

Manual de boas práticas de atendimento, higiene e segurança

ASSOCIAÇÃO DOS HOTÉIS
DE PORTO DE GALINHAS



AHPG[®]
Associação dos Hotéis
de Porto de Galinhas

ELABORAÇÃO: AHPG
Versão 1.1 – 06/06/2020
Ipojuca – PE

Hotéis Associados

Armação Resort
Kembali Hotel
Hotel Solar Porto de Galinhas,
Marulhos Resort
Marupiara Resort by GJP
Porto de Galinhas Praia Hotel
Vivá Porto de Galinhas Resort
Hotel Village Porto de Galinhas
Nannai Resort & Spa
Serrambi Resort

Conselho

Massimo Pellitteri

Presidente

Otaviano Maroja

Vice-Presidente

Artur Maroja
Eduardo Lacerda Tiburtius
Paulo Eduardo de Oliveira Malheiros
Frederico José de Alencar Loyo Filho
Luiz Otávio Meira Lins
Marcos Augusto Tiburtius

Comitê gestor de qualidade

Almy Fernandes
Ana Helena Malheiros
Artur Maroja
Eduardo Loyo
José Ulisses Ávila
Luiz Carlos da Silva
Patrícia Tiburtius
Sabrina Lins Pellitteri

Coordenação

Professora Viviane Salazar

Universidade Federal de Pernambuco

Professora Simone de Lira Almeida

Universidade Federal de Pernambuco

Brenda Cristina Rocha Silveira

Porto de Galinhas C&VB

Carla Guerra

Especialista em Higienização e Desinfecção Real Hospital Português

Colaboração

Dra. Milena Pinheiro

Infectologista Real Hospital Português

Yasmim Dicastro

Associação dos Hotéis de Porto de Galinhas

Ênio Grassi

Consultor

Sumário

APRESENTAÇÃO

OBJETIVO E ABRANGÊNCIA DO MANUAL

NOVA FILOSOFIA DE LIMPEZA

FASE 1: RETOMADA PARCIAL

- 1- Capacidade e ocupação
- 2- Recepção e lobby
- 3- Layout dos apartamentos
- 4- Limpeza dos apartamentos
- 5- Rouparia / lavanderia
- 6- Restaurantes e bares
- 7- Cozinha
- 8- Recebimento de mercadorias
- 9- Lazer
- 10- Piscinas e praia
- 11- Eventos
- 12- Manutenção
- 13- Áreas comuns
- 14- Funcionários

FASE 2: ABERTURA COMPLETA

- 1- Fiscalização das atividades
- 2- Dúvidas?
- 3- Previna-se
- 4- Onde posso obter mais informações?

REFERÊNCIAS TÉCNICAS

Apresentação

A **AHPG - Associação dos Hotéis de Porto de Galinhas** existe há 28 anos e foi criada para apoiar a promoção e desenvolvimento sustentável, buscando soluções inovadoras em conjunto aos poderes públicos estadual e municipal. Esse comprometimento em cuidar do destino inclui a comunidade, turistas e funcionários. Neste sentido, reafirmamos o nosso compromisso de praticar a hospitalidade com responsabilidade ao criar esse Manual de Boas Práticas de Atendimento, Higiene e Segurança. Frisamos o nosso compromisso de praticar a hospitalidade com responsabilidade ao criar esse Manual de Boas Práticas de Atendimento, Higiene e Segurança.

Com o surgimento do novo coronavírus (COVID-19), os associados da AHPG decidiram focar em novas práticas de higienização e em um padrão operacional mútuo para prevenção, treinamento e conformidade, buscando uma nova filosofia. A responsabilidade que sempre existiu em trazer os melhores padrões de serviço se ampliaram.

Além disso, foi criado entre as empresas um **COMITÊ GESTOR DE QUALIDADE** que trabalhará pela melhoria contínua desses processos, investindo em adequações baseadas em capacitação, estabelecendo avaliações periódicas e monitorando constantemente os procedimentos adotados baseados nas informações da Organização Mundial da Saúde (OMS), Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

Objetivo e abrangência do manual

O objetivo desse Manual é apresentar um modelo de planejamento para retomada da normalidade do setor hoteleiro frente à pandemia do Covid-19 e trazer informações relacionadas as duas fases a serem implantadas. Porto de Galinhas sempre foi comprometida em proporcionar a melhor viagem aos turistas de todo mundo, inclusive no quesito limpeza. Agora, mais do que nunca, estão compromissados em cuidar de todos os clientes, através de diversas ações de segurança, saúde e higiene. A AHPG, junto a **Universidade Federal de Pernambuco (UFPE)** e o **Real Hospital Português**,

Apresentação

desenvolveram medidas que serão seguidas pelos funcionários dos hotéis, as quais serão implementadas nos restaurantes, recepções, quartos, entre outros. O objetivo é fazer com que o cliente se sinta mais seguro do que nunca, para que possa deixar de lado as preocupações e se sentir tão confortável como sempre.

Nova filosofia de limpeza

Com o surgimento do novo Coronavírus (COVID-19), os associados da AHPG, seguindo os preceitos adotados em todo o mundo pelos destinos turísticos e grandes grupos hoteleiros, decidiram pensar em novas práticas de higienização e limpeza que garantem a segurança dos nossos colaboradores e visitantes.

A responsabilidade e o compromisso dos associados da AHPG de sempre terem os melhores padrões de serviço se ampliaram. Este protocolo deverá ser implementado em duas fases: a retomada parcial das operações e a abertura total dos estabelecimentos.

Referente aos procedimentos das instalações e, especialmente após a pandemia, será essencial apresentar como o serviço de limpeza e desinfecção desenvolve suas atividades, visando oferecer aos usuários um ambiente seguro. Sendo assim, serão implantados saneantes de eficiência aprovados pela Anvisa, como Quaternário de Amônia, Biguanida, Peroxido ou UV.

Ressaltamos que as medidas descritas abaixo têm caráter recomendatório e foram avaliadas e já implementadas em outros destinos turísticos, visando a saúde da população e a segurança no estabelecimento, de seus funcionários e clientes. As particularidades de cada empreendimento e região deverão ser observadas e consideradas.

FASE 1: RETOMADA PARCIAL

Duração de acordo com as orientações governamentais.

Neste cenário de retomada parcial e capacidade reduzida, esteja preparado e leve em consideração a retomada gradual do público adaptando seu estoque e mão de obra até que os parâmetros normais sejam reestabelecidos.

Durante a reabertura parcial dos empreendimentos, recomendamos a adoção de visitas das autoridades sanitárias para auxiliar as operações no cumprimento de todas as medidas adequadas na prevenção e combate a COVID-19.

A seguir, seguem as orientações desenvolvidas para a operação dos estabelecimentos durante esta fase:

1 CAPACIDADE E OCUPAÇÃO

Reduzir para 50% o número de apartamentos no inventário nos meses de julho, agosto e setembro. O objetivo é uma melhor distribuição das UHs ocupadas, revezando andares e/ou blocos.

2 RECEPÇÃO (check in e check out) e LOBBY

- Manter, sempre que possível, as portas do hotel abertas para ventilação do ambiente;
- Remover temporariamente tapetes, jornais, revistas e livros do lobby para evitar a proliferação de microrganismos nas superfícies;
- Quanto as medidas de desinfecção das malas/objetivos de hóspedes, o mensageiro realizará a desinfecção das superfícies com saneantes adequados à base de quaternário de amônia, biguanida, peróxido ou álcool a 70° GL, cujo objetivo é a segurança dos seus pertences antes de entrar nas devidas instalações. Os hotéis podem, eventualmente, eliminar este serviço deixando que o próprio hóspede leve sua mala;

- Priorizar o check in e o check-out on-line buscando um atendimento mais low touch e evitando filas;
- Distribuir os guichês de atendimento para descentralização de filas. Caso existam filas, precisarão respeitar a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas. Usar sinalização no chão, caso seja necessário;
- A higienização da área de atendimento ao cliente deve ser constante com saneantes padronizados pela gestão, e sempre que houver um atendimento será realizada de acordo com as normas de segurança estabelecidas, além de todos os itens utilizados pelo hóspede;
- No check-in, o recepcionista deve higienizar o cartão-chave na frente do hóspede, antes de entregá-lo;
- No check out o cartão-chave deve ser depositado pelo próprio hóspede em uma caixa disponibilizada na recepção, no qual passará pelo processo de desinfecção adotado pelo hotel;
- As máquinas de débito e crédito devem estar envelopadas com filme plástico e serem higienizadas após cada uso, assim como o teclado de computadores, tablets e celulares usados em serviço;
- As canetas ou lápis devem ser de uso individual e não devem ser compartilhadas com os clientes;
- Disponibilizar álcool gel desde a entrada até as áreas de grandes circulação, como também máscaras e luvas descartáveis para atender a segurança dos hóspedes;
- O uso de máscaras de acordo com OMS é recomendado nas áreas de circulação pelos hóspedes desde a sua chegada;
- O serviço de estacionamento deve ser feito pelo próprio hóspede. Caso o hotel queira manter este serviço, o atendente fará a desinfecção com saneante adotado para desinfecção dos objetos tocados, tais como chaves, maçanetas, banco, volante e marcha;
- Como sugestão, pode-se adotar uso de termômetro para medição de temperatura corporal dos hóspedes na chegada;
- Como sugestão, instalar placas de proteção em acrílico entre recepcionista e hóspede;
- Como sugestão, eliminar o máximo possível uso de papel impresso, como extratos. Digitalizar processos.

3 LAYOUT DOS APARTAMENTOS

- Como medida preventiva, deve-se retirar itens do enxoval que tenham contato próximo ao corpo e com função mais decorativa, como peseira, almofadas e tapetes;
- Retirar o máximo de itens de decoração possível, facilitando a higienização das UH's;
- Reduza ou elimine a papelaria na UH. Caso seja possível use a TV como canal de informação e disponha o cardápio de room service em acrílico ou PVC que são de fácil higienização;
- Sugere-se também a retirada de itens de minibar. Caso permaneçam, deve-se higienizá-los todos os dias. No check in, pode-se oferecer um kit com esses itens para que não seja necessário acesso diário do repositor, reduzindo a presença de colaborador na UH. E eliminando a necessidade de conferência do frigobar no check-out, com o apartamento sujo;
- Sugere-se a substituição dos copos, xícaras e mexedores por material descartável ou utensílios devidamente higienizados e embalados individualmente;
- Se possível, ocupar a UH somente 24h após a saída do hóspede anterior.

4 LIMPEZA DOS APARTAMENTOS

- Seguir rigorosamente o plano de limpeza padrão de UH (procedimento específico – POP);
- Utilizar produtos de limpeza recomendados pela Anvisa, que comprovem sua eficácia na desinfecção do ambiente.
- Atenção especial aos “high-touch itens”, tais como: controles remotos de TV e ar condicionado, assentos sanitários e barras de apoio, maçanetas de portas, torneiras, corrimãos, mesas de cabeceira, telefones, interruptores, rádio relógios, maleiro, parede e piso obedecendo o fluxo de limpeza em sentido único, de cima para baixo e de dentro para fora;
- Elaborar um informativo e oferecer ao hóspede em arquivo digital, enviado por e-mail, enfatizando os procedimentos de limpeza e a opção de arrumação das UHs;

- Durante as arrumações programadas, é necessário que o hóspede não esteja dentro da UH, além de utilizar o EPI completo por cores padronizados;
- Não utilizar de varrição a seco para evitar elevar poeiras para as superfícies;
- Iniciar pelo recolhimento do enxoval e levar ao local de despejo de roupa suja e iniciar a limpeza de acordo com fluxo e treinamento, ao repor o enxoval limpo deverá higienizar as mãos com água e sabão (este deverá ser o último procedimento com uso do capote descartável) não permitir o contato do enxoval usado com materiais de limpeza, enxovais limpos, papel higiênico e amenidades. Evitar ao máximo o contato também com o uniforme;
- No carrinho da governança, que deverá ficar na parte de fora do apartamento, sugere-se o uso de saco de material lavável, que deverá ser trocado a cada jornada de trabalho de 12h (passando pelo processo de lavanderia);
- A cada desocupação do apartamento, a limpeza e desinfecção terminal ocorrerá de acordo com fluxo definido e saneantes padronizados;
- Limpar ou trocar filtros de ar condicionado com regularidade a cada 30 dias (em caso de hóspedes com sintoma gripal, deverá ocorrer após a desocupação do apartamento);
- Manter as janelas abertas todos os dias, pelo maior espaço de tempo possível.

5 ROUPARIA / LAVANDERIA

- O colaborador que faz a separação e contagem dos uniformes e roupas de hóspedes deve utilizar o EPI completo;
- Nunca realizar, neste momento, a contagem manual dos enxovais sujos, e sim a pesagem (lembrando que o enxoval molhado pode dar uma diferença de até 20% no peso). Caso não seja possível, o próprio colaborador responsável deverá ter seus Epis diferenciados e insalubridade de risco (algo que o hotel deverá pensar na viabilidade) pela coleta pode anotar as quantidades retiradas das UHs;
- As roupas limpas dos hóspedes e uniformes entregues pela lavanderia devem estar embaladas, evitando contato corporal;
- Os enxovais extras levados às UHs por solicitação do hóspede devem estar embalados individualmente, evitando contato corporal;

- Os carrinhos para transporte de enxoval devem ser higienizados no término da jornada de trabalho com saneantes padronizados;
- Utilizar sempre produtos recomendados e aprovados pela Anvisa, independente da pandemia, a fim de garantir a segurança dos clientes e colaboradores;
- Implantar testes de subs de superfícies e luminescência como indicador de qualidade de superfície e do colaborador.

6 RESTAURANTES E BARES

- Os bares e restaurantes devem reduzir a quantidade de mesas e cadeiras, diminuindo o número de pessoas no local em no mínimo 50% (cinquenta por cento) da capacidade habitual, buscando manter a distância mínima recomendada de 1,50m (um metro e meio) entre os consumidores. Evitar que os hóspedes alterem o layout do local, como juntar mesas;
- Priorizar o serviço de forma empratada e o sistema à la carte. No caso de buffet, pensar em sistemas de proteção para evitar contato dos hóspedes com os alimentos (protetor salivar com fechamento lateral e frontal. Realizar maior frequência na troca dos utensílios de servir) e com os utensílios que servem os alimentos. Sugere-se adotar o conceito de “grab and go” para saladas e sobremesas, ou seja, pequenas porções que o cliente pegue e leve para a mesa ou pratos individuais que sejam serviços por um cozinheiro usando luvas e máscara;
- Priorizar cardápios digitais que o cliente acesse via Qrcode, aplicativos ou via WhatsApp. Se optarem por cardápios físicos, estes devem ser plastificados e constantemente desinfetados com álcool 70° GL;
- 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;
- Manter os talheres higienizados e devidamente embalados de forma individualizada, a fim de evitar contaminação cruzada. Pratos e taças protegidos e utilizar guardanapos preferencialmente descartáveis;
- Oferecer a opção de café da manhã no quarto e quando não puder controlar rigidamente a quantidade de pessoas no salão. Room service deve proteger os alimentos (ex.o cloche ou fita filme) durante o transporte até a UH;

- Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora da UH (no corredor, ao lado da porta) pelo hóspede, para que sejam recolhidos. O garçom ou copeiro não deve acessar a unidade do cliente, entregando a bandeja ao cliente em frente ao respectivo quarto;
- Restaurantes com espaços reduzidos devem considerar fazer reserva, respeitando o distanciamento entre as mesas e clientes;
- Ofereça uma opção higiênica e segura para os hóspedes guardarem suas máscaras durante a refeição. Sugestão: saquinhos plásticos transparentes;
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos, colocado em local de fácil acesso aos hóspedes e clientes. Importante manter sempre abastecido;
- Redobrar o cuidado na higienização de latas, garrafas, cocos, frutas e demais itens utilizados;
- Hotéis que oferecem suqueiras, cafeteiras, máquinas de refrigerantes, jarras entre outras de auto-serviço, devem mantê-las higienizadas e disponibilizar dispenser de álcool gel e papel toalha para uso do próprio hóspede;
- Buscar eliminar elementos decorativos das mesas e balcões de serviço;
- Usar preferencialmente sachets e tabletes individuais (açúcar, sal, mel, manteiga, vinagre, azeite) evitando produtos para uso coletivo.

7 COZINHA

- Garantir a segurança sanitária dos alimentos, cumprindo os procedimentos de Boas Práticas dispostos na Legislação Sanitária (RDC 216/2014) e orientados pela nutricionista responsável. Uma vez que até o momento não há evidência de contaminação por coronavírus através do alimento, é fundamental redobrar as atenções para a higiene;
- Garantir em todas as áreas instalações adequadas e bem localizadas para higienização frequente das mãos. Reforçar entre os colaboradores a importância de tal prática e da higiene pessoal, com treinamentos e fiscalizações.
- Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores. Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve seguir os procedimentos de segurança - lavar as mãos e desinfetá-las corretamente, como o uso de máscaras e Epis;

- Toda e qualquer pessoa que precise entrar nas áreas de cozinha deve higienizar devidamente as mãos, bem como seguir as normas de boas práticas sem adornos, cabelos protegidos, bem como o uso de máscaras;
- Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas. Colaboradores envolvidos na recepção de insumos devem dispor de pia para lavagem das mãos, sendo orientados sobre higienização das superfícies de maior contato, como pegador de carrinho de transporte. Avaliar a necessidade de implementar novas rotinas para limpeza e desinfecção de embalagens;
- Criar novos procedimentos para limpar e desinfetar diariamente toda a área da cozinha e, principalmente, as portas de equipamentos e os utensílios em geral;
- Aperfeiçoar as rotinas e frequências de limpeza e desinfecção do ambiente (todas as áreas da cozinha, área do recebimento, vestiários, banheiros e vias de acesso) equipamentos e utensílios. Atenção para as superfícies em que há maior frequência de contato, como maçanetas, puxadores e corrimãos;
- Atentar ao uniforme da equipe de cozinha e demais itens como luvas, touca, máscaras. Assegurar a troca diária dos uniformes. Restringir o uso de uniforme ao ambiente de trabalho não permitindo a circulação de funcionário uniformizado fora da área de produção. Orientar às equipes quanto ao uso correto de luva e máscara, lembrando que não isenta a higienização das mãos.

8 RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

- Fornecedores devem acessar o estabelecimento usando máscaras.
- Não será permitido o acesso dos fornecedores as áreas internas do almoxarifado, ficando restrita a parte externa.
- Não acondicionar mercadorias diretamente no chão, devendo utilizar estrados;
- Após conferencia e validação do recebimento, retirar mercadorias das embalagens primarias para armazenamento. No caso dos itens que a embalagem primaria não pode ser removida, se faz necessária a higienização dos volumes antes de seu armazenamento;
- O funcionário que faz o recebimento deverá utilizar todos os EPI'S inerentes a sua função;

- Manter as áreas de almoçarifados devidamente limpas e organizadas;
- Fazer a higienização das caixas plásticas e guardar em local limpo, devendo utilizar estrados para não acondicionar diretamente no chão;
- Manter local de higienização das caixas plásticas identificado, limpo e organizado. O colaborador que faz a higienização das caixas plásticas deverá utilizar todos os EPI'S.
- As requisições previamente enviadas serão separadas e o atendimento deve ocorrer em horário pré-determinado.

9 PISCINAS / PRAIA

- Observação importante: o vírus não sobrevive na água com cloro; Com a redução do número de hóspedes, é necessário espaçar as mesas e espreguiçadeiras e aumentar a periodicidade de higienização desses ambientes com produtos especializados; Higienizar mesas, cadeiras e espreguiçadeiras com produtos especializados a cada troca de hóspede;
- A equipe de atendimento de serviço de piscina deve orientar os hóspedes para que evitem aglomerações e que as espreguiçadeiras e mesas devem ser afastadas uma das outras;
- Atentar para a entrega de toalhas de piscina/praias, observando toalhas sujas distantes das limpas e jogadas no compartimento pelo próprio hóspede. Sugerimos realizar a entrega das toalhas de praia no apartamento dos clientes;
- O serviço de praia segue os mesmos critérios da piscina.

10 LAZER

- Os espaços comuns para crianças que sejam ambientes fechados, tais como brinquedoteca ou kids club, devem permanecer fechados durante a reabertura das atividades. Atividades ao ar livre podem ser incentivadas desde que respeitem a premissa de distanciamento social;
- Academias de ginástica poderão operar com agendamento de horário ou interditar de forma alternada com limitação de acesso, desde que respeitado o espaçamento entre os equipamentos;
- Dispor de borrifadores e panos descartáveis na área para que

o próprio usuário realize a limpeza do equipamento no momento do uso. Além disso, garantir a limpeza terminal diária com cronograma exposto e saneantes padronizados;

- Preferencialmente com janelas abertas sem uso de ar condicionado;
- Saunas e Spas devem permanecer fechados seguindo orientação do Decreto;
- Áreas de shows, cinemas, pubs, boates e demais apresentações devem seguir o mesmo critério de distanciamento entre mesas e cadeiras;
- A programação de entretenimento deverá ser enviada, preferencialmente, por WhatsApp, APP, TV ou, no máximo, estarem descritas em cartazes, evitando a impressão de papel;
- Atividades adultas agendadas ou previamente estabelecidas evitando aglomeração;
- Atividades infantis com a presença dos pais. Criar atividades paralelas para evitar aglomeração de crianças.

11 EVENTOS

(Assim que houver a liberação legal para a realização de eventos)

- Salas de devem respeitar 2,0 mt entre as pessoas, cadeiras e mesas;
- Pontos de álcool gel 70% em todas as salas e foyers;
- Informativos sobre evitar a aglomeração;
- Uso obrigatório de máscaras por todos os integrantes e terceiros;
- Serviços de A&B como coffee break e coquetéis servidos em embalagens individuais e uso preferencial de itens descartáveis;
- Serviços de higienização de portas, maçanetas, móveis e WCs redobrado devido grande acesso de pessoas.

12 MANUTENÇÃO

- Todos os serviços de manutenção devem ser feitos pelos funcionários e/ou fornecedores, utilizando os devidos EPIs, pró pé, máscaras e luvas se for o caso.
- Todas as ferramentas e máquinas utilizadas devem ser higienizadas após o uso.

- Lavagem das mãos antes e após a execução das atividades e/ou uso de álcool gel na ausência e pia;
- A manutenção em apartamentos desocupados (atendimento à chamados internos – Governança) deve ser feita seguindo as orientações gerais acima;
- A manutenção em apartamentos ocupados com atendimento a chamados de hóspedes deve seguir o protocolo: (1) agendar a atividade para um horário que seja conveniente para o hóspede e que este não esteja no apartamento; (2) se for na presença do hóspede, deve-se respeitar a distância de 2,0 m e ambos deverão utilizar máscara;
- Troca ou substituição de itens de uso na UH como controles remoto, pilhas entre outros, estes devem estar protegidos por fita filme na entrega ao hóspede;
- Limpeza dos sistemas de ar condicionado devem ser intensificam dos (limpeza dos filtros e atividades do PMOC). Se possível, utilizar a máquina de ozônio nas áreas privativas e salões de eventos;
- A manutenção de piscina deve ser feita com produtos credenciados pela Anvisa e a comprovação de PH deve ser monitorada diariamente;
- Manter a limpeza dos reservatórios de água semestralmente, conforme orientação da Anvisa;
- Demais atividades de manutenção rotineira devem ser programadas e executadas pelo menor número possível de técnicos;
- Durante a jornada de trabalho, sempre manter o distanciamento social ideal, não menos de 2,0 m de distância.

13 ÁREAS COMUNS

- Aumentar a implantação de dispensadores de álcool nas áreas de maior circulação;
- Higienizar sempre quando do início das atividades e durante o período de funcionamento as superfícies de “toque” (corrimãos de escadas, maçanetas, portas, inclusive de elevadores, trincos de portas de acessos de pessoas, bancadas e mesas), com saneantes padronizados conforme já descrito acima;
- Higienização do piso com amônia quaternária ou água sanitária para desinfecção;
- Manter os banheiros sociais higienizados no mínimo a cada 2 (duas) horas;

- WCs de funcionários lavados e higienizados a cada 4 (quatro) horas;
- Elevadores com proteção nos botões e higienização constante. Sugerimos a implantação dispensadores de álcool na entrada dos elevadores;
- Utilizar em 100% das Instalações produtos à base de quaternário de amônia, biguanida e peróxido.

14 FUNCIONÁRIOS

- Dar treinamento intensivo e constante sobre as boas práticas de higiene, atendimento e contato com o cliente;
- Divulgar essas boas práticas em diversos locais estratégicos através de cartazes, banners, áreas de circulação e comunicados para que todos tenham acesso as recomendações diárias sobre a higiene pessoal e das instalações;
- Lavagem frequente das mãos com água e sabão por, pelo menos, 20 segundos ou uso de álcool em gel cobrindo as duas mãos e esfregando-as até secar.
- Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.
- Cuidados no contato social: manter distância física de 2,0 metros, evitando: contato próximo entre colegas e clientes, aperto de mãos, beijos, locais de trabalho compartilhados, reuniões presenciais e compartilhamento de alimentos, talheres, copos e toalhas;
- Priorizar o trabalho remoto sempre que possível (ex. áreas administrativas);
- Não ir trabalhar usando o uniforme de trabalho, colocar apenas quando chegar no local;
- Realizar a lavagem de uniformes em casa. Deve-se instruir o funcionário para garantir a higienização correta do mesmo;
- Devemos intensificar a higienização das mãos antes e após qualquer procedimento realizado, obedecendo os 7 passos, no tempo de 40 a 60 segundos, com água e sabão. Também fortalecer o uso do álcool obedecendo a técnica correta e com as mãos higienizadas;
- Recomenda-se não retornar para casa com a mesma roupa usada o trabalho;
- Recomenda-se aferir a temperatura de todos os colaboradores antes da entrada no estabelecimento e a higienização ou troca dos calçados;
- Todos os trabalhadores deverão ser instruídos sobre o uso de máscaras e Equipamentos de Proteção Individual (EPI's), que devem ser fornecidas

pelo empregador, independentemente de estarem em contato direto com o público;

- Os utensílios de uso pessoal como talheres e pratos devem ser individuais;
- Atenção especial ao transporte e funcionários. A empresa de transporte deve disponibilizar álcool em gel na entrada e o motorista deve utilizar máscara;
- Atenção especial aos vestiários e áreas de descanso. O ideal é que se estipule horários para uso destas áreas evitando a aglomeração.

FASE 2: ABERTURA COMPLETA

Nesta fase, os estabelecimentos voltarão a funcionar com todas as UH's disponíveis para serem comercializadas e o retorno das operações de entretenimento, ações e serviços regulares dos empreendimentos. De forma geral, neste momento, tem-se:

- Regularização de escala de funcionários;
- Retorno paulatino do fluxo de clientes e vendas;
- Frequência e nível de vendas próximo ao normal;
- Possibilidade do retorno de ações promocionais que incentivem as vendas;

Ainda assim, recomendamos que as medidas de prevenção e controle adotadas durante a primeira fase continuem até que a pandemia do COVID-19 esteja completamente sob controle.

FISCALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES

A fiscalização dos estabelecimentos que estão em funcionamento ficará a cargo das equipes de Vigilância Sanitária e das equipes da Segurança Pública. O não cumprimento do regramento disposto na Portaria implicará em abertura de processo administrativo sanitário nos termos da Lei 6320/1983.

DÚVIDAS?

Em caso de dúvidas, **ligue para o número 136 do Disque Saúde**, disponibilizado pelo Ministério da Saúde. O Governo do Estado também disponibiliza no site uma triagem online e um canal de atendimento virtual para dúvidas.

PREVINA-SE

A melhor forma de combater o avanço da pandemia é com a prevenção, a qual é de responsabilidade de todos.

ONDE POSSO OBTER MAIS INFORMAÇÕES?

Ecolab: pt-br.ecolab.com

Coronavírus CDC: cdc.gov/coronavirus/index.html

WHO: who.int/health-topics/coronavirus

REFERÊNCIAS TÉCNICAS

Regulamentação ANVISA

ANVISA - RDC_56_2008

http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2008/res0056_06_08_2008.html

Nota Técnica Nº22/2020 da Anvisa

http://portal.anvisa.gov.br/documents/2857848/5624592/Nota+T%C3%A9cnica_Desinfec%C3%A7%C3%A3o+cidades.pdf/f20939f0-d0e7-4f98-8658-dd4aca1cbfe5

SEI_ANVISA - 0976782 - Nota Técnica

http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0976782+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/1cdd5e2f-fda1-4e55-aaa3-8de2d7bb447c

Recomendação de Quarentena em Hotéis ANVISA COVID-19 (atualizado em 13 abril 2020)

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Recomenda%C3%A7%C3%A3o+de+Quarentena+em+Hoteis+ANVISA+COVID-19+atuaalizado+em+13abril20.pdf/1d17267f-c1bb-4341-ab5a-402ecc2d041b>

PORTO DE GALINHAS

