas e recomendações aos colaboradores em ambientes essenciais, como: restaurantes e refeitórios, banheiros, salas de espera, estoques, etc;
 8. Disponibilizar canais de comunicação online para sensibilizar e conscientizar hóspedes, fornecedores e colaboradores sobre as campanhas de sensibilização e informação sobre a política do empreendimento sobre os protocolos de segurança;
 9. Checagem de Temperatura - Comunicar os procedimentos sobre acesso ao estabelecimento: uso de máscaras por parte dos hóspedes e aferição de temperatura corporal.

MONITORAMENTO

1. Conforme política do empreendimento incluir na admissão do hóspede informação de como proceder no caso de adoecer durante a hospedagem;
2. Conforme política de cada estabelecimento, o mesmo deve possuir Termômetro Digital Laser Infravermelho para medição de temperatura de hóspedes, bem como de colaboradores (na entrada e saída do turno de trabalho);
3. Definir Políticas sobre possíveis transgressões das normas internas para enfrentamento da COVID-19. Tais situações devem ser comunicadas aos responsáveis a gestão do empreendimento;

4. Assegurar que as recomendações estão sendo adotadas e no caso de confirmação de colaboradores ou hóspedes positivados ou suspeitos (em contato com pessoas positivadas) de COVID-19 que sejam adotadas as medidas de orientação e encaminhamento às autoridades de saúde competentes.

SUSPEITA DE COVID-19 HÓSPEDES E COLABORADORES

HÓSPEDES

1. Considerando que há suspeita de COVID-19 entre os hóspedes dos meios de hospedagens,
sugere-se com as seguintes recomendações;
2. Recomenda-se ao empreendimento estabelecer uma área de isolamento para estes casos, como: ala, bloco, unidade habitacional ou andar que possua menor trânsito de pessoas e colaboradores;
3. O hóspede doente não deve sair de sua unidade habitacional, devendo comunicar aos profissionais da área administrativa do hotel formas de contatar seu médico, plano de saúde ou unidade médica local, a fim de que seja avaliado seu estado de saúde, realizar todas as suas refeições na unidade habitacional;
4. A limpeza das unidades habitacionais deve ser realizada a cada 3 (três) dias pelo colaborador devidamente paramentado ou após a limpeza o mesmo deve tomar banho e trocar o uniforme;
5. A substituição do enxoval deve ser diária, sendo esta realizada pelo hóspede;
6. Aguardar as instruções dos profissionais de saúde para tomada de decisões;
7. A autoridade local de saúde poderá optar por enviar a pessoa para o hospital de referência da área ou não, dependendo da situação clínica do doente;

DOS COLABORADORES

8. Havendo suspeita ou confirmação de caso de contaminação de colaboradores, os mesmos devem ser afastados para isolamento residencial por no mínimo de 10 dias,

em conformidade com a nota técnica 67 de 26 de maio de 2020 (atualizada em 02 de setembro 2020), COE Saúde Estado da Bahia, mediante apresentação de atestado médico;

9. Caso haja suspeita de membro da família colaborador, a medida de isolamento se dará mediante atestado médico da pessoa que resida no mesmo endereço do trabalhador, conforme Portaria do Ministério da Saúde nº 454 de 20 de março de 2020 e mediante apresentação de documentação que comprov o mesmo endereço de residência, havendo a possibilidade do funcionário, manter teletrabalho.

FRONT OFFICE

1. Organizar os balcões das recepções com linha de distanciamento de, no mínimo, 1,5 metro do próximo cliente. Cabe ao estabelecimento orientar as pessoas a manterem o distanciamento;
2. Os recepcionistas devem usar máscaras, utilizando de maneira complementar o Face Shield;
3. Possibilitar atendimento preferencial às pessoas de grupo de risco (idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes) em todos os setores do hotel como - recepção, eventos, restaurantes, etc - garantindo um fluxo ágil para que as pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível nos espaços compartilhados do estabelecimento. Esta informação deve estar disponível aos clientes a fim de facilitar a compreensão dos demais hóspedes;
4. Ao receber o cliente, evitar cumprimentos com contato físico como aperto de mão e abraços;
5. Reduzir a quantidade de móveis como sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local;
6. Estimular para a segurança de hóspedes e colaboradores, o autosserviço de bagagens e estacionamento, no caso de permanência destes serviços. Principalmente mensageiros e manobristas devem higienizar as mãos após carregar malas e bagagens, bem como, higienizar todos os pontos de contato e manter o

distanciamento mínimo;

7. Remover jornais, revistas, livros e Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH) em papel de todos os espaços para evitar a contaminação indireta;
8. Intensificar as ações nos canais de comunicação online se possível: no ato da reserva (online) estimular a realização do pré check-in contendo informações cadastrais como na FNRH, anexando dados específicos sobre a saúde do hóspede, ou seja, se o mesmo se enquadra no grupo de risco e se possui plano de saúde, seguro viagem, no caso de emergência a quem deve ser contatado.

SANITIZAÇÃO DE AMBIENTES E GOVERNANÇA

ÁREAS COMUNS

1. Sequência de limpeza de locais com maior fluxo de pessoas, como: higienizar sempre após cada uso pontos e superfícies de contato como botões de elevadores, canetas de uso compartilhado, maçanetas de portas, corrimãos, telefones, tomadas, teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, móveis em áreas de espera, carrinhos de bagagens, máquina de cartão, etc;
2. Propiciar boa ventilação nos ambientes mantendo portas e janelas abertas e, em caso de ambiente climatizado, realizar a manutenção e limpeza dos aparelhos de ar-condicionado, inclusive filtros e dutos;
3. Promover a remoção frequente do lixo de forma a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros, recolhendo os resíduos dos recipientes próprios com fecho ou fechados quando estiverem com 80% de sua capacidade preenchida ou sempre que necessário, evitando coroamento ou transborde. Recomenda-se que as lixeiras existentes no estabelecimento sejam com tampa, pedal e contenham saco plástico para que o resíduo não tenha contato direto com a lixeira;
4. Colocar dispenser de álcool gel 70% próximo às portas de todos os elevadores e locais

de entrada e saída de áreas sociais;

5. Utilizar somente desinfetantes para uso geral (normalmente à base de cloro, álcoois, fenóis, quaternário de amônio) devidamente registrados junto à ANVISA;
6. Os colaboradores devem ser bem treinados para tomar precauções eficazes com o uso de EPIs, especialmente a paramentação e desparamentação.

O SERVIÇO DE LIMPEZA DE UNIDADES HABITACIONAIS

1. Ao final da estada do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa da unidade habitacional e de suas superfícies - antes da entrada de novo hóspede - com produtos de higiene específicos e com protocolos de segurança para o colaborador;
2. A limpeza da unidade habitacional deve acontecer com o ambiente ventilado deixando portas e janelas abertas e ar-condicionado desligado;
3. Definir funcionários diferentes para a limpeza do quarto para assegurar: a) primeiramente, a remoção do enxoval do quarto (roupa de cama e banho), lixo, etc., e toalhas; b) outro profissional dedicado apenas à limpeza. Os profissionais devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's): luvas de procedimento, óculos, avental e máscara descartável, ou outros se necessário;
4. Ao remover a roupa de cama, retirá-la sem sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora (Dentro: parte em contato com o colchão. Fora: parte em contato com o hóspede) fazendo um "embrulho". Recomenda-se não encostar a roupa no corpo;
5. Transportar as roupas e acondicionar em sacos plásticos de forma a evitar o contato direto;
6. Os resíduos recolhidos no quarto devem ser acondicionados em saco (respeitando 2/3 da capacidade) que deverá ser fechado e levado ao abrigo de resíduos sólidos;
7. Deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa da unidade habitacional e de suas superfícies antes da entrada de novo hóspede. Caso exista caso suspeito em alguma unidade, o material coletado (resíduo e enxoval) deve ser retirado, identificado e enviado para área suja do abrigo ou da lavanderia para processamento

- imediatamente;
8. Recomenda-se limpar as superfícies com pano embebido com água e detergente neutro, entre outros de igual ou superior eficiência;
 9. Limpar e desinfetar todas as superfícies dando atenção às áreas potencialmente contaminadas, como: cadeiras/poltronas, cama, interruptores, controles remotos, maçanetas, amenities, diretórios, aparelhos telefônicos com desinfetante definido pela Instituição, devidamente registrado na Anvisa;
 10. Secar com pano limpo, sempre que necessário;
 11. Após o processo de limpeza, desinfetar xícaras, canecas e copos dos quartos com produto definido pela instituição e devidamente registrado na Anvisa para tal fim;
 12. Recomenda-se a entrega de kit frigobar no check-in com reposição sob demanda ou, na existência dos itens de frigobar nas unidades habitacionais, recomendação que os mesmos sejam higienizados individualmente e que sejam lacrados para o próximo hóspede;
 13. Os uniformes da equipe de governança (equipe de higiene e lavanderia) devem ser lavados no meio de hospedagem ou em lavanderia terceirizada. Este processo garante a higienização correta da roupa e controle por parte do estabelecimento.

RECOMENDAÇÕES GERAIS PARA A COZINHA:

1. Nutricionista, técnico de alimentos ou Instituição de educação profissional deve realizar palestra de orientação com toda a equipe para apresentar e capacitar sobre os novos procedimentos relacionados a aplicação do novo protocolo, podendo ser tal profissional, contratado ou fruto de parceria de forma cooperada.
2. Adotar, sob-responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade e atendimento ao Padrão e Identidade e de Qualidade para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, incluindo as etapas de controle, monitoramento e correção das irregularidades.
3. Os alimentos a serem consumidos crus e ou, in natura devem ser submetidos a

processo de higienização e sanitização adequada, com produtos registrados na Anvisa (hipoclorito de sódio a 1%) para utilização em frutas, legumes e verduras crus.

4. Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar.
5. Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como álcool-gel.
6. Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.
7. Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente.
8. Orientar e disponibilizar material sobre o correto processo de lavagem das mãos.
9. Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas.
10. Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha.
11. Limpar e desinfetar diariamente com álcool 70% portas de equipamentos de alta utilização (fornos, geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral (batedeiras, liquidificadores, processadores, etc.).
12. Devem ser realizadas inspeções em todas as áreas de preparo e serviço de alimentos para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente.
13. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.
14. Durante a execução das atividades, não é permitido, dentro da cozinha, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.
15. Para o colaborador que utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização.

16. Celulares não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos.
17. O uso de luvas, máscaras, óculos ou qualquer outro EPI não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a lavagem frequente e correta das mãos.
18. Os manipuladores de alimentos devem proceder à lavagem de mãos com água e sabonete líquido quando:
 - ✓ Chegarem ao trabalho e entrarem no setor;
 - ✓ Antes e após a manipulação de alimentos;
 - ✓ A cada troca de alimentos a serem manipulados (exemplo: entre manipulação de carnes cruas e vegetais);
 - ✓ Antes e após ida ao sanitário;
 - ✓ Após qualquer interrupção do serviço;
 - ✓ Imediatamente após a retirada de luvas, se for necessária a utilização;
 - ✓ Após tocar materiais contaminados;
 - ✓ Após tossir, espirar ou assoar o nariz;
 - ✓ Após manusear lixo ou outro resíduo;
 - ✓ Antes e após manipular alimentos crus;
 - ✓ Antes de manusear alimentos prontos para consumo;
19. Onde não há disponibilidade de pia, é recomendável o uso de preparação alcoólica líquida ou em gel a 70% para a higienização das mãos, embora não se exclua, aqui, a limpeza e lavagem das mãos, sempre que se fizer necessário.
20. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
21. Antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
22. A desinfecção de superfícies deve ser realizada após a sua limpeza.
23. Os desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies incluem aqueles à base de cloro ou álcool. Preconiza-se a limpeza das superfícies, seguida da desinfecção com uma dessas duas soluções desinfetantes ou outro desinfetante padronizado, desde que esteja regularizado junto à Anvisa.

24. Deve-se limpar e desinfetar todas as superfícies frequentemente tocadas pelas pessoas.
25. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados com água (se possível quente) e detergente líquido sem ser diluído. Depois, devem ser colocados para escorrer e, então, friccionados com álcool a 70% embebido em pano descartável.

HIGIENE E LIMPEZA

1. Uso de máscaras faciais de uso não cirúrgico obrigatório para colaboradores e clientes.
2. Uso de máscaras faciais de uso não cirúrgico obrigatório para colaboradores prevê troca a cada 3 horas, de acordo com a Nota técnica da ANVISA.
3. Disponibilizar álcool gel 70% nas entradas e saídas dos ambientes e em pontos estratégicos, para utilização dos clientes.
4. Manter ambiente bem ventilado, com janelas e portas abertas, sempre que possível.
5. Dispor de ponto para higienização das mãos dos funcionários – lavatórios equipados com água, sabão e toalhas descartáveis ou dispenser de Álcool a 70% quando não for possível.
6. Possuir lixeiras com tampa acionada a pedal.
7. Intensificar e aumentar a frequência de limpeza correta e periódica (como as mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição; ou sempre que precisar) fazendo uso de álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5% recomendada principalmente nas superfícies que o cliente tenha contato.
8. Lavar e trocar os uniformes a cada evento e entregar ao colaborador limpo protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente durante o evento.
9. Reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções.
10. Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool a 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral.

ALIMENTOS E BEBIDAS

1. Considerar uma distância mínima entre mesas de 1,5 (um e meio) metro e cadeiras de pelo menos 1,0 (um) metro;

2. As bebidas em latas devem ser higienizadas com água e sabão, antes de serem refrigeradas;
3. Para restaurantes e bares com espaços reduzidos, deve-se considerar a reserva antecipada de horários;
4. O serviço de café da manhã deve respeitar o mesmo distanciamento das mesas quando servido em espaços pequenos, seguindo as recomendações do serviço empratado ou em pequenas porções personalizadas para a pessoa ou grupo familiar. Existe a possibilidade de ser oferecido em room service;
5. Estações de buffets poderão ser utilizadas, recomenda-se a presença de um colaborador informando aos clientes ou um informativo para e a obrigatoriedade quanto à lavagem de mãos, utilização de álcool 70% e luvas descartáveis antes de se servirem;
6. Verificar a possibilidade de disponibilizar colaboradores devidamente paramentados para servir os clientes, a fim de reduzir o contato com os alimentos. Caso seja optado pelo sistema de autosserviço, que sejam expostas porções menores para que a reposição seja frequente;
7. Cumprir a rotina de higienização frequente das superfícies da área do buffet, bem como utensílios usados para servir o cliente. Estabelecimentos que optarem pelo serviço de buffet devem adotar procedimento de troca de pegadores, conchas, colheres e outros utensílios de uso dos clientes para se servir, com frequência e conforme necessidade;
8. Recomenda-se, na reabertura, não deixar a mesa montada para evitar contaminações cruzadas. Isso inclui também copos, xícaras, guardanapos e jogos americanos;
9. A mesa deve ser montada na chegada do cliente, preferencialmente com material descartável ou de fácil higienização, toalhas de mesa devem ser evitadas e, quando houver, utilizar o cobre manchas – retirá-lo após o uso e junto com outros itens de pano acondicionados em um saco plástico e enviados a lavanderia ou descartados;
10. O serviço de room service deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional e, ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor, varanda ou do lado da porta) pelo hóspede, para que sejam recolhidos;

DISTANCIAMENTO SOCIAL

1. Estações de buffets poderão ser utilizadas, recomenda-se a presença de um colaborador informando aos clientes ou um informativo para orientar quanto à lavagem de mãos, utilização de álcool 70% e luvas descartáveis antes de se servirem;
2. Verificar a possibilidade de disponibilizar colaboradores devidamente paramentados para servir os clientes, a fim de reduzir o contato com os alimentos. Caso seja optado pelo sistema de autosserviço, que sejam expostas porções menores para que a reposição seja frequente;
3. Cumprir a rotina de higienização frequente das superfícies da área do buffet, bem como utensílios usados para servir o cliente. Estabelecimentos que optarem pelo serviço de buffet devem adotar procedimento de troca de pegadores, conchas, colheres e outros utensílios de uso dos clientes para se servir, com frequência e conforme necessidade;
4. O estabelecimento que dispõe do serviço de garçom fica obrigado disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), no momento de fornecimento do serviço.
5. Recomenda-se, na reabertura, não deixar a mesa montada para evitar contaminações cruzadas. Isso inclui também copos, xícaras, guardanapos e jogos americanos;
6. A mesa deve ser montada na chegada do cliente, preferencialmente com material descartável ou de fácil higienização, toalhas de mesa devem ser evitadas e, quando houver, utilizar o cobre manchas – retirá-lo após o uso e junto com outros itens de pano acondicionados em um saco plástico e enviados a lavanderia ou descartados;
7. Sempre aplicar as premissas, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (1,5 metros) e cadeiras (1,0 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso.
8. Todo o pessoal de atendimento deverá estar utilizando os devidos EPI'S, relativos à sua atuação.
9. O salão deve ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das

instalações de ventilação mecânica.

10. Reorganizar ambientes de trabalho que não atenda o distanciamento recomendável.
11. Fica obrigado o uso de face shield para funcionários que tenham contato direto com o cliente como, garçons por exemplo, salvo em locais abertos (Ex. Barracas de praias)
12. Fica obrigado o uso face shield ou barreira física para funcionários que tenham contato direto com o cliente como caixas e serviços administrativos.

O REFEITÓRIO DE FUNCIONÁRIOS

1. Considerar um cronograma de utilização com horários distintos, de forma a evitar aglomerações junto aos setores;
2. No caso de refeição individual a mesma deve ser servida lacrada.
3. No caso de buffet respeitar o distanciamento de pelo menos 1,5 metro.

ÁREAS E ATIVIDADES DE LAZER

1. Garantir a ventilação natural e implementar as medidas de desinfecções das áreas de atividades e de lazer
2. A utilização da piscina considera como capacidade total o limite de utilização de 5m² de área por pessoa;
3. Fixar em local de fácil visualização, placas informativas contendo informações sobre o tamanho da piscina e capacidade de ocupação;
4. Recomenda-se a disponibilização próximo à entrada da piscina, de recipiente de álcool 70% para que os usuários usem antes de tocar na escada ou nas bordas da piscina;
5. Recomenda-se o uso de chinelos no ambiente de práticas aquáticas;
6. Recomenda-se a higienização e desinfecção das escadas, balizas, bordas da piscina e espreguiçadeiras pelo menos uma vez por período (matutino, vespertino e noturno);
7. Garantir que as piscinas convencionais utilizem um sistema adequado de filtragem, bem como operação com nível de ocupação abaixo de sua capacidade máxima 5m² permitida e garantir um nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e PH entre

- 7,2 a 7,8 em cada piscina. O monitoramento deverá ser realizado a cada 4 horas;
8. Academias de ginástica, saunas, solários e espaços de descanso devem ser usados com agendamento prévio (hora marcada) e após o uso dos equipamentos os mesmos devem ser desinfetados por profissionais conforme as normas de limpeza;
 9. Importante nesses casos o respeito às normas de distanciamento físico e capacidade de uso pelos hóspedes;
 10. Esporte de lazer em áreas ao ar livre devem respeitar os protocolos de higiene e distanciamento físico. Recomenda-se não emprestar equipamentos de lazer.

**PROTOCOLO PARA PARQUES TEMÁTICOS AQUÁTICOS E EMPREENDIMENTOS
DOTADOS DE EQUIPAMENTOS DE ENTRETENIMENTO E LAZER**

1. A utilização da piscina considera como capacidade total o limite de utilização de 5m² de área por pessoa;
2. Fixar em local de fácil visualização, placas informativas contendo informações sobre o tamanho da piscina e capacidade de ocupação;
3. Recomenda-se a disponibilização próximo à entrada da piscina, de recipiente de álcool 70% para que os usuários usem antes de tocar na escada ou nas bordas da piscina;
4. Recomenda-se o uso de chinelos no ambiente de práticas aquáticas;
5. Recomenda-se a higienização e desinfecção das escadas, balizas, bordas da piscina e espreguiçadeiras pelo menos uma vez por período (matutino, vespertino e noturno);
6. Garantir que as piscinas convencionais utilizem um sistema adequado de filtragem, bem como operação com nível de ocupação abaixo de sua capacidade máxima 5m² permitida e garantir um nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e PH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina. O monitoramento deverá ser realizado a cada 4 horas;
7. Como protocolo opcional pode ser a desinfecção da água por raios UV e Ionização;
8. Para a certificação das instalações a respeito do cumprimento dos Protocolos poderão ser realizadas auditorias e emitidos laudos técnicos certificadores respaldados pela respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica Legal – ART. As auditorias poderão ser realizadas por Engenheiros independentes de segurança e saúde conforme as atribuições a estes profissionais conferidas por lei pelo Sistema CREA Confea.

PROTOCOLO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA

A QUEM SE DESTINA

Entende-se por Gastronomia todo o segmento de vendas e consumo de bebidas.

RECOMENDAÇÕES GERAIS PARA A COZINHA:

26. Nutricionista, técnico de alimentos ou Instituição de educação profissional deve realizar palestra de orientação com toda a equipe para apresentar e capacitar sobre os novos procedimentos relacionados a aplicação do novo protocolo, podendo ser tal profissional, contratado ou fruto de parceria de forma cooperada.
27. Adotar, sob-responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade e atendimento ao Padrão de Identidade e de Qualidade para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, incluindo as etapas de controle, monitoramento e correção das irregularidades.
28. Os alimentos a serem consumidos crus e ou in natura devem ser submetidos a processo de higienização e sanitização adequada, com produtos registrados na Anvisa (hipoclorito de sódio a 1%) para utilização em frutas, legumes e verduras crus.
29. Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar.
30. Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como álcool-gel.
31. Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.
32. Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente.
33. Orientar e disponibilizar material sobre o correto processo de lavagem das mãos.
34. Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas.

35. Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha.
36. Limpar e desinfetar diariamente com álcool 70% portas de equipamentos de alta utilização (fornos, geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral (batedeiras, liquidificadores, processadores, etc.).
37. Devem ser realizadas inspeções em todas as áreas de preparo e serviço de alimentos para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente.
38. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.
39. Durante a execução das atividades, não é permitido, dentro da cozinha, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.
40. Para o colaborador que utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização.
41. Celulares não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos.
42. O uso de luvas, máscaras, óculos ou qualquer outro EPI não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a lavagem frequente e correta das mãos.
43. Os manipuladores de alimentos devem proceder à lavagem de mãos com água e sabonete líquido quando:
 - ✓ Chegarem ao trabalho e entrarem no setor;
 - ✓ Antes e após a manipulação de alimentos;
 - ✓ A cada troca de alimentos a serem manipulados (exemplo: entre manipulação de carnes cruas e vegetais);
 - ✓ Antes e após ida ao sanitário;
 - ✓ Após qualquer interrupção do serviço;
 - ✓ Imediatamente após a retirada de luvas, se for necessária a utilização;

- ✓ Após tocar materiais contaminados;
 - ✓ Após tossir, espirrar ou assoar o nariz;
 - ✓ Após manusear lixo ou outro resíduo;
 - ✓ Antes e após manipular alimentos crus;
 - ✓ Antes de manusear alimentos prontos para consumo;
44. Onde não há disponibilidade de pia, é recomendável o uso de preparação alcoólica líquida ou em gel a 70% para a higienização das mãos, embora não se exclua, aqui, a limpeza e lavagem das mãos, sempre que se fizer necessário.
45. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
46. Antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
47. A desinfecção de superfícies deve ser realizada após a sua limpeza.
48. Os desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies incluem aqueles à base de cloro ou álcool. Preconiza-se a limpeza das superfícies, seguida da desinfecção com uma dessas duas soluções desinfetantes ou outro desinfetante padronizado, desde que esteja regularizado junto à Anvisa.
49. Deve-se limpar e desinfetar todas as superfícies frequentemente tocadas pelas pessoas.
50. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados com água (se possível quente) e detergente líquido sem ser diluído. Depois, devem ser colocados para escorrer e, então, friccionados com álcool a 70% embebido em pano descartável.

HIGIENE E LIMPEZA

11. Uso de máscaras faciais de uso não cirúrgico obrigatório para colaboradores e clientes.
12. Uso de máscaras faciais de uso não cirúrgico obrigatório para colaboradores prevê troca a cada 3 horas, de acordo com a Nota técnica da ANVISA.
13. Disponibilizar álcool gel 70% nas entradas e saídas dos ambientes e em pontos

estratégicos, para utilização dos clientes.

14. Manter ambiente bem ventilado, com janelas e portas abertas, sempre que possível.
15. Dispor de ponto para higienização das mãos dos funcionários – lavatórios equipados com água, sabão e toalhas descartáveis ou dispenser de Álcool a 70% quando não for possível.
16. Possuir lixeiras com tampa acionada a pedal.
17. Intensificar e aumentar a frequência de limpeza correta e periódica (como as mesas e cadeiras dos clientes após cada refeição; ou sempre que precisar) fazendo uso de álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5% recomendada principalmente nas superfícies que o cliente tenha contato.
18. Lavar e trocar os uniformes a cada evento e entregar ao colaborador limpo protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente durante o evento.
19. Reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções.
20. Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool a 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral.

ALIMENTOS E BEBIDAS

11. Considerar uma distância mínima entre mesas 1,5 (um e meio) metros e cadeiras de pelo menos 1,0 metro;
12. As bebidas em latas devem ser higienizadas com água e sabão, antes de serem refrigeradas;
13. Para restaurantes e bares com espaços reduzidos, deve-se considerar a reserva antecipada de horários;
14. O serviço de café da manhã deve respeitar o mesmo distanciamento das mesas quando servido em espaços pequenos, seguindo as recomendações do serviço empratado ou em pequenas porções personalizadas para a pessoa ou grupo familiar. Existe a possibilidade de ser oferecido em room service;
15. Estações de buffets poderão ser utilizadas, recomenda-se a presença de um colaborador informando aos clientes ou um informativo para e a obrigatoriedade

- quanto à lavagem de mãos, utilização de álcool 70% e luvas descartáveis antes de se servirem;
16. Verificar a possibilidade de disponibilizar colaboradores devidamente paramentados para servir os clientes, a fim de reduzir o contato com os alimentos. Caso seja optado pelo sistema de autosserviço, que sejam expostas porções menores para que a reposição seja frequente;
 17. Cumprir a rotina de higienização frequente das superfícies da área do buffet, bem como utensílios usados para servir o cliente. Estabelecimentos que optarem pelo serviço de buffet devem adotar procedimento de troca de pegadores, conchas, colheres e outros utensílios de uso dos clientes para se servir, com frequência e conforme necessidade;
 18. Recomenda-se, na reabertura, não deixar a mesa montada para evitar contaminações cruzadas. Isso inclui também copos, xícaras, guardanapos e jogos americanos;
 19. A mesa deve ser montada na chegada do cliente, preferencialmente com material descartável ou de fácil higienização, toalhas de mesa devem ser evitadas e, quando houver, utilizar o cobre manchas – retirá-lo após o uso e junto com outros itens de pano acondicionados em um saco plástico e enviados a lavanderia ou descartados;
 20. O serviço de room service deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional e, ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor, varanda ou do lado da porta) pelo hóspede, para que sejam recolhidos;

DISTANCIAMENTO SOCIAL

13. Estações de buffets poderão ser utilizadas, recomenda-se a presença de um colaborador informando aos clientes ou um informativo para orientar quanto à lavagem de mãos, utilização de álcool 70% e luvas descartáveis antes de se servirem;
14. Verificar a possibilidade de disponibilizar colaboradores devidamente paramentados para servir os clientes, a fim de reduzir o contato com os alimentos. Caso seja optado pelo sistema de autosserviço, que sejam expostas porções menores para que a reposição seja frequente;

15. Cumprir a rotina de higienização frequente das superfícies da área do buffet, bem como utensílios usados para servir o cliente. Estabelecimentos que optarem pelo serviço de buffet devem adotar procedimento de troca de pegadores, conchas, colheres e outros utensílios de uso dos clientes para se servir, com frequência e conforme necessidade;
16. O estabelecimento que dispõe do serviço de garçom fica obrigado disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), no momento de fornecimento do serviço.
17. Recomenda-se, na reabertura, não deixar a mesa montada para evitar contaminações cruzadas. Isso inclui também copos, xícaras, guardanapos e jogos americanos;
18. A mesa deve ser montada na chegada do cliente, preferencialmente com material descartável ou de fácil higienização, toalhas de mesa devem ser evitadas e, quando houver, utilizar o cobre manchas – retirá-lo após o uso e junto com outros itens de pano acondicionados em um saco plástico e enviados a lavanderia ou descartados;
19. Sempre aplicar as premissas, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (1,5 metros) e cadeiras (1,0 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso.
20. Todo o pessoal de atendimento deverá estar utilizando os devidos EPI'S, relativos à sua atuação.
21. O salão deve ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica.
22. Reorganizar ambientes de trabalho que não atenda o distanciamento recomendável.
23. Fica obrigado o uso de face shield para funcionários que tenha contato direto com o cliente como, garçons por exemplo, salvo em locais abertos (Ex. Barracas de praias)
24. Fica obrigado o uso face shield ou barreira física para funcionários que tenha contato direto com o cliente como caixas e serviços administrativos.

ADMINISSTRATIVO

1. Fornecer uniforme, máscaras faciais de uso não cirúrgico e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o

não compartilhamento dos mesmos.

2. Orientar aos colaboradores a adoção de medidas de distanciamento social mínimo de 1,5 metros em relação aos demais colaboradores e clientes.

3. Estabelecer escalas e turnos de trabalho para evitar aglomerações na entrada e saída dos expedientes.

4. Adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19.

5. Manter um lugar específico para a guarda de objetos pessoais e roupas que devem ser trocadas e acondicionadas imediatamente assim que chegar ao local de trabalho;

SISTEMA DE DELIVERY

1. Fica autorizado o serviço de delivery até as 24 horas, com observância aos protocolos de medidas sanitárias;
2. O estabelecimento deve ter um espaço destinado para a entrega do pedido ao entregador (bar, mesa, etc.);
3. Os alimentos deverão ser colocados em sacos fechados, de preferência selado. A bolsa usada para entrega será limpa e desinfetada por dentro e por fora após cada entrega;
4. O responsável pela entrega deve usar máscara;
5. Se o serviço for fornecido através de aplicativos, o estabelecimento deve supervisionar as atividades desenvolvidas;
6. O entregador deve fazer a correta higienização das mãos antes e depois de cada entrega;
7. Deve conter um sistema para evitar aglomeração de entregadores;
8. Indicar os hóspedes somente delivery de alimentos e bebidas em estabelecimentos formais e que tenha autorização da vigilância sanitária ;
9. O recebimento deve ser pelo hóspede no lobby na recepção.

PROTOCOLO PARA SERVIÇOS DE TRANSPORTE TURÍSTICO

A QUEM SE DESTINA

Entende-se por transporte turístico o serviço de deslocamento de turistas ao longo do território municipal, englobando veículos coletivos, na categoria de ônibus, vans bem como taxi, uber ou similares e veículos locados destinados ao transporte de turistas.

1. Nos estacionamentos: ajustar a mensagem eletrônica nas cancelas sobre a importância do cuidado e atenção às medidas de saúde para combater a Covid- 19; evitar a operação de manobrista nesta fase; disponibilizar máscaras (e Shields, caso possível) e demais proteções para o atendente do caixa para pagamento de estacionamento e procurar manter somente um operador nesta função;
2. No interior das locadoras e no balcão de atendimento: disponibilizar equipamentos dispensadores de álcool em gel 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais de fácil acesso e visualização para possibilitar a assepsia dos clientes e colaboradores; contar com sinalização reforçada com recomendação de cumprimentos e condições de higiene; promover a desinfecção das superfícies onde os clientes e os funcionários tocam frequentemente como puxadores, maçanetas de portas, computadores, banco de espera, banheiros, etc;
3. Organizar horários de clientes de forma a evitar aglomeração de pessoas e organizar as filas, criando condições de todas as pessoas se manterem de pelo menos 1,5 metro distante uma da outra;
4. Manter, sempre que possível, portas e janelas abertas para melhorar a circulação do ar, auxiliando na ventilação natural do ambiente;
5. Orientar todos os funcionários quanto à necessidade e importância do uso de máscaras. Fazer demonstração da correta utilização das mesmas;

6. Estabelecer a higienização das mãos com água e sabonete ou a utilização de álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), após o contato com cada cliente, antes de entrar no veículo e em cada parada do percurso;
7. Realizar a higienização, a cada trocas de passageiros ou grupo de passageiros, com pano e álcool etílico hidratado 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), dos veículos e vans: volante, manopla do câmbio, cintos de segurança, botões do vidro elétrico, maçanetas, chaves e outras peças em que haja contato direto com o condutor e os passageiros. A higienização também deve ser feita em equipamentos adicionais como cadeirinha de bebê e outros. Esses equipamentos deverão contar, ainda, com capa protetora, preferencialmente na cor branca. Os profissionais responsáveis pela higienização deverão usar luvas e máscaras. Todo o material descartável deverá ser acondicionado em dois sacos plásticos sendo enviados para o aterro sanitário ou utilizar serviços de empresas de coleta de resíduos;
8. Para os clientes que realizarem a locação com a contratação de motorista executivo: determinar aos motoristas a necessidade de portar kit, a ser disponibilizado pela agência, contendo álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), lenço de papel para utilização pessoal e dos passageiros (caso solicitem), máscara, e pano para higienização do carro;
9. Os motoristas de táxi e transporte complementar, além de seguir as determinações anteriores, devem orientar que os passageiros mantenham distância, deixando um assento livre entre si, respeitando limitado ao máximo de 03 (três) passageiros por veículo;
10. Os ônibus, vans e micro ônibus destinados ao transporte de turistas, fica determinado a limitação no percentual de 70% (cinquenta por cento) dos assentos dos veículos, sendo expressamente proibido o transporte de passageiros em pé.