



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE HOTÉIS
CEARÁ

MANUAL DE PREVENÇÃO CORONAVÍRUS (COVID-19) ABIH-CE



Ceará. Cada vez mais

do seu jeito.



O QUE É CORONAVÍRUS? (COVID-19)

Coronavírus é uma família de vírus que causam infecções respiratórias. O novo agente do coronavírus foi descoberto em 31/12/19 após casos registrados na China. É este novo agente que provoca a doença chamada de coronavírus (COVID-19).

QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS SINTOMAS?

Os sinais e sintomas do coronavírus são principalmente respiratórios, semelhantes a um resfriado comum. Podem, também, causar infecção do trato respiratório inferior (traqueia, brônquios, bronquíolos, alvéolos e pulmões), como as pneumonias.

Os principais são sintomas conhecidos até o momento são:

- Febre
- Tosse
- Dificuldade para respirar

COMO O CORONAVÍRUS É TRANSMITIDO?

As investigações sobre as formas de transmissão do coronavírus ainda estão em andamento, mas a disseminação de pessoa para pessoa, ou seja, a contaminação por gotículas respiratórias ou contato, está ocorrendo.

Qualquer pessoa que tenha contato próximo (cerca de 1m) com alguém com sintomas respiratórios está em risco de ser exposta à infecção. É importante observar que a disseminação de pessoa para pessoa pode ocorrer de forma continuada.

A transmissão dos coronavírus costuma ocorrer pelo ar ou por contato pessoal com secreções contaminadas, como:

- Gotículas de saliva;
 - Espirro;
 - Tosse;
 - Catarro;
 - Contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão;
 - Contato com objetos ou superfícies contaminadas, seguido de contato com a boca, nariz ou olhos.
- O período médio de incubação por coronavírus é de 5 dias, com intervalos que chegam a 12 dias, período em que os primeiros sintomas levam para aparecer desde a infecção.

A transmissibilidade dos pacientes infectados por SARSCoV é em média de 7 dias após o início dos sintomas. No entanto, dados preliminares do coronavírus (SARS-CoV-2) sugerem que a transmissão possa ocorrer mesmo sem o aparecimento de sinais e sintomas.



MEDIDAS DE PREVENÇÃO E ATUAÇÃO COMO PREVENIR O CORONAVÍRUS?

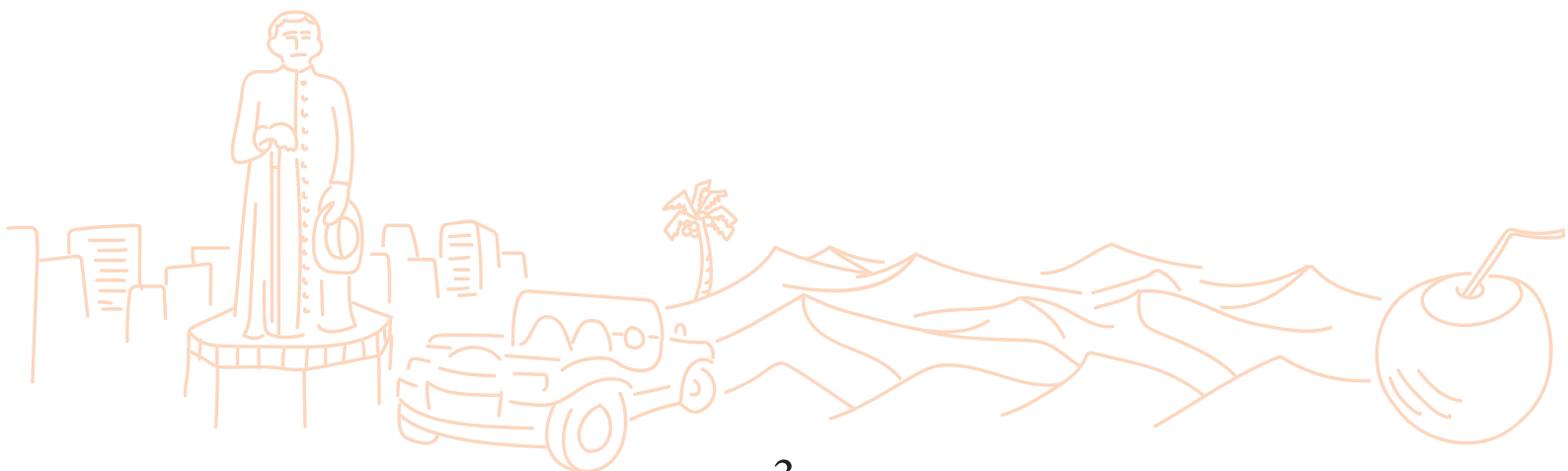
Ministério da Saúde orienta cuidados básicos para reduzir o risco geral de contrair ou transmitir infecções respiratórias agudas, incluindo o coronavírus. Entre as medidas estão:

- Lavar as mãos frequentemente com água e sabonete por pelo menos 20 segundos. Se não houver água e sabonete, usar um desinfetante para as mãos à base de álcool (ex: álcool em gel)
- Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas.
- Evitar contato próximo com pessoas doentes.
- Ficar em casa quando estiver doente.
- Cobrir boca e nariz ao tossir ou espirrar com um lenço de papel e jogar no lixo.
- Limpar e desinfetar objetos e superfícies tocados com frequência.
- Não compartilhar objetos de uso pessoal, como talheres, pratos, copos ou garrafas.
- Manter os ambientes bem ventilados e evitar multidões.
- Utilizar máscara cirúrgica caso apresente algum sintoma e dirija se, imediatamente, ao serviço de saúde mais próximo;
- Mantenha-se bem hidratado.
- Providenciar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) dos colaboradores;
- Hóspedes e clientes devem usar obrigatoriamente máscaras de proteção nas áreas comuns do hotel;

PROTOCOLOS ESPECÍFICOS NO CASO DE CONFIRMAÇÃO DE COVID-19

Considerando que há suspeita de Covid-19 entre os hóspedes dos meios de hospedagens, sugere-se com as seguintes recomendações:

- 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;
- 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 ou, ainda, Sistema de Saúde (SNS24 - 808 24 24 24), a fim de que seja avaliado seu estado de saúde;
- Aguardar as instruções dos profissionais de saúde para tomada de decisões;
- 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; e
- Afastamento de suspeitos de Covid-19:
 - Havendo suspeita ou confirmação de caso de contaminação de colaboradores, os mesmos devem ser afastados para isolamento residencial por 14 dias, mediante apresentação de atestado médico, e;
 - 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 demonstre o mesmo endereço de residência. Havendo a possibilidade do funcionário, manter teletrabalho.



QUANDO UTILIZAR MÁSCARAS?



CORONAVÍRUS

- Pessoas que apresentam **sintomas respiratórios**, como tosse, espirros ou dificuldade em respirar, mesmo quando procuram atendimento médico, para proteger as pessoas ao seu redor.
- Pessoas (incluindo familiares) que **prestavam atendimento** a pessoas com suspeita ou confirmação de coronavírus.
- **Profissionais de saúde**, quando entram em uma sala com pacientes ou quando tratam um indivíduo com sintomas respiratórios e de acordo com o tipo de atendimento que será prestado.

Ministério da Saúde

CORONAVÍRUS



As máscaras só são efetivas se forem associadas à **lavagem frequente das mãos** com água e sabão ou higienização com álcool em gel.

Após usar máscara, descarte em local adequado e lave as mãos.

Ministério da Saúde

COMO PREVENIR O CONTÁGIO?



LAVAR AS MÃOS FREQUENTEMENTE COM ÁGUA E SABÃO



EVITAR AGLOMERAÇÕES



COBRIR BOCA E NARIZ AO TOSSIR OU ESPIRRAR



USAR ÁLCOOL EM GEL



EVITAR TOCAR NOS OLHOS, NARIZ E BOCA



LIMPAR OBJETOS E SUPERFÍCIES TOCADOS COM FREQUÊNCIA

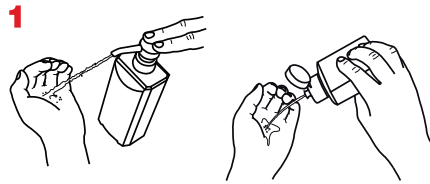


NÃO FAÇA O VÍRUS CIRCULAR, FIQUE EM CASA!

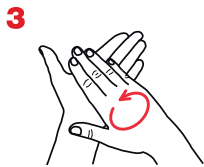
Fonte: <https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/coronavirus>

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

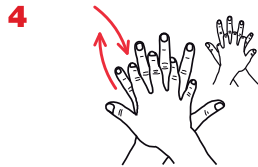
Como higienizar as mãos com álcool gel



1 Aplique uma quantidade suficiente de preparação alcoólica em uma mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies das mãos.



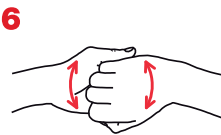
3 Friccione as palmas das mãos entre si.



4 Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



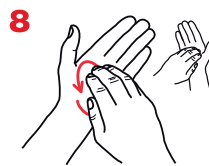
5 Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.



6 Friccione o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa.



7 Friccione o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



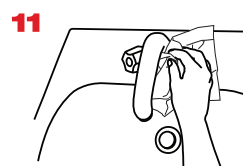
8 Friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.



9 Enxágüe bem as mãos com água.



10 Seque as mãos com papel toalha descartável.



11 No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.



20-30 seg.



8 Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.



40-60 seg.



12 Agora, suas mãos estão seguras.

WORLD ALLIANCE
for PATIENT SAFETY

Organização
Pan-Americana
da Saúde
Organização Mundial da Saúde

SUS
Sistema
Único
de Saúde

ANVISA
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

MINISTÉRIO DA
SAÚDE

PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Saúde

World Health
Organization

A Organização Mundial de Saúde tomou todas as precauções cabíveis para verificar a informação contida neste informativo. Entretanto, o material publicado está sendo distribuído sem qualquer garantia expressa ou implícita. A responsabilidade pela interpretação e uso deste material é do leitor. A Organização Mundial de Saúde não se responsabilizará em hipótese alguma pelos danos provocados pelo seu uso.

A OMS agradece ao Hospital Universitário de Genebra (HUG), em especial aos membros do Programa de Controle de Infecção, pela participação ativa no desenvolvimento deste material.

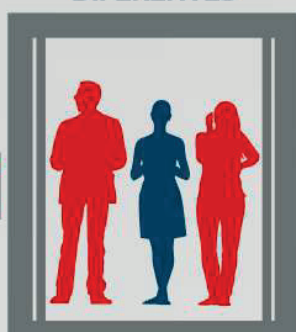
CORONAVÍRUS
[COVID-19]

INSTRUÇÕES PARA USO DO **ELEVADOR**

Evite a propagação
do vírus

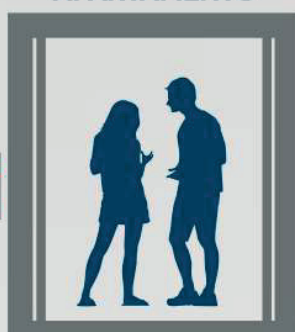
Para evitar a propagação do coronavírus, é necessário seguir algumas recomendações: **utilize o elevador individualmente ou apenas com moradores do mesmo apartamento.** O elevador está cheio? Aguarde o próximo ou use as escadas. Cautela e prevenção são essenciais.

**APARTAMENTOS
DIFERENTES**



PERIGO

**MESMO
APARTAMENTO**



OK

USO INDIVIDUAL



OK

24h TeleSaúde
0800 275 1475



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
Secretaria da Saúde

<https://www.saude.ce.gov.br/download/arquivos-coronavirus-covid-19/>

SUGESTÕES DE PREVENÇÃO JUNTOS AOS HOTÉIS

ATIVIDADES GERAIS

- Criar um grupo de WhatsApp das lideranças do hotel para comunicação;
- Garantir os materiais necessários para a prevenção e controle de doenças contagiosas, com o fornecimento de álcool 70%, máscaras, luvas, álcool em gel e termômetro, etc.;
- Seguir as últimas notícias oficiais sobre a situação epidêmica, baseando-se no site do Ministério da Saúde. O gerente geral e algum gestor do grupo devem ficar atentos e atualizar os demais compartilhando as informações;
- Recomenda-se baixar o aplicativo do Ministério da Saúde para acesso rápido a informações e orientações

Aparelhos iOS:

<https://apps.apple.com/br/app/coronav%C3%ADrus-sus/id1408008382>

Aparelhos Android:

https://play.google.com/store/apps/details?id=br.gov.datasus.guardioes&hl=pt_BR

- Estabelecer um “Grupo de Prevenção” responsável por verificar a implementação das medidas recomendadas;
- Implementar a rotina de desinfecção com álcool 70% das áreas com maior fluxo de pessoas através de uma equipe profissional multidisciplinar a fim de prevenir e evitar efetivamente a transmissão;
- Garantir uma boa ventilação do hotel, manter o controle da quantidade de pessoas no restaurante e atuar para evitar aglomerações;
- Informar, imediatamente, o gerente geral caso venha a identificar algum caso suspeito e/ou situação sensível antes de tomar qualquer decisão.
- A unidade poderá disponibilizar kits de higienização aos colaboradores contendo um mini-álcool gel e card com orientações para a correta lavagem das mãos;
- Todos os colaboradores devem estar bem informados e alertas para manter a excelência na prestação de serviços e evitar situações de pânico;
- Recomenda-se oferecer palestras externas com palestrantes especializados em temas relacionados à higiene, saúde pública, etc.;
- 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.



ORIENTAÇÕES GERAIS

Produtos para desinfecção:

- Álcool 70%
- Álcool-gel
- Panos ou papel toalha descartáveis
- Lenços umedecidos desinfetantes ou de álcool
- Sabonete líquido para lavagem de mãos
- Desinfetantes para limpeza gerais

Telefone úteis:

- **Disque Saúde (Ministério da Saúde): 136**
- **TELESAÚDE 24H 0800 275 1475**
- **WHATS DA SAÚDE (85) 98439 0647**
- **coronavirus.ceara.gov.br / saude.ce.gov.br**

RECEPÇÃO E LOBBY

- Disponibilizar os avisos públicos sobre a prevenção e controle da doença contagiosa nas TVs e displays do lobby, balcão e hall de elevadores, contendo os telefones de hospitais e postos próximos (conforme orientado pelo Ministério da Saúde);
- Disponibilizar equipamento (desinfetado) de medição de temperatura para cada hóspede que solicitar. Recomenda-se que a desinfecção com álcool 70% seja feita ao entregar e ao receber o equipamento;
- Organizar os balcões das recepções com linha de distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros do próximo cliente (esta indicação de 1,5 metros deve estar no piso caso haja fila de espera). Caberá ao estabelecimento orientar as pessoas e manter o distanciamento);
- Os recepcionistas devem usar máscaras ou Face Shield;
- 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 permaneçam o mínimo de tempo possível na recepção do estabelecimento. Esta informação deve estar disponível aos clientes a fim de facilitar a compreensão dos demais hóspedes;
- Ao receber o cliente, evite cumprimentos com contato físico como aperto de mão e abraços;
- Reduzir a quantidade de móveis como sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local;
- 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;
- Remover jornais, revistas, livros e Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH) em papel de todos os espaços para evitar a contaminação indireta; e
- 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. Estes dados são importantes não só para fins estatísticos do turismo nacional mas, sobretudo, para prevenção do estabelecimento no caso de o hóspede ter algum problema de saúde durante sua estada.

- 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 mínima de 2,0 (dois) metros entre as pessoas.

- **Manter, sempre que possível, as portas do hotel abertas para ventilação do ambiente;**

- O estabelecimento deve assegurar, em todos os setores, os protocolos Essenciais e Transversais de distanciamento social, higiene e sanitização dos ambientes, segurança aos colaboradores e hóspedes, além de estabelecer comunicação contínua e prever ações de monitoramento das medidas adotadas.

- Cada empreendimento deve, de acordo com seu porte e característica, elaborar e adotar um Plano Interno de Ação Covid-19 descrevendo sua política interna, atuação e responsabilidades para a retomada das operações com segurança.

DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Os espaços devem respeitar as normas de distanciamento social 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.

- Manter a distância social de ao menos 1,5 metro de distância entre as pessoas;
- 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; e
- Organizar o atendimento para que não se forme filas no pagamento, entrada em estabelecimentos, entre outras. Em caso de filas, é preciso incentivar as pessoas a respeitarem o distanciamento social.

- Tentar acomodar no mesmo andar hóspedes proveniente de áreas epidêmicas;

- Tomar medidas eficazes de desinfecção de malas de hóspedes. O mensageiro deve desinfetar com álcool 70% a alça da mala, o puxador do zíper e o cadeado/lacre. Se necessário, oferecer ao hóspede a desinfecção total da mala.

- O cartão-chave deve ser efetivamente desinfetado com álcool 70% ao ser recebido e antes de ser reutilizado. Recomenda-se que o recepcionista não pegue o cartão da mão do hóspede, e sim que o hóspede deposite o cartão-chave em local específico;

- Disponibilizar álcool 70% para higienização de equipamentos e utensílios;

- 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, carrinhos de bagagens, etc;

- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado em cada balcão da recepção e lobby;



- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado em cada banheiro público com avisos lembrando os hóspedes sobre a importância de lavar as mãos;
- Possuir estoque de álcool gel, máscaras e luvas descartáveis para atender solicitações;
- Registrar qualquer evento coletando o máximo de informações: nome, horário, local, documento, procedimentos adotados, período de hospedagem, etc.
- Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção, por exemplo, a cada hora, nas áreas a seguir:
 - Maçanetas de porta, botões de entrada, painéis de toque de porta oscilante em todas as áreas públicas;
 - Botões de acesso de elevador de hóspedes em todos os halls de elevador;
 - Botões de painel de elevador de hóspedes e corrimãos nos elevadores;
 - Escadas rolantes, escadas e todos os corrimãos das áreas sociais;
 - Banheiros de hóspedes com todas as superfícies de balcão e maçanetas de portas desinfetadas;
- Toda a equipe, e principalmente mensageiros e manobristas devem estar atentos às seguintes situações:
 - Higienizar as mãos após carregar malas e bagagens
 - Higienizar as mãos após a abertura de portas de carros e manobra de veículos
 - Evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato.
 - Utilizar luvas descartáveis para realizar suas atividades, caso necessário.

APARTAMENTOS E CORREDORES

- 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;
- A limpeza da unidade habitacional deve acontecer com o ambiente ventilado deixando portas e janelas abertas e ar-condicionado desligado;
- Os colaboradores devem ser bem treinados e tomar precauções eficazes;
- Disponibilizar avisos para que os hóspedes reutilizem suas toalhas usadas para reduzir a possibilidade de infecção cruzada;
- 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;
- 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;
- Transportar as roupas e acondicionar em sacos plásticos de forma a evitar o contato direto;



- 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;
- 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 imediato;
- Recomenda-se limpar as superfícies com pano embebido com água e detergente neutro, entre outros de igual ou superior eficiência;
- 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;
- Secar com pano limpo, sempre que necessário;
- Após o processo de limpeza, desinfetar xícaras, canecas e copos dos quartos com produto definido pela instituição e devidamente registrado na Anvisa;
- 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 hospede; e
- 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.
- Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção, por exemplo, a cada hora, nas áreas a seguir:
 - Maçanetas de portas, barras de apoio, barras de abertura, painéis de toque de porta oscilante nos corredores;
 - Botões de acesso de elevador, barras de apoio e corrimãos;
 - Todos os corrimãos das áreas de apoio.
- Limpar e desinfetar frequentemente com álcool 70% utensílios de alta utilização (vassouras, aspirador de pó, alça de balde, suportes de carrinhos, pranchetas, canetas, rádios, aparelhos, etc).

RESTAURANTES

- O salão deve ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica;
- Aumentar a distância entre as mesas no restaurante minimizando o contato entre hóspedes no ambiente de refeições;
- Recomenda-se fechar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco;
- Colaboradores do restaurante devem lavar e desinfetar bem as mãos antes do serviço com álcool 70%;
- Reforçar medidas de desinfecção para os utensílios de mesa e implementar o sistema de inspeção;



- Se necessário ou solicitado, talheres descartáveis podem ser fornecidos;
- Os cardápios devem ser efetivamente desinfetados com álcool 70%;
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado em local de fácil acesso aos hóspedes e clientes;
- 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. Talheres devem estar em embalagens individualizadas;
- Retirar todos os utensílios e limpar saleiros, pimenteiros, mesas e cadeiras com álcool 70% ou lenços umedecidos desinfetantes após a saída do hóspede;
- Substituir colheres e utensílios de buffet com maior frequência;
- Toda a equipe, e principalmente garçons e cummins 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.
 - Utilizar luvas descartáveis para realizar suas atividades, caso necessário

COZINHA

- Nutricionista responsável deve realizar palestra de orientação com toda equipe;
- Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar e orientações da nutricionista responsável;
- Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como álcool-gel;
- 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 lavar as mãos e desinfetá-las corretamente;
- Orientar e disponibilizar material sobre o correto processo de lavagem das mãos;
- Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas;
- Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha;
- 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)
- Devem ser realizadas inspeções diárias pela gerência 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.



LAVANDERIA

- Garantir a ventilação em todas as áreas da governança e lavanderia;
- Aplicar medidas eficazes para garantir a segurança das equipes durante o processo de lavagem e contagem do enxoval;
- Utilizar luvas para realização da coleta, separação e contagem do enxoval;
- Notificar lavanderia terceirizada que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar coletas e entregas.
- Limpar e desinfetar frequentemente com álcool 70% portas de equipamentos de alta utilização (lavadoras e secadoras), bem como equipamentos em geral (ferro de passar, etc)

ÁREAS DE LAZER (academia, SPA, piscina e brinquedoteca)

- Garantir a ventilação natural e implementar as medidas de desinfecção do ar para as áreas de lazer;
- Recomenda-se fechar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco;
- Piscina: monitoramento aprimorado do nível de cloro, manutenção do nível de PH conforme recomendação e garantir a filtragem e desinfecção da água em tempo hábil;
- Todos os itens e equipamentos utilizados pelos hóspedes, incluindo chaves, armários, cabides, equipamentos de ginástica, etc., devem ser limpos e desinfetados com álcool 70% no mínimo, uma vez a cada meio dia;
- Brinquedos, macas e cadeiras de massagem devem ser limpos e desinfetados com álcool 70% antes e após cada utilização;
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado em local de fácil acesso aos hóspedes e clientes;
- Disponibilizar pano ou papel toalha descartáveis e álcool 70% para higienização de equipamentos e utensílios de ginástica para uso direto pelos hóspedes;
- 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
- 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;
- Terapeutas de spa devem usar máscaras para todos os tratamentos e luvas para tratamentos específicos (por exemplo: tratamentos faciais).
- Todos os colaboradores terceirizados devem ser orientados e devem seguir as regras apresentadas.
- Os espaços e áreas de lazer devem respeitar as normas transversais de distanciamento físico e higiene sanitária, ressaltando:
- 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;

- Importante nesses casos o respeito às normas transversais de distanciamento social e capacidade de uso pelos hóspedes; e
- Esporte de lazer em áreas ao ar livre devem respeitar os protocolos de higiene e distanciamento social. Recomenda-se não emprestar equipamentos de lazer.

EVENTOS E DEMAIS ÁREAS SOCIAIS

- Garantir a ventilação natural e implementar as medidas de desinfecção do ar antes e depois do uso da sala de eventos. Garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica;
- Garantir a limpeza e desinfecção de equipamentos audiovisuais, principalmente microfones, telefones e controles em geral, preferencialmente com álcool 70%. Atenção para utilização dos produtos corretos para evitar qualquer dano;
- Desinfetar elevadores uma vez por hora com álcool 70%, incluindo os botões de acionamento internos e externos;
- Desinfetar corrimãos das escadas de acesso e barras de apoio com álcool 70%;
- Desinfetar os aparelhos telefônicos das áreas sociais com álcool 70%, pelo menos 4 vezes ao dia;
- Desinfetar com álcool 70% os aparelhos telefônicos e controles das salas de eventos a cada intervalo;
- Disponibilizar equipamento (desinfetado) de medição de temperatura para cada hóspede que solicitar. Recomenda-se que a desinfecção com álcool 70% seja feita ao entregar e ao receber o equipamento;
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos nas salas de eventos em utilização e na mesa de coffee break;
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado em cada banheiro público (incluindo o banheiro dos funcionários) com avisos lembrando os hóspedes sobre a importância de lavar as mãos;
- Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção com álcool 70%, por exemplo, a cada hora, de maçanetas de porta, metais, superfícies e balcões de atendimento e banheiros.
- Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas;
- Todos os colaboradores terceirizados devem ser orientados e devem seguir as regras apresentadas.
- Os salões de eventos devem aumentar o distanciamento entre os participantes. O espaçamento não deve ser somente lateral, mas principalmente considerar o espaçamento das cadeiras “da frente” quando em formato de auditório. Deve respeitar uma distância mínima entre mesas de 2,0 (dois) metros e de cadeiras 1,0 (um) metro considerando uma pessoa sentada;
- As áreas comuns dos espaços reservados aos eventos também deverão reduzir a quantidade de sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local, buscando guardar a distância mínima recomendada de 1,5 (um metro e meio) metro entre os hóspedes; e
- A quantidade de pessoas para eventos sociais e empresariais deverá seguir normas estipuladas por autoridades



enquanto houver o estado de calamidade pública ou medidas correlatas de restrição e a depender do controle do nível de transmissão da Covid-19 em cada localidade.

REFEITÓRIO E SALA DE DESCANSO

- Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção com álcool 70% , por exemplo, a cada hora, das salas de descanso de colaboradores, incluindo maçanetas de porta, metais, superfícies, balcões, controles, etc.
- Remover temporariamente jornais, revistas e livros das salas de descansos para evitar infecções cruzadas;
- As salas de descanso e refeitórios devem ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica;
- Os utensílios de mesa utilizados nos refeitórios devem ser desinfetados corretamente com álcool 70% antes e depois de sua utilização.
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos para que os funcionários lavem e desinfetem as mãos antes de comer;
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado nos vestiários de colaboradores com avisos lembrando os hóspedes sobre a importância de lavar as mãos;
- Disponibilizar cartazes com o procedimento correto de lavagem de mãos no refeitório e vestiários.

RECURSOS HUMANOS

- O melhor caminho é a prevenção, assim orientem os colaboradores que a primeira ação que todos devem fazer ao chegar ao local de trabalho e em casa é lavar as mãos corretamente. Além disso, a lavagem das mãos deve ocorrer constantemente.
- Higienizar constantemente o relógio ponto com álcool 70% e disponibilizar álcool em gel em frasco dosador próximo ao equipamento para higienização de mãos antes e depois da marcação de ponto;
- Orientar colaboradores sobre as formas de evitar a transmissão do coronavírus, inclusive através de contatos físicos como apertos de mãos, abraços e compartilhamento de objetos;
- Equipes que recebam e/ou manuseiem tecidos de algodão (como lençóis, colchas, fronhas, toalhas diversas, etc.) devem utilizar luvas durante o procedimento de coleta e contagem dos mesmos;
- Utilizar todos os EPIs necessários ao manusear produtos desinfetantes, principalmente máscaras e luvas médicas descartáveis ;
- Reforçar treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção) e para que os colaboradores os utilizem de modo seguro durante a aplicação. Fornecedores de produtos de limpeza normalmente oferecem esses treinamentos gratuitamente;
- Disponibilizar equipamento (desinfetado) de medição de temperatura caso algum colaborador necessite. Recomenda-se que a desinfecção com álcool 70% seja feita ao entregar e ao receber o equipamento. Se a temperatura estiver acima de 37,0 graus, informar ao RH para providências imediatas;
- Caso algum colaborador venha se enquadrar com suspeita de contaminação, conforme definição das autoridades, o fato deve ser reportado imediatamente à gerência do hotel, RH e Diretoria de Operações. O mesmo vale para casos suspeitos entre familiares.





 @abihce  /abihce  www.abih-ce.com.br
 www.hoteisceara.com.br

