

## **Propostas para a elaboração do Plano de Retomada das Atividades Comerciais e Turísticas no Distrito de Conceição do Ibitipoca- MG**

Considerando a situação epidemiológica mundial e brasileira, com a declaração de situação de PANDEMIA pela Organização Mundial de Saúde - OMS em 11 de março de 2020;

Considerando a necessidade de ações de prevenção para evitar a ocorrência de transmissão e óbitos por Infecção Humana pelo novo Coronavírus (COVID-19);

Considerando as atribuições inerentes ao poder de polícia sanitária, conferidas pelo art. 15, inciso XX da Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990;

Considerando o artigo 192 da constituição, “A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação”;

Considerando, a Lei Federal nº 13.979 de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus responsável pelo surto de 2020;

Considerando o Decreto nº 10.282, de 20 de março de 2020, da Presidência da República, que regulamenta a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais;

Considerando que o monitoramento sistemático dos riscos em saúde pública visa auxiliar os gestores na adoção de medidas, de modo a reduzir o número de populações afetadas, além de mitigar as consequências sociais e econômicas negativas;

Considerando o Decreto nº 067/2020, da Prefeitura Municipal de Lima Duarte, que dispõe acerca da primordialidade do reestabelecimento de forma regular e gradativa das

atividades comerciais, bem como da transição do Distanciamento Social Ampliado (DSA) para o Distanciamento Social Seletivo (DSS);

Considerando que o Governo de Minas Gerais disponibilizou o projeto Minas Consciente contando, inclusive, com a adesão do Município de Juiz de Fora, referência para a Macrorregião Sudeste e disciplinou que hotéis passam a ser considerados serviços essenciais, e, assim, podem retomar o funcionamento em todo Estado, discriminado um protocolo de reabertura;

Considerando que o Distrito de Conceição do Ibitipoca está economicamente atrelado ao Turismo e que este só poderá ser retomado após a normalização da situação pandêmica no Brasil, não havendo, portanto, previsão de reestabelecimento;

Considerando que o Distrito de Conceição de Ibitipoca conta com aproximadamente 2500 leitos disponíveis e cerca de 50 estabelecimentos comerciais e considerando ser fundamental a retomada econômica de forma adequada e responsável e gradual, sob pena de extinção de vários destes estabelecimentos e profunda retração econômica do Distrito;

Considerando que o grupo “Ibitipoca Consciente” entende que qualquer solicitação de reabertura da Vila, deva apresentar cinco pilares que sustentem uma reabertura minimamente segura, sendo elas: **cadastramento e capacitação dos estabelecimentos, barreira sanitárias, monitoramento de indicadores dos níveis de contágio e ocupação da rede hospitalar, fiscalização severa e controle sobre as medidas adotadas, e um Grupo técnico que tenha discernimento para interromper ou afrouxar as medidas assim que necessário**. Se a implementação de uma dessas metas não for possível, não aconselhamos a reabertura.

## **Apresentação**

Entendemos que o Distrito de Conceição de Ibitipoca é um polo receptor de turistas de todo o Brasil, sendo que as cidades de Juiz de Fora e Rio de Janeiro representam, aproximadamente, 80% desse público.

Temos consciência que a crise de econômico-social desencadeada pela pandemia do novo Coronavírus (COVID-19) está longe de terminar, pois ainda não existe vacina nem remédios comprovados que possibilitem o combate eficaz e a erradicação desse vírus em um curto período de tempo. Sabemos que o único método seguro de redução de contágio é o isolamento social que, por seu lado, o Distrito de Ibitipoca possui uma população idosa e de pessoas com comorbidades que estão mais vulneráveis à exposição do vírus, se medidas de proteção adequadas não forem implementadas. Por outro lado, somos sabedores que a grande maioria da população local vive do turismo e estamos cientes de que não figura como diretriz do governo federal a implementação de medidas de distanciamento social mais consequentes, consoantes as recomendações dos cientistas e das organizações de saúde, e que a testagem em massa da população, como providência preliminar à flexibilização da vida econômica e social, não se apresenta como prioridade para os governos federal, estadual e municipal.

Nesse sentido, entendemos que, no atual estágio, as medidas que se faziam e se fazem urgentes não serão adotadas por nossos governantes, fazendo com que as atividades econômicas sejam irreversivelmente prejudicadas, já começando a definharem e podendo chegar ao colapso total. Teremos, portanto, se nada for feito, um colapso da saúde, da economia e, por fim, um colapso social. Não podemos nos esquecer que pessoas aposentadas, servidores públicos, empresários com rendimentos substanciais ou suficientes no pré-pandemia possuem formas de atravessar a crise que estamos, pois, ou seus ganhos estão garantidos, ou tem reservas para ficarem em casa sem correr o risco de se encontrarem com pessoas contaminadas. Mas, a grande maioria das empresas e das pessoas físicas que dependem dessas, não possuem reservas, ou essas já estão findando. Logo, insistir no isolamento social sem previsão de fim e sem um protocolo de reabertura soa desumano para essa grande parcela da população local, não sendo oportuno julgamentos pessoais pelo simples fato dessas pessoas precisarem e pretenderem trabalhar, mesmo sabendo dos riscos a que elas mesmas estão expostas, bem como dos riscos à terceiros.

Logo, se faz necessário a elaboração de um protocolo que harmoniza a exigência de isolamento social e a flexibilização das atividades econômicas. Afinal, diversas regiões do País e do mundo demonstram ser possível o controle da propagação do vírus, conciliando o isolamento social e reabertura de atividades econômicas, com o fito de se evitar o colapso. (no caso a atividade do turismo).

Destarte, elaborando e implementando um protocolo rígido de medidas de proteção e de controle no que tange à propagação do vírus, acreditamos que a flexibilização da grande maioria das atividades relacionadas ao turismo possa ocorrer. Num primeiro momento, precisamos nos orientar sobre quando e como se daria essa flexibilização. Somos unânimes em dizer que, hoje, ainda não é o momento, tendo em vista o crescente número de casos de contágio. Entendemos que não é possível fixar datas para tal, mas poderíamos nos basear em indicadores da doença, como balizadores para a flexibilização de determinadas atividades.

### **Algumas diretrizes que poderiam ser adotadas para minimizar os riscos**

- I. Utilizar-se de mecanismos oficiais que permitam a aferição diária dos índices de propagação do vírus nas cidades de LIMA DUARTE, JUIZ DE FORA e RIO DE JANEIRO, e através desses números, decidir sobre a reabertura ou fechamentos de certas atividades econômicas. Sugerimos que a reabertura deva ser iniciada quando os níveis de contaminação das três cidades apresentarem declínio em relação ao número aferido da semana anterior, por pelo menos 2 semanas seguidas.
- II. Utilizar-se de mecanismos oficiais que permitam a aferição diária dos índices de vagas em enfermarias e unidades de terapia intensiva nas cidades-referências de nossa Região. Sugerimos que a reabertura deva ocorrer quando os índices de lotação dessas unidades estejam abaixo de 60%.
- III. Após o início da reabertura, se um desses indicadores evidenciar um aumento para níveis superiores ao mencionado, o fechamento das atividades deverá ser realizado.
- IV. O acompanhamento e divulgação desses indicadores, bem como a decretação de reabertura ou fechamento deve ficar a cargo da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Lima Duarte, devendo o ser dada ampla divulgação em seus veículos oficiais e quaisquer outras formas de informação disponíveis.
- V. No Distrito de Ibitipoca, por ser um pólo receptor de turistas nacional, entendemos ser fundamental a criação de uma Barreira Sanitária, para a aferição de temperatura corporal e sintomas evidentes da doença, orientação dos moradores e visitantes sobre as regras em vigor no Distrito e cadastramento de visitantes. A formação e as atribuições da Barreira devem ser feitas por via de Decreto Municipal específico,

nele constando que, em caso de verificação de pessoas com sintomas de covid-19, as mesmas deverão ser encaminhadas à unidade de saúde mais próxima e impedidas de seguirem viagem.

- VI. Deverá ser criado pela administração Municipal um sistema de controle de hospedagem, em que os estabelecimentos devem informar ao órgão responsável os nomes, origem e data/hora prevista que os mesmos chegarão até Barreira Sanitária do Distrito, sendo impedidas de seguir viagem pessoas não cadastradas na listagem e que se recusem a informar o local de hospedagem, ou motivo da visita, deve ser feita a confirmação com representante do estabelecimento.

### **Condicionantes para a implementação do programa de reabertura do turismo no âmbito municipal**

- I. Uma vez constatado, por parte do órgão municipal responsável, que os indicadores permitem o início da reabertura das atividades ligadas ao turismo, os estabelecimentos devem obedecer e estar em dia com as habilitações necessárias.
- II. Para se habilitarem ao Programa de Reabertura, todos os estabelecimentos comerciais de Ibitipoca deverão obrigatoriamente assinar termo de compromisso se responsabilizando em adotar as medidas de controle inseridas no Programa de Reabertura, de acordo com seu ramo de atividade.
- III. Ter participado e concluído o Curso virtual de Normas Sanitárias do Município, em sendo disponibilizado pelo Município, e passado pela vistoria municipal, caso existente (curso de procedimentos sanitários em estabelecimentos comerciais).
- IV. Todos os estabelecimentos devem exibir em local visível as regras de convivência no estabelecimento, bem como as regras gerais do município.
- V. Todos os estabelecimentos devem manter uma listagem dos clientes que foram atendidos no local e que tiveram contato próximo, contendo telefone, email, endereço, local de hospedagem, com vistas a eventual rastreamento.
- VI. Deverá ser criada uma equipe de fiscalização da Prefeitura, para monitorar diariamente o funcionamento dos trabalhos da Barreira Sanitária e o cumprimento dos protocolos (geral e específico por setor) por parte dos estabelecimentos comerciais que aderirem ao Plano, cabendo multa, interdição e até o cancelamento

do alvará de funcionamento, em casos de reiteração de penalidades. A criação das regras e atribuições dessa Equipe também deverá ser feita por Decreto específico.

Assim, elencamos abaixo sugestões diretrizes para elaboração de Protocolos Setoriais que devem ser inseridos em Decreto, ou Lei Municipal, enquanto vigorar o critério de calamidade de saúde pública relacionada a pandemia do novo Coronavírus (COVID-19).

## **Critérios e protocolos específicos para eventual reabertura**

### **I. Dos bares e restaurantes**

Para a retomada do funcionamento dos bares e restaurantes, deverão ser cumpridas as seguintes normas específicas:

1. Promover práticas de etiqueta respiratória nos estabelecimentos, com fornecimento de álcool gel e/ou pia com sabonete líquido para lavagem de mãos para funcionários e clientes;
2. Disponibilizar álcool em gel 70% para funcionários e clientes, especialmente na entrada do estabelecimento e nos locais de pagamento;
3. Utilização de máscaras por todos os funcionários e entregadores;
4. Manter estoque adequado de produtos para higienização de mãos como sabão bactericida, álcool 70% e papel toalha;
5. Atendimento in loco: em área externa (com espaçamento de 2,00 metros entre as mesas), com limitação de 60% da capacidade; também no salão (área interna) (com espaçamento de 2,00 metros entre as mesas), com no máximo 30% da capacidade, devendo priorizar os serviços de entrega;
6. Utilização de toalhas descartáveis para as mesas e com higienização das mesmas e das cadeiras a cada nova utilização;
7. Intensificar a limpeza e desinfecção dos estabelecimentos, em especial, em locais frequentemente tocados, como portas, maçanetas, balcões, mesas, máquinas de cartão de crédito (higienização imediata após a utilização do cliente) e equipamentos onde clientes e colaboradores tenham contato;
8. Manter espaçamento entre mesas (2,00 metros);

9. Restrição do horário de funcionamento in loco em 7 horas de funcionamento diário com definição do horário pelo estabelecimento;
10. Respeitar distanciamento entre as pessoas;
11. Manter no caixa o distanciamento de 2,00 metros entre as pessoas;
12. Filas internas com fitas de isolamento ou marcação indicativa no chão, de modo a posicionar as pessoas na fila, sendo observada a distância mínima de 2,00 metros entre clientes/consumidores;
13. Dispor de talheres e copos descartáveis, como alternativa no caso de exigência do cliente;
14. As portas e janelas devem ser mantidas abertas de modo a propiciar boa ventilação do ambiente;
15. Os lugares em pé, pela dificuldade de garantir a distância entre as pessoas, estão desaconselhados, assim como as operações do tipo self-service, nomeadamente buffets e dispensadores de alimentos que impliquem contato por parte do cliente; Estes serviços devem ser feitos por um profissional do estabelecimento. De preferência um colaborador diferente do que trabalha com o caixa.
16. Distanciamento físico com controle de acesso e com orientação visível da capacidade de atendimento, distribuição de senhas e bloqueio, uma vez atingido o máximo de pessoas;
17. Disponibilizar sal, azeite, palitos, guardanapos, etc. por meio de sachês entregues junto com o pedido;
18. Protocolar um termo de responsabilidade onde a empresa se compromete, sob sua responsabilidade, a cumprir todas as normas estabelecidas neste Plano, assinado pelo Gerente, Proprietário ou responsável pelo estabelecimento

## **II. Dos hotéis, pousadas, casas de aluguel e similares**

Poderão ser retomadas, de forma gradual e monitorada, as seguintes atividades dos meios de hospedagem: hotéis, hostels, motéis, pousadas, albergues e similares, mediante cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste Decreto e nas

demais normas vigentes, e ainda à assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária. Funcionado com 40% de sua capacidade de leitos.

### **Do Funcionamento, Serviços de Recepção, Áreas Comuns e Circulação**

As atividades de recepção, áreas comuns e circulação, nos meios de hospedagem, deverão cumpriras seguintes normas específicas:

1. Uso de máscara obrigatório para colaboradores e hóspedes;
2. Disponibilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) nas áreas comuns (recepção, balcões, mesas, saídas de elevador e banheiros) e demais pontos estratégicos;
3. Possuir estoque de álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel), máscaras e luvas descartáveis para atender solicitações;
4. Manter ambientes bem ventilados, com janelas e portas abertas, sempre que possível;
5. Em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpos e a manutenção em dia;
6. Intensificar a limpeza e desinfecção de pisos, corrimãos, lixeiras, interfonos, botões dos elevadores, maçanetas, tomadas, torneiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo, como cadeiras, sofás e espreguiçadeiras;
7. Banheiros de uso comum deverão ser constantemente higienizados, sendo equipados com lavatórios contendo sempre kit de higiene pessoal, água e sabão, dispositivos de aspersão de álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) e papel toalha descartável;
8. Medir a temperatura de todos os hóspedes no ato do check-in e aplicar questionário sobre sintomas respiratórios. Caso apresentar temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar) o mesmo deverá ser encaminhado ao atendimento de saúde mais próximo;
9. Solicitar ao hóspede recém chegado ao hotel que se dirija ao lavabo ou toailete mais próximos para higienizar as mãos com água e sabão antes de realizar o check-in; ou solicitar que o mesmo utilize do álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) disponibilizado na recepção, mantendo a maior distância possível do mesmo;
10. Instalar na recepção barreira fixa de vidro ou acrílico;



11. Priorizar o check-in eletrônico ou organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2 metros, a partir do balcão e entre os clientes;
12. Chave ou cartão de acesso ao quarto deve ser higienizado antes da entrega ao hóspede e, preferencialmente, deve permanecer com o mesmo até o check-out;
13. No check-out, recomenda-se que o hóspede deposite o cartão-chave ou a chave em local específico;
14. Higienizar a máquina de cartão de crédito/débito com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) antes e depois do uso;
15. Disponibilizar luvas descartáveis para os funcionários que manuseiam dinheiro ou cartão de pagamento;
16. Desinfetar regularmente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) 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., procedimento este a ser realizado sempre no início e ao final do ciclo de uso do respectivo funcionário;
17. Diminuir a quantidade de mobiliário nas áreas comuns e quando possível, nos quartos;
18. Remover jornais, revistas e livros do lobby para evitar a transmissão indireta;
19. A entrega de delivery, produtos farmacêuticos e de higiene, dentre outros deve ser entregue na recepção do hotel;

### **Da Responsabilidade Empresarial**

Os estabelecimentos empresariais que atuam nas atividades relacionadas aos meios de hospedagem no Município, deverão cumprir as seguintes normas específicas:

1. Medir a temperatura dos profissionais antes do início das atividades e nos casos de febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, estes não devem entrar em contato com os hóspedes e demais profissionais do serviço, devendo retornar para casa, ficando em observação e em caso de agravamento do quadro procurar uma unidade de saúde seguindo as orientações das autoridades de saúde local;

2. Disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) em diversos locais para uso dos colaboradores;
3. Fornecer uniforme, máscaras e EPIs adequados, conforme função exercida e normas sanitárias aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos;
4. Orientar aos colaboradores a adoção de medidas de distanciamento social mínimo de 2 metros em relação aos demais colaboradores e clientes;
5. Estabelecer escalas e turnos de trabalho para evitar aglomerações na entrada e saída dos expedientes;
6. Oportunizar trabalho remoto aos trabalhadores em grupos de risco, como idosos acima de 60 anos ou portadores de doenças crônicas;
7. Garantir o distanciamento de 2 metros entre as mesas e a segurança alimentar dos colaboradores no refeitório;
8. Caso algum colaborador venha se enquadrar com suspeita de contaminação, conforme definição das autoridades, o fato deve ser reportado imediatamente à gerência do hotel que, por sua vez, comunicará, de pronto o Serviço Municipal de Saúde;
9. Adotar ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19.

#### **Da atuação dos Colaboradores**

Os colaboradores que atuam nas atividades relacionadas aos meios de hospedagem no Município, deverão adotar as seguintes normas específicas:

1. Uso obrigatório de máscaras, descartáveis ou de pano, no ambiente de trabalho, independentemente de estarem em contato direto com o público.
2. Lavar constantemente mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel):
  - a. Ao chegar e ao sair ao trabalho;
  - b. Antes e depois de usar o banheiro;
  - c. Após coçar ou assoar nariz, pentear os cabelos, cobrir a boca para espirrar, manusear dinheiro;
  - d. Antes de comer, beber, manusear alimentos e fumar;
  - e. Após manusear quaisquer resíduos;

- f. Ao término de cada tarefa, sempre que mantiver contato com qualquer pessoa, objeto ou superfície de madeira, metal, pisos, plástico, tecido e vidro.
3. Manter distanciamento social de no mínimo 2 metros em relação aos demais colaboradores e clientes;
4. Orientar os funcionários que ao final de suas atividades, os utensílios utilizados na limpeza e desinfecção dos quartos e demais ambientes do hotel, bem como as luvas de borracha devem ser limpos e desinfetados com desinfetante a base de cloro ou outro desinfetante para essa finalidade, desde que seja regularizado junto à ANVISA;
5. Disponibilizar uniforme para os funcionários para uso interno, devendo deixá-lo no trabalho para ser lavado pelo serviço de lavanderia do estabelecimento ou serviço terceirizado;
6. O próprio hóspede deve carregar seus pertences para o quarto; na impossibilidade, o funcionário designado (com máscara de pano) deve higienizar os pertences com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) antes de levá-los à porta do quarto;

#### **Das atividades de alimentos e bebidas**

As atividades de alimentos e bebidas disponíveis nos meios de hospedagem no Município, deverão cumprir as seguintes normas específicas:

1. Uso de máscara obrigatório para clientes e garçons;
2. Disponibilizar álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) na entrada e balcões;
3. Manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível;
4. Em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpos e a manutenção em dia;
5. Os restaurantes com espaços reduzidos e com pouca ventilação natural devem trabalhar com agendamento de horários para evitar superlotação;
6. O funcionamento de bar é permitido exclusivamente para hóspedes, apenas para retirada no balcão;

7. Os alimentos devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica;
8. As refeições dos hóspedes devem ser fornecidas exclusivamente por meio do serviço de quarto. Os salões dos restaurantes de hotéis não poderão ser utilizados, para evitar aglomerações;
9. Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor em containers/carrinhos) pelo hóspede, para serem recolhidos. Deve-se orientar o hóspede a colocar o prato, copo e talheres dentro de um saco plástico e lacrá-lo, devendo o mesmo ser fornecido juntamente com a refeição;
10. Toda a equipe, e principalmente garçons 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. As bandejas de Room Service, ou carrinhos, devem ser higienizadas com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) a cada atendimento, bem como os saleiros, pimenteiros e mesas;
11. Obrigatória a plastificação do cardápio/menu, ou impressão do mesmo em superfície para que possa ser higienizável a cada novo atendimento;
12. Os serviços de delivery são obrigados a fornecer álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) para os seus entregadores, exigindo que os mesmos higienizem as mãos antes de tocar na embalagem do produto e toda vez que receberem pagamento em dinheiro ou com máquina de cartão. Os entregadores devem fazer a desinfecção da caixa de transporte pelo menos uma vez por dia;
13. As lixeiras devem ser de tampa e pedal e higienizadas diariamente;
14. Dar prioridade ao pagamento mediante cartão de alimentação, crédito ou débito para evitar manuseio de dinheiro em espécie;
15. Deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
16. Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve higienizar as mãos corretamente, além de utilizar máscaras.

### **Das atividades de Limpeza e Arrumação**

Para a execução de limpeza e arrumação dos quartos nos meios de hospedagem no Município, deverão ser observadas as seguintes normas específicas:

1. Garantir tempo de ventilação natural para apartamentos e corredores, de no mínimo 2h (duas horas) por dia;
2. Manter todas as unidades habitacionais em boas condições de ventilação natural, com portas e janelas abertas e ar condicionado desligado, durante o processo de limpeza e arrumação;
3. Durante o processo de limpeza e higienização é obrigatório o uso de EPIs adequados, tais como avental impermeável, máscaras de proteção, luvas de borracha, óculos ou protetor facial pelas camareiras;
4. Proceder a limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies e a substituição de todo o enxoval (fronha, lençol, sobre lençol, cobertor, capas de colchão/travesseiros/ edredons, e edredons) a cada troca de hóspede;
5. A preparação dos apartamentos deve ser feita em duas etapas, com a correta higienização das mãos entre cada etapa e sempre que necessário:
  - a. Etapa suja: recolhimento do enxoval, higienização e desinfecção, utilizando touca, avental impermeável, máscara, luva, óculos ou protetor facial;
  - b. Etapa limpa: recolocação do enxoval. Antes do início desta etapa, o colaborador deve retirar a luva e o avental utilizados na etapa anterior, devendo os mesmos serem higienizados e desinfetados entre as limpezas de apartamentos.
  - c. As equipes de limpeza e arrumação deverão acomodar as roupas de cama dos apartamentos em sacos plásticos individuais para seu encaminhamento à lavanderia;
  - d. Recomenda-se a utilização de equipes de limpeza e arrumação diferenciadas.
6. Não deverão ser fornecidos serviços de arrumação durante a hospedagem e caso estes sejam necessários, os hóspedes deverão ser realocados para outro quarto devidamente higienizado e arrumado;
7. Poderão ser fornecidas toalhas e roupas de cama extras, desde que os próprios hóspedes façam sua substituição;
8. Incentivar os hóspedes a trazer seus próprios travesseiros;

9. Poderão ser fornecidos travesseiros aos hóspedes, desde que acondicionados em protetores apropriados e os mesmos precisam ser substituídos e desinfetados a cada troca de hóspede. Travesseiros devem ser higienizados e colocados em máquinas de secar por no mínimo 15m (quinze minutos);
10. Disponibilizar avisos para que os hóspedes reutilizem suas toalhas usadas para reduzir a possibilidade de infecção cruzada;
11. Os colchões devem ter capas de proteção;
12. Para aqueles que não possuírem capas de proteção para colchões e travesseiros, recomenda-se o rodízio de apartamentos, com a remoção do enxoval para higienização e o bloqueio das unidades por 72 (setenta e duas) horas;
13. Utilizar somente desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies (à base de cloro, álcoois, alguns fenóis, quaternário de amônio ou peróxido) regularizados junto à ANVISA;
14. De preferência, oferecer pacote de frigobar no check-in para não necessitar de acesso diário do repositório ao ambiente;
15. Cobertores devem ser ofertados em embalagens higienizáveis ou substituídos automaticamente junto com o enxoval, a cada troca de hóspede.
16. Os cardápios e outros informativos que estiverem nos apartamentos/quartos devem ser plastificados, ou impressos em material que permita higienização a cada troca de hóspede;
17. A oferta de brindes a exemplo de bloco de notas e canetas, deve ser disponibilizada em embalagens higienizáveis;
18. Elaborar Procedimento Operacional Padrão (POP) para limpeza e desinfecção dos ambientes;
19. Os responsáveis pelos procedimentos definidos no POP para limpeza e desinfecção devem utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) de acordo com o grau de risco potencial do ambiente a ser higienizado (gorro, máscara de pano, avental descartável, protetor ocular ou da face, botas impermeáveis e luvas de borracha de cano longo).

#### **Das atividades realizadas nas áreas de lazer nos meios de hospedagem**

Para a realização das atividades nas áreas de lazer existentes nos meios de hospedagem no Município, deverão ser observadas as seguintes normas específicas:

1. Academias de ginástica dos meios de hospedagem poderão operar com agendamento de horário com 30% (trinta por cento) da sua capacidade de público, respeitando espaçamento mínimo de 2 metros entre os equipamentos, que devem ser higienizados e desinfetados a cada uso;
2. Entrada única, controle e higienização no acesso;
3. Uso de máscara durante a execução das atividades;
4. Disponibilização de recipiente com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) em cada aparelho a ser utilizado;
5. Interdição de duchas e vestiário;
6. Vedadas atividades que envolvam contato físico;
7. Priorizar as atividades de recreação ao ar livre, respeitadas as premissas de distanciamento social (2 metros);
8. Nas piscinas, orientar os hóspedes para que evitem interações sociais entre diferentes grupos familiares. As espreguiçadeiras devem ser higienizadas e desinfetadas a cada troca de hóspede;
9. Brinquedotecas, playgrounds e espaços kids estão impedidos de funcionar temporariamente por medida de segurança;
10. Os dispensadores de água que exigem aproximação do usuário para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos hóspedes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;

#### **Das Medidas de Educação e Comunicação**

Os estabelecimentos de que tratam este Decreto, deverão adotar as seguintes medidas de comunicação relativas aos sintomas da COVID-19:

1. Orientar as boas práticas de prevenção que devem ser seguidas pelos funcionários, hóspedes, prestadores de serviços e profissionais da saúde que forem atender no estabelecimento. São elas:
  - a. Orientar a adoção da etiqueta da tosse e a higiene respiratória: o Se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com cotovelo flexionado ou lenço de papel;

- b. Utilizar lenço descartável para higiene nasal (descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos);
  - c. Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca;
  - d. Realizar a higiene das mãos após tossir ou espirar com água e sabonete ou preparação alcoólica, por pelo menos 20 segundos, secar as mãos com toalha de papel descartável;
2. Orientar as pessoas a não se cumprimentarem com aproximação física (como beijos, abraços e apertos de mão), explicitando o motivo de tais orientações e a importância desta prática no atual momento;
  3. Todos funcionários, prestadores de serviço e hóspedes devem estar cientes dessas medidas, por meio de cartazes disponíveis em locais estratégicos do estabelecimento.
  4. Treinar todos colaboradores dos diferentes setores do serviço sobre o COVID-19, quanto a origem, sintomas, prevenção e transmissão da doença;
  5. Providenciar cartazes informativos/ilustrativos sobre as medidas preventivas de contágio da COVID- 19 na recepção, áreas comuns, dentro dos elevadores e em cada quarto;
  6. Disponibilizar avisos públicos sobre a prevenção e controle da doença contagiosa nas TVs ou displays do lobby, balcão e hall de elevadores (quando existentes), contendo os telefones de hospitais e postos de saúde próximos;
  7. Ao identificar pessoas (colaboradores e ou clientes) com sintomas de gripe, resfriado ou síndrome respiratória, entrar em contato imediato com a unidade de saúde mais próxima;
  8. Os hóspedes com suspeita de infecção e as pessoas que dividem o mesmo apartamento devem permanecer em isolamento, impedidos de circularem por áreas comuns;
  9. Os apartamentos utilizados por hóspedes infectados com síndrome gripal ou Covid-19 deverão ser bloqueados por no mínimo 72 horas, após a desinfecção e higienização do ambiente, o que inclui o aparelho de ar condicionado;

### **III. Salões de beleza, Barbearias e Clínicas de estética**

1. Atender um cliente por vez, somente com hora marcada, mantendo distância mínima de 2m (dois metros) entre os clientes;



2. Proibir a permanência de clientes no estabelecimento fora do horário de atendimento, desativando a sala de espera e recepção;
3. Proibir o atendimento de um cliente por mais de um profissional, simultaneamente;
4. Proibir o consumo de alimentos e bebidas pelos clientes;
5. Jornais, revistas e similares não poderão ser disponibilizados;
6. Utilizar luvas, inclusive para lavagem de cabelos, que deverão ser trocadas após atendimento de cada cliente;
7. Utilizar toalhas de uso individual que deverão ser trocadas após cada atendimento;
8. Observar um intervalo mínimo de trinta minutos de um cliente para o outro para higienização e desinfecção dos mobiliários, dos equipamentos e das mãos;
9. Manter número suficiente de escovas, pentes, tesouras e outros equipamentos, de forma a atender ao tempo necessário para higienização após cada uso;
10. Utilizar capas individuais e descartáveis;
11. Utilizar lâminas descartáveis, vedada a reutilização, sendo o descarte em recipientes rígidos com tampa;
12. Quando necessário a presença de acompanhantes, eles deverão aguardar fora do estabelecimento.

#### **IV. Transporte turístico**

Para a retomada do funcionamento dos serviços de transportes turísticos, deverão ser observadas as seguintes normas específicas:

1. Uso obrigatório de máscara descartável ou de pano para motorista e passageiros;
2. Disponibilizar álcool gel 70% para ser usado na entrada e saída de todos os veículos, privados ou coletivos;
3. Priorizar, nos veículos privados e coletivos, a ventilação natural, por meio de janelas abertas, para garantir a circulação do ar;
4. Em veículos com ar condicionado, é obrigatória a limpeza e a troca de filtros de ar, antes do início das operações, e usar aparelho sempre no modo de circulação de ar externo (jamais interno);
5. Em veículos coletivos, promover a higienização dos bancos, pega-mãos, corrimãos, barras de apoio, catracas, leitores de bilhetes etc., a cada troca de grupo de passageiros;

6. Em veículos de transporte privado, como táxi, Uber e aplicativos, promover a higienização adequada e constante dos bancos, maçanetas, cintos de segurança, volante, manopla do câmbio, botões, puxadores de portas e outros elementos;
7. Evitar o compartilhamento de passageiros em veículos privados, exceto para pessoas do mesmo núcleo de convivência;
8. É recomendável que a higienização interna dos veículos coletivos seja realizada com aplicação de gás de ozônio (O<sub>3</sub>) para desinfecção completa;
9. Respeitar a capacidade de transporte de cada tipo de veículo e evitar superlotação;
10. Assumir de forma complementar, quando for o caso, os encargos contidos no Capítulo das Responsabilidades Empresariais Gerais.

### **V. Agências de viagem e operadoras de turismo**

Para a retomada do funcionamento das agências de viagens e operadoras, deverão ser cumpridas as seguintes normas específicas:

1. Uso obrigatório de máscara para colaboradores e clientes;
2. Disponibilizar álcool gel 70% para colaboradores e clientes;
3. Orientar colaboradores e clientes a manter distanciamento social de 2 metros.
4. Informar o cliente sobre os protocolos de segurança sanitária existentes no destino e zelar pelo seu cumprimento;
5. Fazer previamente através ferramentas de venda e contato pela internet, tais como o WhatsApp a compra do passeio previamente, e o agendamento do horário de saída;
6. Higienizar a máquina de cartão de crédito/débito com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) antes e depois do uso;
7. Disponibilizar luvas descartáveis para os funcionários que manuseiam dinheiro ou cartão de pagamento;
8. Manter a distância mínima de 2 (dois) metros dos clientes nos serviços de condução ambiental de grupos e condução de passeios de aventura;
9. Disponibilizar álcool gel 70% para ser usado na entrada e saída de todos os veículos, próprios ou terceirizados da agência;
10. Ao final dos passeios o EPI's usados pelos clientes deverão ser descartados em sacos plásticos e fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos;
11. Exigir a assinatura e o cumprimento do Termo de Responsabilidade Sanitária para todos os seus fornecedores de produtos e serviços;

12. Disponibilizar uniforme para os funcionários, devendo deixá-los no trabalho para ser lavado pelo serviço de lavanderia do estabelecimento ou serviço terceirizado;
13. Contribuir com os órgãos sanitários na identificação de colaboradores e clientes com sintomas compatíveis com a Covid-19 e encaminhar para o atendimento de saúde mais próximo.

PARAGRAFO ÚNICO – Passeios em quadriciclos, UTV's e/ou motocicletas.

- a) Promover a higienização dos bancos, pega-mãos, volantes, punhos, corrimãos, barras de apoio, leitores de bilhetes etc., a cada troca de grupo de passageiros;
- b) Fazer uso exclusivo de capacetes abertos, juntamente com EPI's próprios para sua proteção: máscara, touca descartável, luvas etc. Os mesmos deverão ser desinfetados, e espaçados o uso por um período de 48 horas.

## **VI. Lojas de artesanato e souvenirs**

Para a retomada do funcionamento das lojas de artesanato e souvenirs, deverão ser cumpridas as seguintes normas específicas:

1. Uso obrigatório de máscara para colaboradores e clientes;
2. Disponibilizar sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% em diversos locais para uso dos clientes e colaboradores.
3. Fornecer, máscaras e EPIs adequados, aos seus colaboradores, orientando o não compartilhamento dos mesmos;
4. Manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível;
5. Orientar aos clientes quanto ao uso obrigatório álcool em gel 70% antes de tocar nos produtos;
6. Possuir estoque de álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel), máscaras e luvas descartáveis para atender solicitações;
7. Higienizar a máquina de cartão de crédito/débito com álcool etílico hidratado 70° INPM (líquido ou em gel) antes e depois do uso;
8. Disponibilizar luvas descartáveis para os funcionários que manuseiam dinheiro ou cartão de pagamento;

9. Orientar aos colaboradores e clientes para adoção das medidas de distanciamento social mínimo de 2 metros;
10. Orientar aos clientes quanto ao uso obrigatório álcool em gel 70% antes de tocar nos produtos;
11. Estabelecer a quantidade de máxima de clientes de acordo com o tamanho da loja considerando a equação de um cliente a cada 12m<sup>2</sup> de loja. Os acompanhantes deverão aguardar na parte externa da loja.

## **VII. Funcionamento dos atrativos turísticos**

Para a retomada do funcionamento dos atrativos turísticos, deverão ser cumpridas as seguintes normas específicas:

1. Obrigatoriedade do uso de máscara de proteção descartável ou de pano para colaboradores e turistas, mesmo em atrativos turísticos em ambientes abertos;
2. Montar barreira sanitária na entrada, com tapete sanitizante, dentre outras alternativas;
3. Medir a temperatura de todos os participantes no ato do check-in. Caso apresentar temperatura corporal maior ou igual a 37,5° ou sintomas gripais (como por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar) encaminhar ao serviço de saúde mais próximo;
4. Disponibilizar álcool gel 70% na entrada/saída e em locais estratégicos;
5. Estimular a venda online de ingressos para evitar aglomerações;
6. se houver fila para aquisição de ingresso ou embarque em sistema de transporte, manter distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;
7. Intensificar a desinfecção de guichês, totens, pisos, corrimãos, lixeiras, maçanetas, torneiras e banheiros (pias e vasos), além de outros objetos de uso coletivo;
8. Em atrativos de ambientes fechados, além das demais regras, é obrigatório o uso de máscara, lavagem e higienização das mãos, distanciamento mínimo de 2 metros, manter filtros e dutos do ar condicionado regularmente limpos, com a manutenção em dia, bem como limitar a capacidade de público considerando a equação de uma pessoa a cada 12m<sup>2</sup>;
9. Os veículos de transporte deverão priorizar a ventilação natural. No caso de veículos com janelas lacradas, o uso do ar condicionado é permitido, desde que os filtros de ar estejam limpos ou renovados e o aparelho esteja funcionando no

módulo de circulação externa. Ao final de cada viagem, promover a limpeza e desinfecção dos veículos;

10. Higienizar as mãos dos passageiros ao entrar e sair dos veículos de transporte.

### **VIII. Supermercados, Mercados, Mini-Mercados e Empórios**

1. Cumprir legislação sanitária vigente segundo natureza do estabelecimento;
2. Orientar o funcionário com sintomas (febre, tosse, dor de garganta, coriza, falta de ar) a procurar atendimento médico e permanecer em isolamento domiciliar por 14 dias;
3. Dispensar das atividades laborais o colaborador com sintomas respiratórios e orientar que permaneça em isolamento domiciliar;
4. Disponibilizar álcool gel 70% em locais visíveis e acessíveis;
5. Proceder a lavagem das mãos antes e após a manipulação dos alimentos, após qualquer interrupção na manipulação, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários, e sempre que necessário;
6. Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) dos equipamentos de ar condicionado de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;
7. Intensificar a higienização de todos os equipamentos que possibilitem eventual contaminação de acordo com a legislação federal vigente (Lei nº13.486/2017) que obriga as empresas a higienização de carrinhos e cestas em supermercados como também das máquinas de cartão, corrimões, esteiras e balcões de atendimento.
8. Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água e sabão ou produto próprio para limpeza;
9. Disponibilizar aos funcionários o acesso fácil a pias providas de água corrente, sabão líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal. Na indisponibilidade de pias manter frascos com álcool gel 70% para uso de funcionários e clientes;
10. Disponibilizar preferencialmente copos descartáveis junto ao bebedouro ou solicitar que os funcionários tragam de casa para uso individual copo plástico/garrafa;
11. Orientar o não compartilhamento de utensílios (copos, talheres, pratos);
12. Estabelecer rotina frequente de desinfecção (álcool 70%, fricção por 20 segundos)

de balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimões e painéis de elevadores;

13. Utilizar EPIs (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado) para higienização dos sanitários. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas de borracha com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, por 20 segundos. Guardar os EPIs em armários com compartimento duplo ou armário separado dos pertences pessoais;
14. Orientar os funcionários a adotar rigorosa etiqueta respiratória, cobrindo o nariz e boca com o braço ou com lenço descartável (toalha de papel) ao espirrar ou tossir e jogar o lenço em lixeira com tampa após o uso, evitar tocar os olhos, nariz e boca e higienizar as mãos na sequência;

### **Controle de fluxo de consumidores**

De acordo com análises de aglomeração nas lojas, a Associação Brasileira de Supermercados recomenda a permanência de uma pessoa por 12 m<sup>2</sup> de área de vendas. Ou seja, se uma determinada loja possuir 1.200 m<sup>2</sup> de área de vendas, ela poderá manter até 100 clientes em circulação (veja tabela com mais exemplos). A adoção dessa recomendação, naturalmente, demanda que o varejista também organize o controle de aglomeração na parte externa da loja, por meio de marcações no piso, que garantam distância segura entre as pessoas, de pelo menos um metro.

Observação, todo e qualquer cláusula condicionante mencionada nos protocolos e recomendações acima, podem sofrer alterações se tornando mais ou menos rígida, de acordo com as alterações nos índices dos indicadores da pandemia, podendo inclusive a qualquer tempo ser decretado fechamento das atividades.

## Referências

Prefeitura Municipal de Camanducaia – DECRETO 0119/2020, DE 29 DE MAIO 2020.  
(Acessado 22 de Junho 2020)

Minas Consciente – Protocolos – Hotéis (Acessado 22 de Junho 2020)  
[https://www.mg.gov.br/sites/default/files/paginas/imagens/minasconsciente/protocolos/minasconsciente\\_protocolo\\_hotéis.pdf](https://www.mg.gov.br/sites/default/files/paginas/imagens/minasconsciente/protocolos/minasconsciente_protocolo_hotéis.pdf)

Minas Consciente – Protocolos - Clínicas de Estética, Salões de Beleza e Barbearias.  
(Acessado 22 de Junho 2020)  
[https://www.mg.gov.br/sites/default/files/paginas/imagens/minasconsciente/protocolos/minas-consciente-protocolo-clinica\\_de\\_estetica\\_saloes\\_de\\_beleza\\_e\\_barbearias.pdf](https://www.mg.gov.br/sites/default/files/paginas/imagens/minasconsciente/protocolos/minas-consciente-protocolo-clinica_de_estetica_saloes_de_beleza_e_barbearias.pdf)

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Campos do Jordão - DECRETO Nº 8.128, DE 29 DE MAIO DE 2020. (Acessado 22 de Junho 2020)  
[http://camposdojordao.sp.gov.br/Arquivos\\_Publicacoes/Diario-Oficial/31052020-100501-decreto-gabinete-coronavurus-15-prorrogauuo-e-plano-suo-paulo-fase-1.pdf](http://camposdojordao.sp.gov.br/Arquivos_Publicacoes/Diario-Oficial/31052020-100501-decreto-gabinete-coronavurus-15-prorrogauuo-e-plano-suo-paulo-fase-1.pdf)

Cartilha para a Área de Hospitalidade, Centro Universitário Senac – Campos do Jordão.  
(Acessado 22 de Junho 2020)  
<http://camposdojordao.sp.gov.br/Noticia/?i=1945&c=21>

Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu. Plano de Retomada do Turismo e os Protocolos de Segurança Sanitária. Diário Oficial Edição nº 3.854 de 08 de Maio de 2020  
(Acessado 22 de Junho 2020)

Plano de Reabertura das Atividades Comerciais do Município de Alto Paraíso de Goiás, Edição 01 de 19/05/2020 (Acessado 30 de Junho 2020)

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Cuidados de higiene no delivery para bares e restaurantes na crise do novo Coronavírus. (Acessado 30 de Junho 2020)  
<https://drive.google.com/file/d/1u3vSZDLAqDJeVTLROp5WM5WcTED1tpKV/view>

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Dicas práticas para evitar a transmissão do Coronavírus. (Acessado 30 de Junho 2020)  
[https://drive.google.com/file/d/1Per6\\_Gaj4R7p-9yg5FiI-633gu0QVskO/view](https://drive.google.com/file/d/1Per6_Gaj4R7p-9yg5FiI-633gu0QVskO/view)

Associação Brasileira de Supermercados. Protocolo para Prevenção do Coronavírus (COVID-19) nos Supermercados. (Acessado 30 de Junho 2020)  
<http://static.abras.com.br/pdf/protocolo-abras-covid-19-v5.pdf>