

PROTOCOLO SETORIAL MEIOS DE HOSPEDAGEM



CAIRU
PREFEITURA MUNICIPAL



DENÚNCIAS PELO APLICATIVO
CAIRU CIDADÃO

Fica definido o seguinte protocolo setorial para os meios de hospedagem a ser observado:

- Deverão ser observadas todas as determinações do Protocolo Geral, no que couber;
- A reabertura dos meios de hospedagem está condicionada a vistoria da Vigilância Sanitária e das equipes de Fiscalização quanto ao cumprimento dos protocolos;
- Os estabelecimentos devem receber os funcionários da Vigilância Sanitária e Fiscalização a qualquer momento, sem nenhum tipo de obstrução, sujeito a penalidades previstas;
- Os meios de hospedagem deverão buscar obter o selo Turismo Responsável - Limpo e Seguro - do Ministério do Turismo;
- Os meios de hospedagem deverão buscar obter certificado de capacitação de boas práticas no combate a Covid-19 emitido pelo Sebrae e/ou SENAC;
- A taxa de 50% de ocupação deve ser observada – com exceção para pousadas com 08 (oito) ou menos quartos que poderão ter 100% de ocupação. O aumento será gradual de acordo com os indicadores de risco;
- A formatação de triplos e quádruplos, neste primeiro momento, será permitida somente mediante comprovação de vínculo familiar em linha colateral de 1º grau respeitando distanciamento mínimo das camas de 1 metro;
- Apenas será permitido a entrada de turistas com reserva comprovada em pousadas e hotéis que serão verificados se estão aptos para abertura segundo os protocolos de prevenção a Covid -19;
- Não será permitido dayuse;

- Check-in e check-outs deverão ser realizados de forma segura, com intervalo mínimo de 2 horas entres eles;
- Aferir a temperatura de todos os hóspedes no ato do check-in e aplicar questionário sobre sintomas respiratórios. Caso o hóspede apresentar ou referir temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento na Unidade de Saúde local e comunicar a Secretaria da Saúde por meio do Zap Covid Cairu (75) 9.9978-5857 e e-mails [secretaria.saude@cairu.ba.gov.br/](mailto:secretaria.saude@cairu.ba.gov.br) saude.vigilancia@cairu.ba.gov.br;
- Priorizar as ações nos canais de comunicação online se possível: no ato da reserva (online) estimular a realização do pré check-in contendo informações cadastrais, 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;
- Priorizar o check-in eletrônico ou organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2 metros entre as pessoas, e 1,5 m a partir do balcão e entre os clientes;
- Obrigatório o uso de máscaras faciais não-cirúrgicas para os hóspedes, disponibilizar para venda na recepção caso o hóspede não tenha;
- Na recepção, reservar canetas para preenchimento de alguma documentação, e orientar o hóspede a higienizar as mãos antes e depois de manusear este ou qualquer objeto ou superfície do local;
- Todo material utilizado pelos recepcionistas não deverá ser compartilhado com clientes e deve ser efetivamente desinfetado com álcool 70%;
- Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados pelos funcionários, como canetas e pranchetas;
- 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; Remover temporariamente jornais, revistas e livros para evitar infecções cruzadas;
- Sugestão de testagem para detecção do Coronavírus - SARS-CoV-2, de todos funcionários contratados para abertura do empreendimento, pode ser realizado um dos seguintes testes: Testes Imunobiológicos (testes rápidos); Testes de Biologia Molecular (RT- PCR, em tempo real); Sorologia (IgM);
- Recomendado dispor de tapete sanitizante nas entradas do hotel (a solução deve ser de 1 litro de água e 3 colheres de sopa de hipoclorito de sódio a 2,5%). A troca deve ser conforme recomendação do fabricante;

- O estabelecimento deverá dispor do Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado (quando possuir condicionadores de ar com capacidade acima de 60.000 BTU's), com o respectivo responsável técnico, bem como manter disponível o registro da execução dos procedimentos estabelecidos no plano; assim como manter limpos os componentes do sistema de climatização, tais como: bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos, de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a boa qualidade do ar interno;
 - a) Está vetado, até determinação em contrário, o funcionamento de aparelhos de ar condicionado com equipamento central;
- Orientar os hóspedes que evitem as áreas comuns do hotel, salvo quando a presença nestes locais for de extrema necessidade;
- Interdição de todo o mobiliário comum como sofás, mesas e cadeiras que não permitam o distanciamento determinado;
- Os profissionais da limpeza devem utilizar os seguintes EPI's durante a limpeza dos ambientes: óculos ou face shield, além da máscara facial; avental de contato ou impermeável; luvas de borracha de cano longo; botas impermeáveis ou calçados fechados e impermeáveis.

● **ÁREAS E ATIVIDADES DE LAZER - ACADEMIA, BAR, PISCINA E SPA**

- As áreas comuns como sauna e brinquedoteca devem estar fechadas, a fim de evitar aglomeração, até determinação em contrário. Quando houver a autorização para funcionamento o uso só será autorizado após a liberação pela Vigilância Sanitária;
- Os espaços e áreas de lazer devem respeitar as normas transversais de distanciamento físico e higiene sanitária, ressaltando:
 - a) Academias de ginástica, saunas, solários e espaços de descanso, quando autorizadas, 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;
 - b) Importante nesses casos o respeito às normas transversais de distanciamento social e capacidade de uso pelos hóspedes;
- Esporte de lazer em áreas ao ar livre devem respeitar os protocolos de higiene e distanciamento social. Recomenda-se não emprestar equipamentos de lazer;
- Recomenda-se fechar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco;
- A Utilização da piscina será conforme o dimensão da área de lazer considerando o uso de 10m² por pessoa;
 - a) 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% antes e após o uso;

- Brinquedos, macas e cadeiras de massagem quando autorizados 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;
- Disponibilizar pano ou papel toalha descartáveis e álcool 70% para higienização de equipamentos e utensílios de ginástica para uso direto pelos hóspedes;
- Terapeutas de SPA devem usar máscaras cirúrgicas 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.

SALÃO DE EVENTOS

- O acesso do hall de entrada deverá incluir tapete contendo produto desinfetante devidamente registrado na ANVISA;
- Nas recepções 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;
- Organizar horários de entrada dos hóspedes de forma a evitar aglomeração de pessoas e organizar as filas, criando condições de todas as pessoas se manterem 2 metros distantes uma da outra;
- Manter, sempre que possível, portas e janelas abertas para melhorar a circulação do ar, auxiliando na ventilação natural do ambiente;
- A capacidade de operação (quantidade de pessoas) ficará condicionada a 50% de sua capacidade normal, durante o período que perdurar o estado de emergência.

APARTAMENTOS

- Proceder a limpeza e sanitização completa do apartamento e a substituição de todo o enxoval (fronha, lençol, sobre lençol, cobertor, capas de colchão/travesseiros/ edredons ou cobertores) no máximo a cada dois dias e toalhas todos os dias;
- Garantir tempo de ventilação natural para apartamentos e corredores de no mínimo 2 horas por dia;
- Adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa com desinfetante e álcool 70% na área dos apartamentos: desinfecção eficaz de móveis, louças e metais sanitários; lavar o ralo do chão com desinfetante diluído; desinfecção dos amenities, diretórios, aparelhos telefônicos, controles remotos, interruptores e maçanetas com álcool 70%; finalizar a limpeza de xícaras, canecas e copos dos quartos com álcool 70%;
- Manter todas as unidades habitacionais – UH's em boas condições de ventilação natural, com portas e janelas abertas e ar condicionado desligado, durante o processo de limpeza e arrumação e nos apartamentos sem ocupação;
- A limpeza dos apartamentos deve ser feita em duas etapas distintas com a correta higienização das mãos sempre que necessário:

- a) Etapa suja: recolhimento do enxoval, higienização e desinfecção sempre começando pelo quarto para evitar contaminação biológica do banheiro, utilizando todos os EPI's retirando a roupa de cama e acondicionando em embalagem impermeável que vai direto para lavagem;
- b) Etapa limpa: recolocação do enxoval. Essa etapa deve ser feita por outro colaborador que esteja devidamente higienizado, para evitar contaminação, porém fazendo uso de todos os EPI'S e procedimentos de limpeza;
- 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;
 - Recomenda-se que os travesseiros e colchões tenham capas de proteção e as mesmas precisam ser substituídas e desinfetadas a cada troca de hóspede para evitar contaminação do colchão.
 - 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 em separado;
 - Os cobertores devidamente higienizados devem ser ofertados em embalagens lacradas e higienizadas e substituídos automaticamente junto com o enxoval, a cada troca de hóspede;
 - Utilizar somente produtos para desinfecção de superfícies aprovado pela ANVISA;
 - Recomenda-se o uso do frigobar exclusivamente através de venda de kits sob demanda após o check-in e reposição através do bar com os produtos devidamente higienizados;
 - Os cardápios e outros informativos que estiverem nos apartamentos devem ser descartáveis, com recursos digitais, plastificados ou impressos em material que permita higienização a cada troca de hóspede; não utilizar nenhum material gráfico disposto no apartamento.

LAVANDERIA

- Todas as roupas e enxoval deve ser acondicionada em sacos impermeáveis, higienizados e lacrados;
- 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;
- 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.)

RESTAURANTES QUE FUNCIONEM DENTRO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

- Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (1,5 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso;
- Todo o pessoal de atendimento deverá estar utilizando os devidos EPI'S, relativos à sua atuação;
- O funcionamento de bar e restaurante do hotel é permitido exclusivamente para hóspedes desde que seja respeitado o distanciamento mínimo entre os mesmos, entre si e o atendente;
- O salão deve ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica;
- Recomenda-se fechar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco.
- Reforçar medidas de desinfecção para os utensílios de mesa e implementar o sistema de inspeção com álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5%;
- Talheres devem estar em embalagens individualizadas;
- 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;
- 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;
- 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:

a) higienizar as mãos após retirada de louças e utensílios usados;

b) evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato.

- Recomenda-se priorizar o serviço à la carte ou room service;
- Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autos serviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível. Os talheres de serviço devem ser manuseados por somente um colaborador devidamente protegido;
- O buffet deve dispor de barreira física de proteção para que evite contaminação e todos os alimentos precisam de cobertura durante o serviço.
- O serviço de room service deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional. Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto para ser recolhido. O serviço de café da manhã deve priorizar à la carte ou oferecido em room service;

- Deve-se 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 higienizar as mãos corretamente, além de utilizar todos os EPI's necessários como máscaras, sapatos antiderrapante, touca e avental impermeável.
- Podem ser utilizados cardápios descartáveis, com recursos digitais, plastificados, ou impressos em material que permita higienização a cada troca de cliente ou não utilizar nenhum material gráfico.

COZINHA

- Nutricionista, técnico de alimentos ou instituição de educação profissional deve realizar palestra de orientação com toda equipe para apresentar e capacitar para os novos procedimentos;
- 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;
- 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);
- Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar.
- Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como hipoclorito de sódio a 2,5% (Lembrando que o álcool gel é inflamável);
- 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 sintomas gripais realizar entregas;
- Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha.
- Limpar e desinfetar diariamente, e sempre que necessário, 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;

- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- A desinfecção de superfícies deve ser realizada após a sua limpeza, principalmente as que tem maior contato e com frequência;
- Os desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies incluem aqueles à base de cloro ou álcool e deve ser regulamentado junto à ANVISA;
- 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;
- Entregadores só devem entrar no estabelecimento em caso de extrema necessidade e, se ingressarem, devem fazer a correta higienização das mãos antes de acessarem a unidade. Os mesmos não devem ter nenhum tipo de contato físico com os funcionários da unidade. Após o recebimento das matérias-primas, o funcionário deve lavar as mãos e, em seguida, higienizar as embalagens, antes do armazenamento.

DELIVERY

- Indicar aos hóspedes, somente delivery de alimentos e bebidas em estabelecimentos formais e que tem autorização da Vigilância Sanitária para funcionamento;
- O recebimento deve ser feito no lobby ou recepção pelo hóspede.

CAMPING

- Aferir a temperatura de todos os hóspedes na chegada e saídas diárias. Caso o passageiro apresentar ou referir temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento na Unidade de Saúde local e comunicar a Secretaria da Saúde por meio do Zap Covid Cairu (75) 9.9978-5857 e e-mails secretaria.saude@cairu.ba.gov.br/ vigilancia.saude@cairu.ba.gov.br;
- Higienizar com álcool a 70% ou solução de hipoclorito de sódio todas as superfícies comuns;
- Nas entradas e saídas dos ambientes e dispor, em pontos estratégicos, de material para higienização com álcool a 70%, para utilização dos clientes.
- Interdição de todo o mobiliário comum como sofás, mesas e cadeiras que não permitam o distanciamento determinado;
- Barracas devem respeitar o distanciamento de 4 metros de distância;
- Não utilizar nenhum material gráfico para distribuição;
- Quanto a higienização de banheiros adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa, duas vezes ao dia, com hipoclorito de sódio e finalizar com desinfetante e álcool 70%. Desinfecção eficaz de móveis, louças e metais sanitários e superfícies; Lavar o ralo do chão com desinfetante diluído;
- Quanto às instruções para comercializem alimentos e bebidas devem estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e devidamente regulamentado e respeitando todas as exigências de distanciamento social e higiene e limpeza;
- Quanto às instruções para comercializem artesanato e outros produtos devem estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e devidamente regulamentado e respeitando todas as exigências de distanciamento social e higiene e limpeza;
- Os profissionais da limpeza devem utilizar os seguintes EPI's durante a limpeza dos ambientes: Óculos ou face shield, além da máscara facial; Avental de contato ou impermeável; Luvas de borracha de cano longo; Botas impermeáveis ou calçados fechados e impermeáveis.

PROTÓCOLOS ESPECÍFICOS NO CASO DE CONFIRMAÇÃO DE COVID-19 EM HÓSPEDES

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 empreendimento deve comunicar imediatamente a situação à Unidade de Saúde local e notificar a Secretaria da Saúde por meio do Zap Covid Cairu (75) 9.9978-5857 e e-mails [secretaria.saude@cairu.ba.gov.br/](mailto:secretaria.saude@cairu.ba.gov.br) [saude.vigilancia@cairu.ba.gov.br@](mailto:saude.vigilancia@cairu.ba.gov.br);
- O hóspede doente, e todos os seus contatos que dividirem a mesma acomodação, não deve sair de sua unidade habitacional, devendo comunicar aos profissionais da área administrativa do hotel formas de contatar seu médico, plano de saúde, caso possua, 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 a unidade de referência da área ou não, dependendo da situação clínica do doente.