



PROTOSCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA

**MATERIAL INTEGRANTE DO PROJETO:
PROPOSTAS PARA REABERTURA DO TURISMO EM IBITIPOCA
A PARTIR DA CURVA DESCENDENTE
JUNHO 2020**

Prezados,

Este material é resultado de um trabalho de pesquisa através dos principais sites, e-books e cursos de instituições responsáveis pela capacitação e disseminação de informações seguras no país, como Sebrae, Abrasel, Anvisa, entre outros. Também disponibilizamos ideias criadas pelo próprio grupo no intuito de colaborar com as principais regras de distanciamento e desinfecção no combate a disseminação do coronavírus.

Recomendamos que os empresários façam uma leitura atenta deste material e ainda complementem seus estudos, através de cursos e demais informações disponíveis no mercado.

Lembrando que é necessário a observação e aplicação das regras inclusas em cada uma das fases desta proposta de reabertura e os termos do decreto do município de Lima Duarte.

Grupo Mulheres Pró Ibiti
Junho/2020

CADASTRAMENTO

- Cadastramento obrigatório dos estabelecimentos comerciais locais (lojas, meios de hospedagem e outros) junto à prefeitura para efetiva reabertura;
- Os estabelecimentos comerciais deverão descrever como será o regime próprio de funcionamento levando em consideração a política de enfrentamento da pandemia, bem como relatar e se comprometer sobre a implementação de medidas de proteção com segurança sempre maior ou igual as descritas nos protocolos orientados pelos órgãos e entidades competentes de saúde pública;
- Aos estabelecimentos comerciais, será solicitada a assinatura de TERMO DE RECONHECIMENTO COMPARTILHADO DE RESPONSABILIDADE com a Prefeitura Municipal de Lima Duarte;
- Aos funcionários desses estabelecimentos, será solicitada a assinatura de TERMO DE CONSENTIMENTO ESCLARECIDO E COMPROMISSO com os seus empregadores para que possam retornar às suas atividades profissionais.
- Capacitação e adaptação dessas pessoas às novas regras de convivência social e de higienização determinadas nos protocolos produzidos pelos órgãos e entidades competentes da área de saúde pública;

IMPORTANTE:

- Cabe destacar que cada uma das fases deve partir do momento de descida da curva de contágio.
- Cabe destacar que cada uma das fases propostas neste documento tem duração de 30 a 40 dias. Após esse período serão avaliados os índices de transmissão da Covid-19 no Distrito de Conceição de Ibitipoca, no município de Lima Duarte e municípios próximos, de onde é proveniente a maioria dos visitantes, a fim de determinar a viabilidade de prosseguir para a fase seguinte.
- Clientes que apresentarem quadros relacionados a COVID-19 tais como sintomas gripais, respiratórios e/ou febre **NÃO** devem ser atendidos, devendo retornar apenas quando esses sintomas desaparecerem.
- O profissional que apresentar quadros relacionados a COVID-19, tais como sintomas gripais, respiratórios e/ou febre, **NÃO** deve atender os clientes. Neste caso, a pessoa deve procurar atendimento médico e seguir as recomendações recebidas pelo profissional de saúde.

FASE 1: SEGURANÇA MÁXIMA (VENDA ON-LINE)

-Criação de um catálogo virtual e impresso com os produtos a venda, assim como com os endereços eletrônicos de cada estabelecimento comercial para compartilhamento e divulgação com os meios de hospedagem .

-- Estabelecer uma parceria com os meios de hospedagem para compartilhamento autorizado do contato de seus clientes para que as lojas de artesanato possam oferecer virtualmente seus produtos e agendar horário com os clientes interessados para apresentação dos produtos.

- Clientes que optarem pela compra virtual e preferirem entregas via *delivery*, a mesma ficará a cargo de cada estabelecimento;

- O entregador deverá utilizar máscara e portar álcool gel para o cliente higienizar as mãos antes de utilizar a maquineta de pagamento;

- A maquineta de pagamento eletrônico deverá ser encapada com plástico filme e higienizada na presença do cliente antes e após a utilização.

FASE 2: SEGURANÇA MÉDIA (VENDA ON-LINE E PRESENCIAL)

- Venda on-line conforme descrição da Fase 1;

- Venda presencial efetuada sem a entrada dos clientes dentro dos estabelecimentos, com a obrigatoriedade de uma barreira física, seja com o uso de corrente, balcão ou qualquer outra barreira na porta de entrada do estabelecimento.

- Disponibilizar álcool gel para uso do cliente, de forma que possa manusear as peças apresentadas pelo vendedor , onde recomenda-se um mostruário;

- Uso obrigatório de máscaras tanto pelo vendedor, quanto pelos clientes;

- O atendimento aos clientes pode se dar individualmente ou em dupla, respeitando-se as recomendações de distanciamento;

- As máquinas para pagamento com cartão deverão ser encapadas com plástico filme e higienizadas sempre na presença do cliente antes e após sua utilização.

FASE 3: SEGURANÇA LEVE OU RELATIVA (vendas on-line, conforme descrito e orientado nas fases anteriores e venda presencial com medidas mais leves de segurança)

- Venda presencial: o cliente poderá efetuar as compras no interior dos estabelecimentos desde que esteja utilizando máscara (uso obrigatório) e respeitando o distanciamento;
- Será permitido atendimento de 3 clientes por vez para um espaço de 40 m², mantendo o distanciamento de 2 m entre vendedores e clientes no interior da loja;
- Os estabelecimentos ficam responsáveis por disponibilizarem álcool gel aos clientes na porta de entrada das respectivas lojas, bem como utilizar correntes ou outras barreiras físicas como forma de controlar a quantidade de clientes no interior da loja;
- As máquinas para pagamento com cartão deverão ser encapadas com plástico filme e higienizadas sempre na frente do cliente com álcool gel para uso exclusivo do vendedor ou proprietário do estabelecimento.

OBSERVAÇÕES:

- Será preciso adotar práticas de abordagem mais adequadas e adaptadas para a nova forma de atendimento ao cliente.
- A adoção de cadastro é fundamental para que se trabalhe as 3 fases da venda: pré venda, venda e o pós venda.
- Atendimentos personalizados serão a grande essência e diferença neste novo mundo.
- Crie estratégias para estabelecer um vínculo com seu cliente, de segurança e confiabilidade perante as normas adotadas pelo seu estabelecimento para venda de seus produtos, de forma a dar continuidade no pós venda e gerar futuras indicações aos visitantes.
- Peça ao seu cliente que envie uma foto do produto comprado e peça autorização para compartilhar na mídia do seu estabelecimento.
- Recomenda-se que o cadastro de clientes de seu estabelecimento contenha as seguintes informações: Nome, Celular (de preferência whatsapp) e data de aniversário do cliente. O envio de um presente virtual (cartão de aniversário ou desconto em compras futuras) é uma forma de gerar empatia com o cliente que se torna fidelizado ao estabelecimento.

PROTOCOLO DE LIMPEZA SUGERIDO PARA ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS

Seguir as recomendações das autoridades de saúde a qualquer tempo.

Espaços de uso comum e/ou coletivo

1. Banheiros, vestiários, copa, sala de equipamentos, loja de souvenir.

Deverão ser higienizados obrigatoriamente no início do dia com solução de hipoclorito de sódio a 0,05%. Após a higienização do início do dia, realizar a limpeza do ambiente tantas vezes quantas se fizer necessário em virtude do uso relativo ao volume de pessoas circulando nesses espaços

- Para obter solução de hipoclorito de sódio a 0,05%: para cada 3 partes de água adicione 1 parte de água sanitária.
- Na ausência de água sanitária, pode ser utilizada água e sabão/detergente neutro em abundância, sendo bem enxaguado após a aplicação.
- Deverão ser adotadas lixeiras com tampa acionada por pedal.
- Deverão estar disponíveis, nos locais de maior circulação, borrifadores contendo álcool líquido 70% ou álcool em gel 70% e toalhas de papel descartáveis.
- Deverá ser evitada aglomeração, mantendo distância de pelo menos 1,5 m (um metro e meio) entre as pessoas

2. Estruturas de apoio nas atividades (mirantes, decks, salas de equipamentos, entre outros)

- Deverá ser feita a higienização do piso, guarda-corpos, corrimão e demais mobílias com solução de hipoclorito de sódio a 0,5%. Durante este procedimento de limpeza é obrigatório uso de luvas de borracha para que não haja contato das mãos com a solução de hipoclorito de sódio.
- Preste especial atenção para que esta solução de hipoclorito de sódio não seja derramada em excesso pois pode alterar a qualidade do solo.
- Deverão estar disponíveis, nos locais de maior circulação de pessoas, borrifadores contendo álcool líquido 70% ou álcool em gel 70% e toalhas de papel descartáveis
- Deverá ser evitada aglomeração, mantendo distância de pelo menos 1,5 m (um metro e meio) entre as pessoas

Utilização obrigatória de máscaras protetoras faciais de tecido, TNT (tecido não tecido) ou de outro material, desde que atendam às recomendações da ANVISA. Os colaboradores que atendam diretamente o público devem utilizar preferencialmente para máscaras o nível de proteção alto/muito alto.

Não será permitida a venda para clientes sem máscara.

Ter máscaras para venda para clientes que por ventura cheguem sem máscara.

- Higienização frequente das mãos com água e sabão, álcool líquido 70% ou álcool em gel 70% .

- Higienizar com álcool líquido 70%, mouses e teclados (cobertos com plástico filme), canetas e outros materiais antes do início do turno e sempre que outra pessoa fizer uso do mesmo equipamento.

- Realizar limpeza frequente das superfícies que são tocadas constantemente, tais como maçanetas, interruptores de luz, telefones, teclados, balcões, torneiras com água e sabão e posteriormente desinfetar com álcool 70% ou hipoclorito de sódio 0,05%.

PARA BARBEARIAS E SALÕES DE BELEZA

Trabalhar com máscara, protetor facial, luvas descartáveis.

Higienizar cadeira de corte.

Produtos devem ser esterilizados em solução de hipoclorito de sódio a 0,05% ou álcool a 70% (gel ou líquido) ou água e sabão.

Instrumentos como tesouras, alicates, navalhas devem ser esterilizados em estufa a 100°C por 30 minutos. A porta da estufa não deve ser aberta neste período.

Escovas e pentes devem ser deixados de molho em solução de hipoclorito de sódio 0,05% durante 30 min antes do uso.

Para cada cliente devem ser utilizados utensílios individuais (toalha, capa de proteção, pente, escova), que devem ser limpos imediatamente após o uso.

FASE 1 e 2: PARA SERVIÇOS DE ENTREGA, TIPO DELIVERY E DRIVE-THRU

Os serviços de alimentação de delivery e drive- thru deverão cumprir os itens do Protocolo Geral e das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº. 2016/2004.

Atentar aos seguintes critérios:

Todos envolvidos direta ou indiretamente na venda devem ser orientados sobre as práticas necessárias para não disseminar o contágio;

Os pedidos devem ser recebidos preferencialmente por telefone, internet ou aplicativos;

Caso o cliente se dirija ao estabelecimento para realizar o pedido, obedecer as recomendações de distanciamento, evitando formação de filas e possível aglomeração;

Não utilizar cardápios e afins diretamente posicionados em balcão, portas, mesas, ou janelas;

Os atendentes obrigatoriamente devem estar com máscara e viseira;

Recomenda-se que os pagamentos sejam realizados por meios eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), e em caso de necessidade de troco em dinheiro, que a devolução seja feita com uso de saco plástico para evitar contato direto com as mãos;

As máquinas de cartão devem estar envolvidas com plástico PVC e serem higienizadas com álcool 70% após cada uso;

É imprescindível disponibilizar álcool gel 70% para atendentes e para entregadores, e para estes que sejam dispostos em embalagens de fácil manuseio no ato da entrega;

É fundamental que os entregadores realizem a higienização das mãos com água e sabonete líquido, ou preparação alcoólica a 70%, principalmente antes e depois de realizar a entrega do pedido;

É necessária a higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada entrega, e que estes não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados;

Entregadores e funcionários do caixa devem evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante o atendimento e entrega;

Os uniforme e materiais devem estar limpos e higienizados de modo correto;

É relevante que os entregadores tenham tato ao lidar com quaisquer clientes, sejam estes idosos ou grupo considerado de risco, Procurando manter a calma, a gentileza, pois este é um momento de extrema insegurança e carência de relações afetivas;

No ato da entrega deve-se atentar ao uso de álcool gel antes do manuseio da embalagem, estar distanciado um metro do cliente, não cumprimentar com aperto de mãos e evitar contato.

Caso algum trabalhador apresente algum sintoma deve ser imediatamente afastado para averiguação e acompanhamento;

FASE 3: Para segmentos com consumo de alimentos e bebidas in loco, como

Restaurantes, pizzarias, padarias, lanchonetes, self-service e bufês

Critérios: Uso de 30 a 50% da capacidade instalada, mantendo distância mínima de 2 metros entre as mesas, e com limite de horário de funcionamento até às 22 horas;

Para self-service e bufê:

A montagem do prato deve ser feita exclusivamente por um atendente, que executa o serviço do início até o fim, servindo o cliente conforme sua opção desejada e quantidade;

As marcações no chão obedecem a distância de 1m entre as clientes;

Para demais serviços sem entretenimento:

O mais acertivo é ter um cardápio digital, que o cliente pode acessar lendo um QR Code pelo celular;

Pode-se fazer uso de um cardápio não físico ou disposto em outro local fora do manuseio, como uma lousa, por exemplo;

Caso opte-se por manuseio de um menu físico, que este seja de material plastificado, para que possa ser sempre higienizado após cada consulta;

Para estabelecimentos com entretenimento:

Operar com 30 a 50% de sua capacidade instalada;

Funcionamento permitido até às 23 horas,

Obedecer normas de distanciamento, uso de máscaras e evitar o acúmulo de mais de 30 pessoas no mesmo horário.

PRINCIPAIS MEDIDAS PREVENTIVAS

Cumprir a legislação sanitária vigente segundo a natureza do estabelecimento;

Disponibilizar a todos os clientes e 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 preparação alcoólica a 70% para uso de funcionários e clientes;

Disponibilizar preparação alcoólica a 70% em locais visíveis, estratégicos e de fácil acesso aos clientes e funcionários, principalmente na área de manipulação de alimentos;

Manter avisos com orientações sobre a importância da higienização das mãos para prevenção de doenças em locais visíveis aos clientes e funcionários;

Não compartilhar utensílios (copos, talheres e outros);

Manter distância mínima de 2 metros entre as mesas;

Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água, sabão e solução de água sanitária ou produto próprio para limpeza e desinfecção;

Adotar rigorosa etiqueta respiratória ao tossir ou espirrar (deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis ou toalha de papel), evitando tocar os olhos, nariz e boca e higienizando as mãos na sequência;

Proceder a lavagem das mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou após qualquer interrupção na manipulação;

Higienizar as mãos após tocar materiais com possível contaminação;

Estabelecer rotina frequente de desinfecção (álcool 70%, fricção por 30 segundos) de balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimões, e outras superfícies manuseadas.

Intensificar a limpeza e desinfecção dos sanitários existentes, destinados aos funcionários e ao público, com solução de água sanitária ou outro produto desinfetante;

Utilizar EPI's (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado) para higienização dos sanitários.

LIXEIRAS: Realizar a limpeza e desinfecção com água, sabão e com solução de água sanitária, se lixeira for de material plástico.

Caso seja de outro material, realizar desinfecção com álcool a 70%.

PAREDES: Realizar a limpeza e desinfecção com água, sabão e solução de água sanitária, espalhando a solução em toda a superfície local com desinfetante contendo solução de água sanitária.

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;

Se necessário ou solicitado, talheres descartáveis podem ser fornecidos;

Os cardápios devem ser efetivamente desinfetados com álcool 70%;

Talheres devem estar em embalagens individualizadas;

Higienizar todos os utensílios e limpar saleiros, pimenteiros, mesas e cadeiras com álcool 70%;

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;

Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como álcool-gel;

Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;

Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente;

Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas;

Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha;

Limpar e desinfetar diariamente com álcool 70% portas de equipamentos de alta utilização (fornos; geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral (batedeiras, liquidificadores, processadores, etc);

ATENÇÃO: O uso de máscaras por indivíduos sadios não representa, quando adotado de forma isolada, uma medida de prevenção.

A higienização das mãos e a etiqueta respiratória se constituem em medidas de maior efetividade. Além disso, o uso da máscara sem a higienização das mãos e a etiqueta respiratória pode prejudicar sua eficácia na redução do risco de transmissão.

Preparo de solução clorada

Quant. água / Quant. água sanitária: 1 litro - 10 ml - 2 litros - 20 ml

5 litros - 50 ml - 10 litros - 100 ml

Esperamos que essas orientações possam ser um instrumento que ofereça mais conforto, segurança e tranquilidade na retomada de seu estabelecimento.

ATENÇÃO: NECESSÁRIO SEGUIR AS REGRAS ADEQUADAS A CADA FASE DA PROPOSTA DE REABERTURA DO TURISMO E AINDA ESTAR APTO PARA ADOTAR OS SEGUINTE CUIDADOS:

Reservas:

- O cliente precisa se declarar ciente de todas as regras antes mesmo de chegar ao hotel e deve receber uma **cartilha eletrônica** contendo todas as orientações, recomendações e restrições para segurança sanitária durante sua estadia.
- O cliente deverá assinar um termo de compromisso no ato da reserva confirmando que está ciente de todas as regras do meio de hospedagem. Pode ser um “de acordo acompanhado do nome completo e data” por e-mail ou whatsapp.
- É aconselhável que todos os dados e informações dos clientes sejam coletados previamente, de forma on-line, evitando assim qualquer contato com papeis, superfícies e objetos.

Redução da capacidade de UHs:

A capacidade de reservas está diretamente relacionada as medidas de distanciamento, portanto, o estabelecimento deverá seguir o que for determinado pelo planejamento local do município. Recomendamos que sejam ativados apenas um percentual da capacidade máxima do meio de hospedagem.

Regras gerais de atendimento e convívio para equipe:

- Todos os funcionários deverão ser orientados e treinados para:
- As medidas básicas de prevenção como distanciamento social, higiene das mãos, evitando tocar nos olhos, nariz e boca
- Certificar que toda a equipe esteja familiarizada com o uso correto dos EPIs como a lavagem das mãos antes de usá-los e desinfecção dos mesmos depois do uso
- Usar máscara e protetor facial
- Respeitar o distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas
- Higienizar os equipamentos de trabalho várias vezes ao dia conforme a demanda e ainda nas mudanças de turno
- Fazer a proteção dos equipamentos como teclado do computador e maquinetas de cartão com papel filme plástico para evitar avarias pela higienização frequente
- Respeitar as novas regras de uso do banheiro, vestiários e refeitórios que evitam aglomerações
- Aferir a temperatura ao chegar no local de trabalho. 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 e procurar uma unidade de saúde.
- Criar o hábito de retirar os sapatos e toda a roupa de trabalho ao chegar em casa
- Criar o hábito de separar as roupa de trabalho em um saco para serem lavadas diariamente

Recepção e atendimento:

- O atendimento presencial na recepção deverá ser evitado, porém, quando necessário deverá ser planejado. Observe algumas regras:
- Será necessário a instalação de uma divisória no balcão que poderá ser de diversos materiais como por exemplo, acetato ou acrílico
- A equipe deverá atender um cliente por vez. Recomendamos que o chão seja demarcado para auxiliar na preservação do distanciamento mínimo entre as pessoas.
- Os clientes devem encontrar suporte para álcool em gel e se possível um lavabo para lavagem das mãos
- A equipe deverá aferir a temperatura dos clientes que não pode ser superior a 37,3 C o mesmo já deve saber sobre isso antes da viagem e ainda o uso de máscara obrigatório.
- Retirar quaisquer itens de leitura, como jornais e revistas, das recepções para evitar a contaminações
- A comunicação via WhatsApp pode ser substituída para serviços de informações
- No check-out enviar a conta e o comprovante de pagamento sempre por e-mail ou outra via de comunicação online como whatsapp
- **Chaves:** A desinfecção das chaves deverá ser feita na presença do hóspede no ato do check-in. A devolução das chaves deverá ser feita em recipiente adequado para que não haja contaminação. A dica é adquirir uma caixa própria ou qualquer outro objeto, permitindo que fiquem isoladas.
- **Bagagens:** Solicitar que o próprio cliente seja responsável pela movimentação das bagagens e quando não for possível, será necessário realizar a desinfecção das malas com álcool líquido 70%;

Acesso a áreas de uso coletivo:

- O acesso a áreas de trânsito e lazer deve ser delimitadas, monitorado pela equipe e seguir regras claras de restrições de uso além de ter limitações de horários
- Em todos os pontos de circulação e de possível contato, os clientes devem ser convidados, através de avisos por escrito e verbais, a lavar as mãos e utilizar o álcool gel
- Não é recomendando a utilização da sauna, jacuzzi, sala de jogos e brinquedoteca.
- Piscina só deve ser utilizada, devido ao uso de cloro em seu tratamento, desde que respeitada a regra de distanciamento social, para as pessoas e dos mobiliários (mesa, cadeira, espreguiçadeira).
- Caso haja redes no hotel, as mesmas devem ter sido lavadas e disponibilizadas individualmente (embalada e lacrada). Devem ser lavadas novamente, logo após o uso.

Estacionamento: o manobrista, deve substituir a função de dirigir pela função de orientar o hóspede na condução do veículo dentro da garagem. Outra opção seria realizar a desinfecção antes e depois do uso do veículo.

Novas regras de limpeza:

- Segundo a Nota Técnica COES MINAS COVID-19 No 31/2020, do dia 04/05/2020, recomenda-se em relação à organização e cuidados dentro do estabelecimento hoteleiro: Elaborar Procedimento Operacional Padrão (POP) para limpeza e desinfecção dos ambientes para que não haja erros nos processos de limpeza. Crie uma lista de verificação de limpeza por setor para que nada fique sem ser higienizado. Seguindo esta lista o funcionário não correrá o risco de esquecer algum item;
- Respeitar o intervalo estabelecido pelos órgãos sanitários entre entradas e saídas de hóspedes. Para maior segurança, recomendamos a proteção máxima que é 72 horas.
- É recomendado suspender o serviço de arrumação do quarto, sendo o hóspede responsável por este ato durante sua hospedagem;
- A varredura precisa ser úmida, aconselha-se o uso de Rodo PVA ou MOPs com refil Eletrostático. Evitar o uso de vassouras e espanadores.
- Determine com seus funcionários a higienização frequente em áreas de maior toque, como por exemplo: superfícies de áreas comuns de uso como maçanetas de portas, balcões, interruptores, corrimãos usados pelos hóspedes;
- É recomendado guardar todos os controles remotos (televisão, tv a cabo, ar condicionado) dentro de um saco plástico lacrado, facilitando sua higienização.
- Os protetores de colchão e travesseiro devem ser preferencialmente de tecido impermeável (neste caso o tecido não aceita processo de lavagem industrial), caso não sejam devem ser lavados a cada check-out ou fazer a sanitização com vaporizador.
- A limpeza dos quartos nos meios de hospedagem e casas de aluguel após a saída dos hóspedes, deverá ser feita por funcionário devidamente equipado com botas, kit completo com luvas, calça e avental, máscara e protetor facial;
- O lixo do quarto bem como de todo o meio de hospedagem, deverá ser todo recolhido em saco plástico de excelente qualidade e perfeitamente acondicionado para evitar contaminação;
- A limpeza dos banheiros deverá ser feita com maior critério possível de cuidado e proteção, com uso completo de EPIS e uso de água sanitária (spray – diluída) na desinfecção de todo o ambiente;
- Recomendamos a instalação de espaço nos quartos ao lado da porta de entrada para que o hóspede possa retirar seus sapatos
- Uma opção interessante é adquirir bombas de pulverização manual munidas de álcool 70 para higienizar superfícies e ambientes com maior facilidade,
- É recomendável que após a higienização os ambientes recebem um selo adesivo comprovando que estão prontos para o uso.

Lavanderia:

- As roupas de cama ao serem retiradas devem ser manuseadas com o mínimo de agitação. Transportar as roupas sujas e acondicionar em sacos plásticos de forma a evitar o contato direto com o corpo.
- A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem preferencialmente com água quente e desinfetante a base de cloro.
- Não deixe roupa suja no chão.
- Se a lavanderia for terceirizada, exija o alvará sanitário!
- Substitua toalhas de mão por suportes de papéis descartáveis em todos os banheiros.

Restaurantes:

- Pensando em manter as regras de distanciamento, é necessário redesenhar a planta do salão para manter a distância correta de no mínimo 2 metros entre as mesas.
- Garanta que os novos protocolos de higiene e segurança sejam altamente visíveis em todo o restaurante.
- Os cardápios dos restaurantes dos meios de hospedagem devem ser virtuais
- Em vez de um buffet de café da manhã, a equipe recebe pedidos e entrega as refeições nos quartos dos hóspedes de forma individualizada
- Demais precauções referentes ao restaurante seguir as normas de condutas estabelecidas pela Abrasel, citadas também em nossa proposta de bares e restaurantes.

Regras gerais COVID19:

Caso algum funcionário ou visitante apresente sintomas da Covid19 é necessário seguir as diretrizes sanitárias do município e do governo em relação ao protocolo de conduta.

POSSÍVEIS AQUISIÇÕES:

- Máscaras e protetores faciais
- Equipamentos diversos de proteção individual
- Termômetro de infravermelho
- Divisórias, fitas ou faixas de demarcação
- Produtos de limpeza em geral
- Álcool 70 graus em maior quantidade
- Bombas e sprays de pulverização
- Cartazes informativos e ilustrativos

PARA OPERAÇÃO DE ATIVIDADES DE TURISMO DE NATUREZA, DEVEM SER ADOTADAS AS ORIENTAÇÕES DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DA ABETA. LINK:

<http://abeta.tur.br/download/manual-de-boas-praticas-sanitarias-turismo-de-natureza/>

Par fim deste protocolo, são consideradas atividades ao ar livre caminhadas, corridas, ciclismo. As atividades devem ser feitas preferencialmente de forma individual ou pequenos grupos (máximo 04 pessoas), mantendo o distanciamento mínimo de 1,5m;

- Não são permitidas paradas;
- As pessoas devem levar sua própria água, isotônico, álcool gel e toalha para suor;
- As pessoas devem utilizar máscaras;
- Devem lavar as mãos antes de sair de casa;
- Devem evitar tocar pessoas, objetos ou superfícies;
- Devem dar preferência a vias vazias

CAMPING

- Recomenda-se a leitura do protocolo MEIO DE HOSPEDAGEM e atentar para:
- Reduzir em 60% a capacidade de ocupação do camping;
- Marcar distanciamento entre as barracas de no mínimo 3 metros;
- Cada barraca poderá comportar no máximo 02 pessoas;
- Limitar o uso da cozinha PARA UM grupo POR VEZ, UTILIZANDO SEUS PRÓPRIOS UTENSÍLIOS.
- Fazer a higienização da cozinha a cada troca de usuário;
- O uso dos banheiros é para banho INDIVIDUAL e o mesmo deve ser higienizado após cada uso;
- O sanitário DEVE SER INDIVIDUAL E HIGIENIZADO a cada duas horas.
- Manter papel toalha e papel higiênico display com álcool gel e água sanitária;
- O Camping deverá fornecer sacolinha para cada hóspede descartar seu lixo pessoal. A sacola deverá ser colocada em local separado dos demais lixos e ser recolhida todos os dias para ser armazenada para entrega no dia da coleta.
- Uso obrigatório de máscara
Fazer a esterilização das malas antes da montagem da barraca;