

BERTIOGA

Protocolo Prevenção da COVID-19 para os Meios de Hospedagem.

**As recomendações inclusas neste documento estão sujeitas a
revisão contínua e podem ser modificadas se a situação
epidemiológica assim exigir.**

Sumário

1. INTRODUÇÃO	2
2. REPONSABILIDADES DO EMPREGADOR.....	2
3. DAS MEDIDAS DE ATENDIMENTO	3
4. DAS MEDIDAS EM LOCAIS COMPARTILHADOS	5
5. DOS RESTAURANTE	6
6. PROCEDIMENTO DE LAVANDERIA.....	8
7. PROCEDIMENTO DE USO DE ELEVADORES	9
8. DAS MEDIDAS DE HIGIENIZAÇÃO DOS QUARTOS E AMBIENTES.....	9
9. DAS MEDIDAS COM CLIENTES SUSPEITOS OU CONFIRMADOS COM A COVID 19	11
10. DOS FUNCIONÁRIOS	11
11. PROCEDIMENTO PARA A HIGIENE DAS MÁSCARAS NÃO PROFISIONAIS.....	14
12. PROCEDIMENTO PARA A HIGIENE DO PROTETOR FACIAL.....	14
13. PROCEDIMENTO DE LAVAGEM DAS MÃOS	15
14. ANÁLISE DAS ATIVIDADES PRESENTES NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE HOSPEDAGEM	16
Auxiliar Administrativo/ Recepção/ Financeiro	16
Camareira.....	16
Lavanderia.....	18
CLIENTE.....	18
15. REFERÊNCIAS	18

1. INTRODUÇÃO

A COVID 19 é uma doença que ocorre através de contato com o agente SARS-CoV-2, conhecido como novo coronavírus. A principal forma de transmissão é por meio de pequenas gotículas de saliva ou muco que carregam uma carga viral, em especial por espirro ou tosse, além da inalação, bem como contato com superfícies recentemente contaminadas. Os sintomas mais comuns são febre, tosse ou dificuldade para respirar, podendo ocorrer outros sintomas como dor de garganta, dor de cabeça, cansaço e diarreia.

Considerando a existência de pandemia da COVID-19 (Coronavírus) declarada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), e os diversos decretos estadual e municipal, que tratam do enfrentamento da Situação de Emergência Pública causada pelo agente Coronavírus – COVID-19 no município de Bertiooga/SP, se faz necessário o emprego de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença.

Serão descritas neste documento, diretrizes de enfrentamento da COVID-19 para os atendimentos realizados pelos estabelecimentos de hospedagem na cidade de Bertiooga, definindo regras de biossegurança a serem observadas como medidas de contenção da propagação da doença.

2. REPONSABILIDADES DO EMPREGADOR

- Dar o conhecimento aos profissionais de seu estabelecimento das orientações contidas no presente documento tanto para o atendimento dos clientes, quanto para a manutenção do ambiente do estabelecimento, para implementação das ações de enfrentamento ao COVID 19;
- É de responsabilidade do proprietário ou seu preposto estar atento às atualizações dos decretos, leis, portarias a nível municipal, estadual e federal em relação aos padrões de segurança contra o COVID-19.
- Disponibilizar todos os recursos e materiais necessários para que as atividades ocorram de acordo com as diretrizes atualizadas, estabelecidas até o momento pela prefeitura e estado;
- Garantir a segurança do cliente de acordo com as diretrizes de enfrentamento a COVID 19 preconizadas;
- Ao identificar qualquer cliente com sintomas, interromper imediatamente o atendimento e realizar o encaminhamento para o serviço de saúde;

3. DAS MEDIDAS DE ATENDIMENTO

- Recomendar a instalação nos celulares do aplicativo coronavirus SUS como

forma de comunicação dos métodos de prevenção, localização de unidades de saúde em sua região, notícias e estáticas oficiais em relação aos níveis de contaminação do COVID-19.

- Aferir a temperatura com termômetro do tipo laser, se possível, mantendo uma distância de todos. Se o cliente, colaborador ou terceirizado apresentar temperatura corporal superior a 37,8 °C, deverá ser imediatamente encaminhados ao serviço de saúde;
- Redução da quantidade de papelaria, deixando somente o necessário com as informações do hotel e cardápio de minibar. O hotel que tiver condições pode colocar as informações em um canal da TV ou dispor o cardápio de minibar em acrílico para facilitar a higienização;
- Interromper imediatamente o atendimento ao identificar que o cliente apresenta qualquer sintoma indicativo da doença (tosse, febre, dificuldade para respirar), notificando imediatamente a Vigilância Epidemiológica da Secretaria Municipal de Saúde todo caso suspeito;
- Dispor de álcool gel 70% em pontos estratégicos, assim como na entrada do estabelecimento, nos corredores e balcões de caixas, para uso dos colaboradores e clientes, e lixeiras com tampa acionadas por pedal;
- Realizar o controle de fluxo de pessoas para adentrar no estabelecimento, podendo ser criadas barreiras físicas na entrada, quando necessário, ou outros mecanismos de controle de fluxo de pessoas, respeitando o distanciamento social (distância mínima de 2 metros), sendo determinado que sejam efetuadas demarcações no piso para delimitação do espaço físico
- Adaptar todo o atendimento, para que não se tenha contato físico entre os colaboradores e clientes; exemplo de tipo barreira física: protetor facial (ex.: máscara face shield), divisórias de acrílico em recepções e/ou marcação de distanciamento.
- Higienizar a superfície, após cada uso, de máquinas eletrônicas de pagamento via cartão de débito ou crédito, ou preferencialmente revestida com material plástico com vistas a não danificar o equipamento, de forma a se evitar a transmissão indireta da COVID- 19, em caso de uso realizar a troca e descarte;
- Os materiais de escritório, tais como celulares, telefones fixos, teclados e outros, devem ser desinfetados regularmente a cada troca de usuário;
- Utilizar, os funcionários, obrigatoriamente máscara de proteção (preferencialmente máscara cirúrgica, podendo ser utilizado também máscaras de tecido com dupla camada, de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde, durante todo o atendimento ao cliente;
- Obrigatoriedade do uso de máscaras pelos clientes para entrar e circular no hotel. Convém que o hotel disponibilize máscaras extras;

- No caso de utilização de equipamentos ou superfícies de contato como bancadas, mesas, balcões, cadeiras, lavatórios etc, de uso individual ou coletivo, devem ser higienizados antes e depois com produtos à base de cloro (exceto superfícies metálicas), como o hipoclorito de sódio, álcool líquido ou gel a 70%, sendo a solução de hipoclorito diluída limitada a 1% ou água sanitária a 0,1 %. Também poderá ser usado outro tipo desinfetante padronizado, desde que seja registrado junto à ANVISA;
- Orientar todos que circularem no estabelecimento, tanto clientes quanto colaboradores sobre as medidas de prevenção ao contágio pela COVID-19, bem como de que as medidas não excluem totalmente os riscos desse contágio;
- Orientar todos os colaboradores e usuários a higienizar as mãos usando água e sabão, bem como utilizar álcool em gel 70%, ao chegar ao estabelecimento, quando circular pelo estabelecimento e após utilizar qualquer dependência do estabelecimento que não seja o quarto em que está hospedado;
- Agendar previamente todo o atendimento, de modo a controlar o fluxo de clientes, a fim de evitar aglomerações;
- Estabelecer procedimento para atendimentos on-line e ágeis através de agendamentos programados.
- Garantir sinalização clara, com marcações no piso na recepção e, quando necessário, direcionando o tráfego, garantindo um distanciamento social seguro de no mínimo 2 metros entre pessoas.
- Organizar o ambiente visando garantir o cumprimento das medidas de distanciamento;
- Evitar o compartilhamento de equipamentos de trabalho, e se o fizer, que sejam higienizados antes e depois;
- Manter ventilados ambientes de uso dos clientes, com abertura de portas e janelas. Serviços que possuam ar condicionado: manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana;
- Abster-se de utilizar cancelas ou catracas que obriguem o uso das mãos para permissão de entrada, sendo que, em caso de impossibilidade de desativação das existentes, a entrada do cliente deverá ser liberada por funcionário que utilize equipamentos de proteção individual;
- Evite o uso de maçanetas removendo portas não essenciais, deixando-as permanentemente abertas ou fazendo ajuste de portas com sensores para abertura automática;
- As chaves, convencionais ou cartões de acesso, devem ser desinfetadas, colocadas em bandeja, e entregue ao cliente. Desta forma, evita-se o contato

com as mãos, mesmo desinfetadas, com o dispositivo após sua desinfecção. A desinfecção pode ser química, feita com álcool líquido 70%. A entrega do cartão utilizado pelo cliente deve ser realizada somente no checkout e os procedimentos a serem realizados pelos colaboradores no quarto devem ser realizados utilizando cartão e chave reserva e devem após cada utilização, serem higienizados.

- Afixar cartazes em tamanho e local visível na entrada do estabelecimento e nas áreas de atendimento sobre a COVID-19, formas de transmissão e medidas preventivas;
- Inutilizar bebedouros;
- Fica vedado deixar expostos qualquer tipo de alimento e bebidas para fins de degustação (café, chá, bala, biscoito, etc), exceto dentro dos quartos privativos;
- Informar clara e explicitamente a todos os interessados em hospedagem e aos hóspedes já existentes que, em todas as praias do município, somente são permitidas atividades esportivas de prática individual, sendo todas as demais utilizações proibidas.

4. DAS MEDIDAS EM LOCAIS COMPARTILHADOS

- É vedada a aglomeração de clientes em áreas compartilhadas;
- Os espaços destinados a realização das atividades físicas deverão ser organizados mediante pré-agendamento e logística, para garantir o distanciamento durante as atividades sendo o protocolo:
 - Em atividades aeróbicas: orientá-los a manterem distância mínima de 5m (cinco metros) de outro praticante, com uma área de 20m² (vinte metros quadrados) para cada um, recomendado sempre o limite de lotação de 30% (trinta por cento) da capacidade do recinto.
 - Em atividades de musculação, parado: Prover distanciamento mínimo de 2 metros entre equipamentos.
 - Manter um profissional para ser responsável pela higienização do ambiente e equipamentos. Caso não seja possível, não é recomendado o uso;
 - Disponibilizar álcool em gel 70%, toalha descartável, para as higienizações necessárias e lixeiras com tampa acionadas por pedal;
 - É vedado a utilização de ambientes de espaços coletivos e atividades de interação entre pessoas como sala de jogos, quadras, playgrounds, saunas, brinquedotecas, sala de jogos, sala de cinema, sala de eventos e/ou reuniões, salas de computadores, vídeos e jogos eletrônicos e serviço de spa coletivos;
 - Procedimento para piscinas: está vedada para uso coletivo. Somente poderá ser utilizada mediante agendamento, sem aglomeração, e para famílias e pessoas

que componham o mesmo grupo de viajantes.

- Procedimento para parque aquático (equipamento composto por várias piscinas e ampla área de solário): Somente poderá ser utilizada sem aglomeração, com controle de acesso limitado a 30% da sua capacidade e grupos de pessoas separados por, no mínimo, 2 (dois) metros.
- Recomenda-se o não uso de vestiário e móveis no entorno da piscina, exceto os casos em que se garanta a rigorosa higienização e distanciamento, exceto famílias e pessoas que componham o mesmo grupo de viajantes.
- Garantir que as piscinas convencionais utilizem um sistema adequado de filtragem, bem como operação com nível de ocupação abaixo de sua capacidade máxima 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).
- É permitido uso de banheiras e jacuzzis dentro dos quartos desde que realizada rigorosa higienização conforme orientações no presente documento.
- Para ar condicionado central manter sistemas de ventilação e exaustão ligados 24h quando possível. Manter o PMOC e manutenção do sistema em dia, com rígido controle para substituição e lavagem dos filtros. Manter os locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar condicionado do tipo Split limpos (filtros e dutos) e manter pelo menos uma janela externa aberta ou qualquer outra abertura para renovação do ar. Os equipamentos deverão ter sua manutenção garantida conforme plano de manutenção e de operação e controle, a Lei Federal nº 13.589/2018 e demais legislações.

5. DOS RESTAURANTES

- Observar na organização a distância mínima de 2,0m (dois metros) entre as mesas e 1,5m (um metro e meio) entre os indivíduos;
- Realizar controle de fluxo de pessoas, com lotação máxima de 30%;
- Caso a empresa opte por disponibilizar funcionário específico para servir os clientes diretamente no balcão expositor de alimentos, deverá criar barreiras físicas e efetuar demarcações no piso para delimitação do espaço físico, de modo a evitar o acesso direto do consumidor ao balcão expositor de alimentos, respeitando a distância mínima de 1,5 m (um metro e cinquenta). Os colaboradores precisam estar devidamente paramentados para servir os clientes, a fim de reduzir o contato com os alimentos.
- Caso o atendimento seja no sistema self-service ou em demais serviços de alimentação:

Na exposição e consumo de alimentos:

- Providenciar a proteção adequada do equipamento de buffet (mesas, balcões, pistas e outros equipamentos e móveis onde os alimentos são oferecidos aos clientes) providos de protetores salivares, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos;
 - Incentivar a lavagem de mãos. Em estabelecimentos onde seja possível ter uma pia para esta finalidade, o local deve dispor de sabonete e papel toalha descartável não reciclado para que os clientes possam higienizar as mãos antes de se servirem;
 - Afixar em local visível e próximo à pia destinada à lavagem de mãos uma placa de aviso aos usuários para que lavem suas mãos;
 - Disponibilizar dispensadores de parede, de mesa, totens ou similares abastecidos com álcool em gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no restaurante;
 - Disponibilizar luvas descartáveis de plástico aos clientes para que se sirvam;
 - Caso seja possível e necessário, recomenda-se o uso de organizadores de fila direcionados aos clientes, seguindo a recomendação de 1 metro de distância entre as pessoas;
 - 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;
 - Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, materiais descartáveis e/ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro);
 - Alimentos podem ser disponibilizados porcionados e protegidos com filme plástico ou outra proteção adequada para autosserviço;
 - Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais ou, quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes porcionados em recipientes.
- Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofrerem tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas

descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizados forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada;

- Os manipuladores de alimentos deverão estar devidamente paramentados, sendo obrigatória a utilização de máscara, preferencialmente de tecido não tecido (TNT) ou de tecido de dupla camada, atendendo as recomendações do Ministério da Saúde e das Orientações Gerais - Máscaras faciais de uso não profissional da ANVISA de 03 de abril de 2020;
- Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos;
- Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual;
- Os manipuladores de alimentos devem usar uniforme completo sempre limpo e de cor clara, com calçados fechados, touca ou gorro para a proteção dos cabelos e sem adornos (como anéis, cordões e pulseiras);
- Recomendamos que louças e talheres já estejam rigorosamente higienizados e que sejam dispostos nas mesas no momento em que o cliente se sentar, antes das refeições e que imediatamente após a utilização ocorra a higienização;
- Dispensar o uso de saleiro, galheteiro, pimenteiro, açucareiro, porta guardanapo e/ou qualquer outro objeto que fique disposto em mesas.
- Dispensar o uso de toalhas de mesa e guardanapos de tecido.
- Levando em consideração a necessidade de organização do ambiente, sugere – se que as refeições sejam agendadas.

6. PROCEDIMENTO DE LAVANDERIA

- **EPIs dos trabalhadores:**

 - Máscaras cirúrgica descartável;

 - Luva de látex e/ou luva de procedimentos;

Bota ou sapatos de uso profissional;

Óculos ou protetor facial;

Touca;

Capote (opcional);

Calça comprida;

Blusa com manga (curta ou longa).

- Realizar a separação de área contaminada e área limpa;
- Tipos de produtos: desinfetante a base de cloro para lavagem da rouparia;
- Obrigatoriamente todo item que componha enxoval e roupas que deverá ir para a lavanderia, sendo lavado em água quente e/ou passada no ferro ou calandra com uma temperatura superior a 60 graus.
- Obrigatoriamente todo o item que componha enxoval e roupas que não pode ser lavado em água quente e/ou passada no ferro ou calandra com uma temperatura superior a 60 graus deverá passar em secadora que ultrapasse 60 graus.
- Reorganizar a lavanderia para que exista a separação da rouparia e controle interno das atividades, exemplo: controle de volume de roupas x quarto atendido.

7. PROCEDIMENTO DE USO DE ELEVADORES:

- Restringir o uso de elevadores, e na impossibilidade, permitir uma pessoa de cada vez. Exceções famílias ou pessoas que viajam juntos;
- Organize a fila de espera dos elevadores com marcações no piso, direcionando o tráfego e garantindo um distanciamento social seguro;
- Disponibilize álcool gel 70% para as mãos no elevador e fora do elevador próximo aos botões de acionamento;
- Intensifique a higiene dos elevadores, especialmente a desinfecção do painel de controle.

8. DAS MEDIDAS DE HIGIENIZAÇÃO DOS QUARTOS E AMBIENTES

- Um apartamento receberá um novo check-in apenas depois de 48hs do último check-out;
- Será realizada a troca de todo enxoval do apartamento a cada hospedagem;

- Obrigatório o uso de protetor de colchão e travesseiros e será realizada a troca a cada hospedagem;
- Retirar todos os tapetes, peseiras cobertores e travesseiros extras;
- Retirar as decorações fixas dos quartos, utensílios, alimentos e bebidas;
- Garantir 100% de higienização de todo o local em que o cliente se hospedar antes do próximo cliente utilizar o ambiente;
- Higienização rigorosa de objetos de uso pessoal, toalhas, roupas de cama e outros;
- Realizar intervalos programados para higienização das áreas comuns em momentos com menor fluxo de pessoas;
- Realizar a higienização contínua do estabelecimento, intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção com álcool 70%, sob fricção de superfícies expostas, fazendo o mesmo com todos os materiais e equipamentos utilizados para desempenho da atividade;
- Realizar higienização com desinfetantes próprios para desinfecção de superfícies, aprovados pela ANVISA, como por exemplo aqueles à base de cloro, álcoois, alguns fenóis e alguns iodóforos e o quaternário de amônio, seguindo as instruções dos fabricantes (rótulo) para uso correto, sendo obrigatório o uso de EPIs necessários para a manipulação;
- Retirada do enxoval, higienização dos vestiários e sanitários deve ser feita por profissional todo equipado com as EPIs necessárias:
 - Máscaras cirúrgica descartável;
 - Luva de látex e/ou luva de procedimentos;
 - Bota ou sapatos de uso profissional;
 - Óculos ou protetor facial;
 - Touca;
 - Capote (opcional);
 - Calça comprida;
 - Blusa com manga (curta ou longa).
- Para higienização de ambientes e pisos diluir 200 ml de água sanitária em 5 litros de água para desinfetar toda e qualquer superfície com o uso de borrifador na superfície a ser desinfetada ou diretamente sobre um pano multiuso, limpo e seco e esfregar toda a superfície e aguardar 10 minutos para a secagem e uso ou uso de qualquer produto comprovadamente eficaz pela ANVISA. Pode ser usada especialmente para a desinfecção de pisos, paredes e ambientes em geral.

- O enxoval deve ser higienizado de acordo com o procedimento da lavanderia e a troca deve ser realizada pelo menos a cada 2 dias.
- Uso de capas protetoras de colchões e fronhas a serem lavadas e desinfetadas na troca de hóspedes.

9. DAS MEDIDAS COM CLIENTES SUSPEITOS OU CONFIRMADOS COM A COVID 19

Toda pessoa que desejar entrar no estabelecimento, seja hóspede, colaborador, fornecedor ou interessado em hospedagem deve, antes da entrada, ter sua temperatura medida e, sendo esta igual ou superior a 37,8°, o estabelecimento deverá seguir procedimento, conforme as hipóteses abaixo.

1 – Não sendo hóspede

A pessoa não poderá entrar no estabelecimento e deverá ser orientada a procurar ajuda médica imediatamente.

2 – Já é hóspede

Caso algum hóspede seja detectado com a Covid-19 deve ser orientado a deixar o estabelecimento imediatamente, para segurança dos outros hóspedes e colaboradores e procurar com urgência assistência médica.

A Vigilância Sanitária deve ser imediatamente notificada.

Outras providências a serem tomadas:

- Todos os locais onde o hóspede tenha estado e todos os equipamentos/materiais com os quais possa ter tido contato, devem ser imediata e rigorosamente higienizados;
- Os colaboradores que tiveram contato com o hóspede devem entrar em quarentena para verificar se contraíram a Covid-19;
- Todos os hóspedes devem ser avisados da ocorrência, para que possam tomar as providências que julgarem necessárias.

10. DOS FUNCIONÁRIOS

- Adotar, temporária e emergencialmente, o ponto por exceção, conforme previsão legal, para evitar aglomeração de pessoas em volta dos equipamentos de marcação, em horários de início e final de expediente, ou dispor de álcool em gel para uso antes e após o uso do ponto;
- Recomenda-se que os turnos de trabalho dos funcionários sejam ajustados para seguir horários diferenciados de entrada e saída, com objetivo de minimizar

o número de pessoas circulando em um mesmo horário e utilizando o sistema de mobilidade urbana ao mesmo tempo;

- Deverão ser afastados imediatamente, os trabalhadores que se enquadrem nos grupos de maior risco ao novo coronavírus (COVID-19), quais sejam:

Maiores de 60 anos;

Gestantes;

Pessoas que apresentem sintomas relacionados à COVID- 19, quais sejam:

Febre e tosse (seca ou secretiva) persistentes, coriza e falta de ar;

Portadores de imunodeficiência de qualquer espécie;

Transplantados;

Portadores de demais comorbidades associadas à COVID-19.

- Todos os funcionários e/ou colaboradores deverão utilizar equipamento de proteção individual para prevenção ao novo coronavírus (COVID-19), conforme orientação da Organização Mundial de Saúde - OMS e Ministério da Saúde, quais sejam: luvas e máscaras descartáveis;

- O uso de luvas não substitui a lavagem das mãos, devendo esta ser realizada antes e após cada troca da luva; sendo exigido para os colaboradores abaixo:

- Recomendado o uso de luvas durante as embalagens e etiquetas dos alimentos ou na distribuição dos alimentos no buffet;

- Recomendado o uso de luvas durante a manipulação de alimentos crus com frutas e saladas;

- As orientações das legislações vigentes devem ser seguidas e devemos passar a orientar o uso para quem tem contato direto com utensílios de devolução de clientes, permitindo maior segurança ao colaborador que está na referida função;

- Lavar com frequência as mãos até a altura dos punhos, com água e sabão ou higienizar com álcool em gel 70%;

- A utilização de máscaras no ambiente de trabalho, sendo indicada a utilização de máscaras faciais de uso não profissional, confeccionadas com TNT (tecido não tecido) ou tecido de dupla camada, atendendo às recomendações dos órgãos de saúde.

SUGESTÃO TIPOS DE MÁSCARAS E SUA EFICIÊNCIA

EFICIÊNCIA DE MÁSCARAS CASEIRAS NA PROTEÇÃO DE AEROSOL/VÍRUS		
Muito Alto		Máscara N95
		Máscaras cirúrgicas (Sky/Embramac)
		Filtro de papel Melitta
		Malha 100% algodão - 3 camadas
Alto		Malha 100% algodão - 2 camadas
		Tricoline 97% algodão - 2 camadas
		Pano multiuso – Scotch Brite – 3 camadas
Moderada		Malha 100% algodão - 1 camada
		Tricoline 97% algodão - 1 camada
		TNT gramatura 40 – 3 camadas
		Pano multiuso – Scotch Brite – 2 camadas
		Pano multiuso – Scotch Brite – 1 camada
Baixo		TNT gramatura 40 – 2 camadas
		Máscara de Confeiteiro
		Máscara de Confeiteiro
Muito Baixo		TNT gramatura 40 – 1 camada

Fonte: Instituto de Física – Universidade Federal de Uberlândia
Método: Imagem e Espectroscopia Óptica
Responsáveis: Prof. Maurício/Prof. Adamo

- Recomenda-se o uso de máscaras com eficiência entre alta e muito alta.
- As máscaras não devem ser utilizadas por um período superior a 3 (três) horas ininterruptas, devendo após esse período ou sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente ou danificada, serem descartadas ou higienizadas nos casos das reutilizáveis, conforme Orientações Gerais - máscaras faciais de uso não profissional da ANVISA publicada em 03 de abril de 2020;
- Máscaras devem ser usadas de forma correta: cobrindo bem boca e nariz. Não é recomendado o uso de barba, pois a mesma prejudica a vedação da máscara; não tocar as máscaras no centro, aonde cobrem boca e nariz; caso contrário, as mãos estarão sendo contaminadas e, por consequência, tudo o que for tocado por elas posteriormente;
- Sujas ou molhadas devem ser armazenadas em um recipiente identificado e com tampa, individual para cada profissional, revestido por saco plástico, devendo ser lavadas e passadas a ferro antes do próximo uso;
- São de uso individual de cada profissional e devem ser lavadas separadamente das máscaras dos demais colaboradores;

- Separar em saco ou caixa plástica exclusiva e identificada máscaras reutilizáveis para posterior higiene;
- De acordo com o porte e o número de funcionários, a higiene das máscaras deve ser feita preferencialmente pela própria empresa. Caso a higiene seja realizada pelos funcionários em suas residências, a empresa deve disponibilizar o procedimento e reforçar a importância de seu cumprimento;
- Recipientes ou sacos plásticos específicos e identificados devem estar disponíveis nos quartos para os hóspedes que desejem ter suas máscaras reutilizáveis higienizadas, assim como avisos claros do local de descarte de máscaras descartáveis (lixeiras dos banheiros);

11. PROCEDIMENTO PARA A HIGIENE DAS MÁSCARAS NÃO PROFISSIONAIS

- a. a máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas;
- b. lavar previamente com água corrente e sabão neutro;
- c. deixar de molho em uma solução de água com água sanitária* ou outro desinfetante equivalente de 20 a 30 minutos;
- d. enxaguar bem em água corrente, para remover qualquer resíduo de desinfetante;
- e. evite torcer a máscara com força e deixe-a secar;
- f. passar com ferro quente;
- g. garantir que a máscara não apresenta danos (menos ajuste, deformação, desgaste, etc.), ou você precisará substituí-la;
- h. guardar em um recipiente fechado. Substituí-la sempre que estiver suja ou molhada.

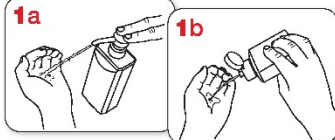
Obs.: Jogar fora no lixo do banheiro máscaras descartáveis e não reutilizar.

12. PROCEDIMENTO PARA A HIGIENE DO PROTETOR FACIAL

- Para o protetor facial reutilizável realizar limpeza e desinfecção com água e sabão e álcool líquido/gel a 70% ao final do expediente e/ou quando apresentar sujeira.

13. PROCEDIMENTO DE LAVAGEM DAS MÃOS

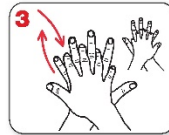
Como Fazer a Fricção Antisséptica das Mãos com Preparações Alcoólicas?



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



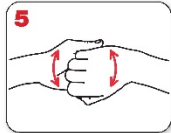
2
 Fricção as palmas das mãos entre si.



3
 Fricção a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



4
 Entrelace os dedos e fricção os espaços interdigitais.



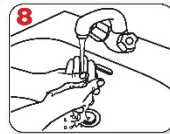
5
 Fricção o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai e vem e vice-versa.



6
 Fricção o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



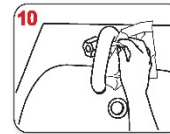
7
 Fricção as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.



8
 Enxágue bem as mãos com água.



9
 Seque as mãos com papel toalha descartável.



10
 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.



11
 Agora, suas mãos estão seguras.



A Organização Mundial da 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 da Saúde não se responsabilizará em hipótese alguma pelos danos provocados pelo seu uso.

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

14. ANÁLISE DAS ATIVIDADES PRESENTES NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE HOSPEDAGEM

<i>FUNÇÃO</i>	<i>AUXILIAR ADMINISTRATIVO/ RECEPÇÃO/ FINANCEIRO</i>
Descrição das atividades principais	Serviços de digitação e processamento de textos (memorandos, cartas comerciais, e-mails, etc); Expedição e recebimento de correspondência sobre assuntos diversos; Atendimento de pessoas e telefone, seu devido encaminhamento e transmissão de recados; Organização e manutenção de arquivos; Efetuar pagamentos e recebimentos; Arquivar, protocolar e organizar documentos; Atendimento ao cliente; Interação com outros colaboradores.
Contato	Pessoal por proximidade; através de objetos e superfícies existentes no ambiente; exposição a projeções de gotículas de espirros ou tosses.
Meios de propagação do agente de risco	Gotículas de saliva da fala; espirro e tosse; contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão de pessoas infectadas; contato com objetos ou superfícies contaminadas.
Classificação do efeito	Inicialmente médio, podendo progredir para grave e gravíssimo (óbito).
Tempo de exposição	8 Horas
Sintomas	Tosse, febre, dificuldade para respirar.

<i>FUNÇÃO</i>	<i>CAMAREIRA</i>
Descrição das atividades principais	Limpar, higienizar e arrumar as unidades habitacionais (apartamentos), banheiros da área social e de lazer, sauna, recepção, escritório, sala de reunião; conferir consumo do hóspede no frigobar no check-out (saídas); Repor produtos do frigobar; Solicitar a compra de material de limpeza e de frigobar; encaminhar roupa de hóspede para a lavanderia; controle da quantidade e estado do enxoval; avisar sobre necessidade de

	<p>manutenção e reparos nos aptos nas outras áreas que limpa, e na sua área de trabalho; limpeza e organização da rouparia e outros depósitos do seu setor.</p> <p>Cuidar da limpeza, higienização e arrumação dos apartamentos, áreas sociais, recepção, agência, escritório e salão de eventos;</p> <p>Atendimento ao cliente;</p> <p>Interação com outros colaboradores.</p>
Contato	Pessoal por proximidade; através de objetos e superfícies existentes no ambiente; exposição a projeções de gotículas de espirros ou tosses.
Meios de propagação do agente de risco	Gotículas de saliva da fala; espirro e tosse; contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão de pessoas infectadas.; contato com objetos ou superfícies contaminadas.
Classificação do efeito	Inicialmente médio, podendo progredir para grave e gravíssimo (óbito).
Tempo de exposição	8 Horas
Sintomas	Tosse, febre, dificuldade para respirar.

<i>FUNÇÃO</i>	<i>LAVANDERIA</i>
Descrição das atividades principais	<p>A lavanderia é um departamento que tem ligação com a execução do serviço das camareiras sendo responsável:</p> <p>Lavar e passar as roupas de cama, toalhas, tapetes e roupas de hóspedes.</p> <p>Na lavanderia também é feita a contagem de todo o enxoval do hotel;</p> <p>Interação com outros colaboradores.</p>
Contato	Pessoal por proximidade; através de objetos e superfícies existentes no ambiente; exposição a projeções de gotículas de espirros ou tosses.
Meios de propagação do agente de risco	Gotículas de saliva da fala; espirro e tosse; contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão de pessoas infectadas. contato com objetos ou superfícies contaminadas.
Classificação do efeito	Inicialmente médio, podendo progredir para grave e gravíssimo (óbito).
Tempo de exposição	8 Horas
Sintomas	Tosse, febre, dificuldade para respirar.

Meios de propagação do agente de risco	Gotículas de saliva da fala; espirro e tosse; contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão de pessoas infectadas, contato com objetos ou superfícies contaminadas.
Classificação do efeito	Inicialmente médio, podendo progredir para grave e gravíssimo (óbito).
Tempo de exposição	8 Horas
Sintomas	Tosse, febre, dificuldade para respirar.

<i>CLIENTE</i>	
Grupo de risco	Pessoas que possuam doenças cardiovasculares ou pulmonares; pessoas que possuam imunodeficiência de qualquer espécie; transplantados; maiores de 60 anos; gestantes e lactantes.
Meios de propagação	Gotículas de saliva; Espirro e tosse; Contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão de pessoas infectadas; Contato com objetos ou superfícies contaminadas.
Sintomas	Tosse, febre, dificuldade para respirar.
MEDIDAS DE CONTROLE PARA OS CLIENTES QUE NÃO FAZEM PARTE DO GRUPO DE RISCO E PODEM RECEBER O ATENDIMENTO	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lavar com frequência as mãos até a altura dos punhos, com água e sabão ou higienizar com álcool em gel 70% ao adentrar e antes de sair do empreendimento; ✓ Atentar-se aos avisos de prevenção de disseminação da COVID-19; ✓ Utilizar máscaras ao circularem pelo estabelecimento; ✓ Sem uso de máscaras: ao tossir ou espirrar, cubra o nariz e a boca com lenço ou com o braço e não com as mãos; ✓ Evitar tocar os olhos, nariz e boca; 	

15. REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – PRÁTICA

RECOMENDADA – ABNT NBR PR 1002. Máscaras de proteção respiratória de uso não profissional. Guia de requisitos básicos para métodos de ensaio, fabricação e uso. Rio de Janeiro, p. 41. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Boletim epidemiológico especial.

COE Coronavirus. Secretaria de vigilância em saúde. Brasília. Maio 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Cartilha Coronavirus. Brasília. P. 18, 2020. Disponível em: <<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/07/Cartilha-Coronavirus-Infoacoes-.pdf>>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolo de Tratamento do Novo Coronavírus (2019-nCoV). Brasília, p. 32. 2020. Disponível em: < <https://portalquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2020/fevereiro/05/Protocolo-de-manejo-clinico-para-o-novo-coronavirus-2019-ncov.pdf>>. Acesso em: maio 2020.

Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso do Sul. **Boletim Epidemiológico COVID-19**. Maio de 2020.

Secretaria de Saúde de Bonito.