



PROGRAMA PORTAL SAÚDE

PROTOCOLO PARA PREVENÇÃO E CONTROLE DA COVID-19

INSTÂNCIA DE GOVERNANÇA
DA REGIÃO TURÍSTICA HISTÓRICA,
DOS ARRECIFES E MANGUEZAIS



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL PORTAL DA MATA SUL

**Barreiros, Rio Formoso, São José da Coroa Grande,
Sirinhaém e Tamandaré**

SELO TURISMO SEGURO E PROTOCOLO PARA PREVENÇÃO E CONTROLE DA COVID-19

**Medidas para a retomada da atividade econômica
na Região Turística Histórica, dos Arrecifes e Manguezais**

FICHA TÉCNICA

Prefeita de Rio Formoso e Presidente do Consórcio
Isabel Cristina Araújo Hacker

Prefeito de Barreiros
Elimário de Melo Farias

Prefeito de São José da Coroa Grande
Jaziel Gonsalves Lages

Prefeito de Sirinhaém
Franz Araújo Hacker

Prefeito de Tamandaré
Sérgio Hacker Corte Real

Secretário Executivo do Consórcio
Miguel Gomes de Freitas

Superintendente do Núcleo do Turismo
Lizete Maioli

Superintendente do Núcleo da Saúde
Renata Maria Souza de Santana

Superintendente do Núcleo do Meio Ambiente
Fernando Paulo F. da Silva

Secretário de Saúde de Barreiros
Elidio Ferreira de Moura Filho

Secretária de Saúde de Rio Formoso
Nejila Cristina Vieira Cardoso

Secretário de Saúde de
São José da Coroa Grande
Taciana Cristina A. da M. Carvalho

Secretário de Saúde de Sirinhaém
Ana Claudia de Souza e Silva

Secretário de Saúde de Tamandaré
Lírio Ademour das O. e P. Júnior

Secretária de Cultura
e Turismo de Barreiros
Renata Silva de Abreu

Secretário de Cultura
e Turismo de Rio Formoso
Leônidas José de Abreu Lins

Secretário de Turismo, Cultura e
Eventos de São José da Coroa Grande
Sérgio Aroucha

Secretária de Meio Ambiente
e Turismo de Sirinhaém
Sandra Valquíria Silva

Secretário de Turismo
e Cultura de Tamandaré
Eduardo Campinho Pessanha

EQUIPE TÉCNICA:

Dr Jorge Luiz Silva Araújo Filho

Biólogo, Consultor em Biossegurança

Ana Cristina Moraes da Silva

Turismóloga do Núcleo de Turismo do Portal Sul Consórcio

Thais Patu e Natalia de Cassia Silva Melo

Engenheiras Ambientais do Portal Sul Consórcio

Viviane Santos Salazar

Departamento de Hotelaria e Turismo - UFPE

Manoel Pedrosa

Biólogo e Secretário de Meio Ambiente de Tamandaré

Letícia Lira de Souza

Gerente Técnica do Núcleo da Saúde

Juliana Carina da Silva Araújo

Enfermeira do Núcleo da Saúde

Edmar Paulo Silva

Diretor de Turismo de Rio Formoso

Alfredo José Ferraz

Presidente do Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio Sirinhaém

Designer

Isabel Dias

Victória Lopes

Redatora

Sandra Barros

Comitê da Sociedade Civil para Qualidade:

Adriana França

Diogo Rafael Oliveira Monteiro

Luciane Maioli

Natalia Xavier

Roberta Siqueira

Rosely Gomes Alves Melo Vitoi

AGRADECIMENTOS:

- Associação do Trade Turístico de São José da Coroa Grande
- Associação para o Desenvolvimento Sustentável da Praia dos Carneiros - ADESC
- Associação dos Trabalhadores de Transporte Náutico da Praia dos Carneiros - ATTNPC
- Associação dos Barqueiros de Rio Formoso
- Associação do Comércio Varejista dos Barreiros
- Associação de Desenvolvimento Sustentável dos Quiosques e Pousadas de Tamandaré
- Cooperativa dos Taxistas de Tamandaré
- Associação dos Jangadeiros de Tamandaré
- Cooperativa dos Marinheiros Autônomos da Região de Tamandaré
- Instituto Ecoeducar
- Instituto Recifes Costeiros
- Garis Marítimos de Tamandaré
- ONG Siri Eco de Sirinhaém
- IFPE Campus Barreiros
- Universidade Federal de Pernambuco -Departamento de Hotelaria e Turismo da UFPE
- Blog Costa dos Corais
- Top Rio FM - Rio Formoso
- Rádio Litoral de Barreiros
- APA de Guadalupe/CPRH
- APA Costa dos Corais / ICMBIO
- SEBRAE/PE
- SENAC/PE

SUMÁRIO

1. Apresentação
2. Visão geral
3. Objetivo
4. Protocolo básico
5. Segmentos
 - 5.1 Restaurantes, bares, lanchonetes, quiosques e barracas de praia
 - 5.2 Meios de hospedagem - hotéis, pousadas, flats, hostels e similares
 - 5.3 Transporte turístico e transporte público, locadoras de carros, agências de viagens, receptivo turístico, taxistas, mototaxistas e bugueiros
 - 5.4 Atrativos turísticos
 - 5.5 Marinas e empreendimentos de apoio ao turismo náutico - catamarãs, lanchas, barcos e jangadas
 - 5.6 Empreendimentos dotados de equipamentos de entretenimento e lazer
 - 5.7 Empresas de organização de eventos, promotores e prestadores de serviços correlatos
 - 5.8 Comércio – lojas, farmácias, supermercados, mercadinhos
 - 5.9 Feiras livres
 - 5.10 Vendedores ambulantes
6. Gestão de resíduos
7. Selo turismo ambiente seguro
8. Referências

1. APRESENTAÇÃO

O Consórcio Portal da Mata Sul é uma associação pública, com personalidade jurídica de direito público integrante da administração indireta. Formado pelos Municípios de Barreiros, Rio Formoso, São José da Coroa Grande, Sirinhaém e Tamandaré, situados na Zona da Mata Sul de Pernambuco.

Constituído no ano de 2006, a partir da necessidade da destinação integrada dos resíduos sólidos urbanos, o Consórcio é responsável, desde então, pela gestão do aterro sanitário que atende a região de forma eficiente e eficaz.

Contudo, sua atuação vai além da gestão de resíduos. Seu escopo, voltado ao desenvolvimento da região, prevê a atuação em diversas áreas, incluindo ações integradas entre os cinco municípios de cunho político, administrativo, econômico, cultural e social.

Atualmente, a estrutura organizacional do Consórcio é composta pelos seguintes Núcleos: Núcleo Gestão de Resíduos Sólidos - NIGEPA, Núcleo de Saúde - NIS, Núcleo de Melhoria do Serviço Público e o Núcleo de Turismo. Este último Núcleo, atendendo às diretrizes do Ministério do Turismo, através do Programa de Regionalização, gerencia a Instância de Governança Turística da Região Histórica, dos Arrecifes e Manguezais – IGRAM.

Com o surgimento do novo Coronavírus (Covid-19), o Consórcio intensificou o trabalho dos seus núcleos para atender às demandas emergenciais dos municípios consorciados. Foram realizadas ações como compra de insumos e EPIs, qualificação de agentes de saúde sobre Biossegurança, atendimento psicológico às equipes, orientação sobre o descarte adequado de resíduos contaminantes entre outros.

Compreendendo que um dos segmentos econômicos mais afetados pela pandemia foi o do Turismo e Lazer, consciente da importância econômica da atividade para região, o Consórcio apresenta, a toda cadeia produtiva, este Protocolo com orientações para a retomada das atividades e um Selo de identificação para os empreendimentos que adotarem as boas práticas e medidas de biossegurança.

O Turismo e a Pandemia

O conceito de hospitalidade está diretamente conectado ao turismo. Hospedar, alimentar, entreter, transportar, acolher e proteger faz parte do dia a dia de todos aqueles que atuam no turismo. Uma busca incessante pelo encantamento e superação das expectativas dos turistas como estratégia de atração e fidelização de clientes, sendo este o maior objetivo a ser alcançado.

Contudo, nos últimos anos acompanhamos o surgimento de doenças de rápida disseminação causadas por vírus como H1N1 e a atual pandemia do Covid-19, e com eles a necessidade de melhoria constante, estabelecendo um novo padrão operacional para todos os segmentos.

Identificada pela primeira vez em dezembro de 2019, na cidade de Wuhan, na China, como uma doença respiratória aguda, a Covid-19 foi classificada como pandemia, pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em março de 2020, após o registro crescente de casos em diversos países do mundo.

No Brasil, o primeiro caso foi confirmado em fevereiro de 2020, em São Paulo. O paciente era um homem que havia retornado de uma viagem a Itália, país que, na época, estava se tornando o epicentro mundial da doença. Desde então, o número de infectados cresceu em grande proporção, pelo alto poder de contágio do coronavírus, obrigando as autoridades a adotarem medidas de isolamento social mais severas, para diminuir a propagação da doença.

O setor turístico foi um dos segmentos mais impactados com a adoção das medidas de isolamento social e por medidas mais drásticas como fechamento das fronteiras de muitos países, suspensão de vôos e fechamento do comércio.

Portanto, para retomada das atividades turísticas e para o desenvolvimento de empresas que possam competir nesta nova realidade de mercado, a adoção de medidas que priorizam a prevenção, conscientização, qualificação contínua e ações que visem a proteção de colaboradores e clientes tornaram-se muito mais que um compromisso, mas a missão de vida de todo aquele que empreende ou pretende empreender no turismo.

2. VISÃO GERAL

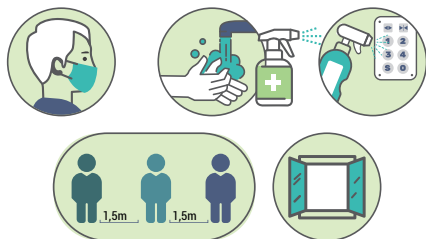
Este documento foi elaborado por uma equipe multidisciplinar composta por especialistas em biossegurança, biólogos, empresários, representantes da sociedade civil organizada e professores com base em protocolos nacionais e internacionais de importantes destinos turísticos que estão no processo de retomada das suas atividades. Inspirados nestes modelos, as recomendações foram adaptadas ao contexto da Região Turística Histórica, dos Arrecifes e Manguezais.

3. OBJETIVO

O manual de procedimentos tem como objetivo orientar a comunidade, os veranistas, turistas, empresários e trabalhadores, com base em estudos técnicos e protocolos de segurança sanitária que deverão ser adotados nos cinco municípios consorciados para que a retomada das atividades econômicas do turismo seja segura do ponto de vista da saúde pública.

4. PROTOCOLO BÁSICO

RECOMENDAÇÕES GERAIS QUE TODOS
PRECISAMOS ADOPTAR NO DIA A DIA.

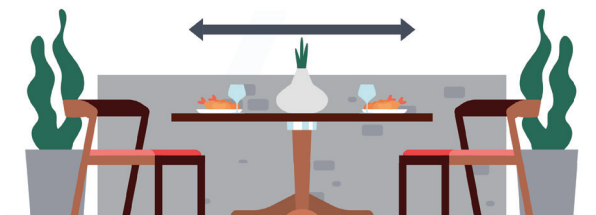


- O uso de máscaras é obrigatório para todos.
- Realize o controle de entrada e saída dos clientes para evitar aglomerações.
- Adote procedimentos que garantam a desinfecção das solas dos sapatos.
- Mantenha sempre um distanciamento de 1,5 metro entre as pessoas.
- Lave constantemente as mãos com água e sabão ou higienize com álcool em gel 70%.
- Evite tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.
- Não compartilhe itens de uso pessoal como copos, talheres, garrafas e telefones celulares.
- Disponibilize álcool em gel 70% em locais estratégicos das empresas, como entrada do estabelecimento e balcões de atendimento.
- Verifique a possibilidade de instalar totem de álcool em gel 70% com acionamento de pedal para reduzir o contato.
- Limpe frequentemente as superfícies e os objetos de utilização

constante, incluindo balcões, interruptores de luz e elevadores, maçanetas, puxadores de armários, corrimãos entre outros.

- Disponibilize sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis nos banheiros.
- Promova a renovação de ar das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem de correntes de ar.
- Utilize lixeiras de pedal, que não precisam ser abertas manualmente, revestidas com saco de lixo no seu interior e as mantenha fechadas.
- Descarte luvas e máscaras usadas, identificando como lixo contaminado, separado dos materiais recicláveis.
- Separe seu lixo reciclável e orgânico e intensifique a frequência da coleta dos resíduos e o esvaziamento das lixeiras.
- Disponibilize cartazes com informações e orientações sobre as medidas de higienização necessárias.

5. SEGMENTOS



5.1 RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES, QUIOSQUES E BARRACAS DE PRAIA

Medidas para readequação e reabertura dos empreendimentos do Segmento de Alimentação Fora do Lar - Restaurantes, Bares, Lanchonetes, Quiosques e Barracas de Praia.

Orientações para Gestores e Colaboradores

- O uso de máscaras é obrigatório para todos. Trocar as máscaras de pano a cada 4 horas e as descartáveis, a cada 2 horas.
- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão por pelo menos 20 segundos. Se não tiver como lavar as mãos, fazer higienização com álcool em gel 70%.
- Os colaboradores devem vestir o uniforme somente no local de trabalho. Não usar a roupa de trabalho como vestimenta para ir trabalhar ou voltar para casa.
- Uniformes e EPIs (Equipamentos de Proteção individual) como máscaras não devem ser compartilhados.
- Não compartilhar objetos de uso pessoal, como canetas, celulares, talheres, pratos, copos ou garrafas.

- Manter atenção redobrada durante o recebimento de mercadorias de fornecedores para que os motoristas de entrega e os colaboradores do restaurante sigam as regras de distanciamento social.
- No delivery, adotar lacres de proteção, embalagens protegidas e orientar os entregadores para manter o distanciamento de 1,5 metro em relação ao cliente. Usar sempre a máscara de proteção e o álcool 70%.
- Nas áreas de manipulação de alimentos é proibida toda ação que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, se coçar, tocar o nariz, as orelhas e/ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros que possam provocar contaminação.
- Respeitar a distância de 1,5 metro entre cada pessoa na área de produção e manter essa distância segura, evitando o contato também com os clientes. Adotar formas de ser amigável sem abraços ou apertos de mãos.
- Privilegiar a ventilação natural do ambiente. Caso ele seja climatizado, fazer a manutenção e limpar os filtros do ar-condicionado diariamente.
- Oferecer treinamento intensivo e constante sobre as novas práticas de higiene, atendimento e contato com o cliente e o uso dos EPIs.
- Orientar os funcionários para que evitem conversas desnecessárias. Valorizar a informação correta sobre a situação diária da pandemia e não deixar que boatos tomem conta do noticiário do ambiente de trabalho.
- Fazer reuniões diárias com os colaboradores para alinhar e reforçar as novas medidas. Usar o DDS (Diálogo Diário de Segurança) para orientar a equipe.
- Fazer a informação circular de forma positiva. Escolher todo dia um funcionário diferente para repassar as orientações aos colegas.

Reforçar o espírito de equipe tão necessário nesse momento.

- Cuidar da saúde física e mental dos colaboradores e estar próximo para passar confiança a eles, que devem ser o centro do cuidado por parte dos gerentes e proprietários.
- Não ter contato com pessoas doentes e ficar em casa quando estiver doente.
- Buscar imediatamente o serviço de saúde mais próximo, caso apresente algum sintoma suspeito.
- Manter-se bem hidratado.
- Avaliar a possibilidade de deixar os funcionários administrativos em home office. Se algum colaborador apresentar sintomas, deve consultar o médico imediatamente e ser isolado dos demais.

Salão

- Usar máscaras é obrigatório para colaboradores e clientes.
- Os colaboradores que têm contato direto com os clientes (ex. garçom, cumin, barman, caixa, etc.) devem usar protetor facial, além da máscara.
- Disponibilizar álcool em gel 70% para os clientes logo na entrada do estabelecimento e também em pontos estratégicos - perto dos banheiros, perto dos caixa.
- Verificar a possibilidade de instalar totem de álcool em gel 70% com acionamento de pedal para reduzir o contato.
- Nos banheiros, tanto de clientes quanto dos colaboradores, disponibilizar sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis e, se possível, álcool em gel 70%, mantendo-os sempre abastecidos.

- Reduzir a capacidade de público do estabelecimento para respeitar a distância mínima de 2 metros entre as mesas e 1 metro entre as cadeiras.
- Controlar o fluxo na entrada e saída dos clientes para evitar aglomerações.
- Nas filas de entrada ou para o caixa de pagamento, fazer marcação no piso a cada 1,5 metro. Isso facilita manter o distanciamento entre os clientes.
- As comandas individuais do tipo cartão devem ser higienizadas após cada uso.
- Se possível, instalar uma barreira de acrílico no caixa.
- Cobrir as teclas das maquininhas de cartões e os teclados dos computadores com filme plástico para facilitar a higienização após cada uso.
- As mesas e cadeiras dos clientes devem ser higienizadas após cada refeição e os banheiros do estabelecimento devem ser limpos de hora em hora.
- Reforçar a higienização do piso, das superfícies de alta frequência de toque e objetos de utilização constante por colaboradores e clientes, como mesas, balcões, maçanetas, corrimãos e outros com detergentes, desinfetantes e sanitizantes registrados, água e sabão ou borrifando álcool 70%.
- Repensar o modelo dos cardápios. Se não for possível substituir o modelo físico por um virtual que pode ser acessado via QR Code ou enviado por whatsapp, preparar um cardápio plastificado que possa ser higienizado após o uso sem danificá-lo.

Cozinha

- Seguir as normas de Segurança Alimentar da RESOLUÇÃO RDC N. 216/2004 de boas práticas para serviços de alimentação e da nutricionista responsável.
- Disponibilizar em todas as áreas da cozinha produtos para desinfecção das mãos.
- 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 seguir os procedimentos básicos de segurança - lavar as mãos e desinfetá-las corretamente, além de usar máscaras e protetor facial.
- Criar novos procedimentos para limpar e desinfetar diariamente toda a área da cozinha e principalmente as portas de equipamentos e os utensílios em geral.
- Reservar um espaço para a higienização prévia das frutas, legumes e verduras. Usar produtos específicos disponíveis no mercado ou uma solução feita com água sanitária (verifique no rótulo se pode ser usada em alimentos) na proporção de 10 ml para 1 litro de água. Deixar os alimentos nesta solução por 10 minutos e depois enxaguar em água corrente.
- As lixeiras devem ser revestidas com um saco de lixo no seu interior, dotada de tampa e pedal, nunca com acionamento manual, e precisam ser higienizadas todos os dias.

Restaurantes a Quilo e Self Service

Na reabertura, os bufês a quilo têm o grande desafio de adaptar as rotinas e adequar as instalações a essa nova situação. Informar sobre os procedimentos de segurança adotados é vital para manter a confiança dos clientes. Considere adotar algumas mudanças:

- Colocar colaboradores equipados com luvas, máscara e protetor facial para servir os clientes. Outra opção é disponibilizar luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê para que os clientes usem ao se servir. E ao final tenha um local apropriado para o descarte correto dessas luvas.
- No bufê, manter um dispensador com álcool em gel 70% na entrada.
- Os alimentos devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais, superior e frontal.
- Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais ou talheres descartáveis. Pratos, copos e demais utensílios devem ser mantidos protegidos.
- Adotar o conceito de “pegue e leve” para saladas e sobremesas, oferecendo pequenas porções embaladas que o cliente pegue no refrigerador e leve para a mesa.
- Dispor os temperos em sachês individuais.
- Repensar o cardápio para oferecer pratos já montados com duas ou três opções de guarnições.
- Na fila do bufê, fazer marcações no chão com a distância de 1,5 metro entre as pessoas.

Orientações Especiais para Quiosques e Barracas de Praia

- Criar uma rotina onde as espreguiçadeiras sejam liberadas para uso devidamente desinfetadas com hipoclorito de sódio a 2,5% [a cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária] e novamente higienizadas após cada utilização.
- O guarda-sol deve ser manipulado exclusivamente pelos garçons e higienizados logo após a montagem.
- Todas as mesas e cadeiras devem ser higienizadas antes de qualquer utilização, com álcool 70% ou hipoclorito de sódio 2.5% [a cada 5 litros de água adicione 1 copo (200 ml) de água sanitária], e novamente higienizadas após cada uso.
- O porta garrafas deve ser higienizado com álcool 70% a cada manipulação do garçom.
- Os cardápios e outros informativos devem ser descartáveis, digitais, plastificados ou impressos em material que permita higienização a cada utilização.
- O recolhimento dos pratos e talheres usados deve ser realizado sempre com bandeja exclusiva para transportar os utensílios sujos.
- Os talheres devem ser oferecidos embalados ao cliente.
- Não devem ser utilizados panos têxteis na higienização de equipamentos e utensílios, mas sim descartáveis.
- Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados.
- Toda bebida em lata deve ser higienizada com água e sabão antes da refrigeração.
- Deve-se cobrir as bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte para o serviço.

Comunicação com os Clientes

- Informar aos clientes que o seu estabelecimento está comprometido com as boas práticas e adota as medidas de proteção para a segurança deles.
- Orientar os clientes a fazerem os pagamentos preferencialmente com cartões ou por meio de aplicativos de celular, evitando o contato com cédulas e moedas.
- Treinar a equipe para falar sobre as medidas de segurança. Utilizar cartazes no salão e nos banheiros e displays de mesa.
- Usar também o site do estabelecimento e as redes sociais para informar tudo o que está sendo feito para proteger as pessoas - clientes e funcionários.
- Colocar cartazes alertando que clientes que apresentem sintomas (febre, tosse, dor de cabeça, falta de ar, cansaço, falta de paladar e/ou olfato) não devem permanecer no estabelecimento.
- Informe também aos clientes que o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa, inclusive celular, deve ser evitado.
- Colocar cartazes nos banheiros e lavatórios com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel para orientar os clientes.
- Com a obrigatoriedade do uso de máscaras para entrar no estabelecimento (só tirando para comer), avaliar a possibilidade do restaurante oferecer máscaras descartáveis.



5.2 MEIOS DE HOSPEDAGEM - HOTÉIS, POUSADAS, FLATS, HOSTELS E SIMILARES

Orientações para Gestores e Colaboradores

- Cada estabelecimento deve instituir um comitê de crise para combater a disseminação do novo coronavírus.
- Este comitê deve mapear os riscos de seus empreendimentos, considerando: o fluxo e características dos hóspedes, serviços oferecidos, condições de infraestrutura, equipamentos existentes, fornecedores, entre outros.
- Com base neste mapeamento de riscos, o comitê deve definir procedimentos e protocolos de atendimento, higienização e controle.
- Comunicar e treinar a equipe em relação aos riscos e aos protocolos elaborados.
- Implementar os protocolos.
- Manter um canal permanente de comunicação das medidas de prevenção e práticas adotadas pelo empreendimento para informar hóspedes e colaboradores.
- Realizar as inspeções e monitoramentos diários em todas as áreas e atividades para garantir que os protocolos estão sendo executados de

forma eficaz. E também detectar situações potenciais de riscos não identificados.

- Implantar melhorias para garantir a eficácia do combate à pandemia.
- Realizar controle diário da saúde da equipe por meio de aferição de temperatura (se possível) e condições geral de saúde (febre, tosse, dificuldade de respirar, dor de cabeça entre outros)
- Os trabalhadores devem vestir o uniforme somente no local de trabalho para assegurar sua adequada higienização.
- Fornecer e cobrar de todos trabalhadores e prestadores de serviço o uso obrigatório de máscaras e protetor facial em todas as áreas para garantir que não haja transmissão respiratória.

Infraestrutura e Atividades Gerais de Meios de Hospedagem

- Diminuir o fluxo de hóspedes e controlar a quantidade de pessoas no estabelecimento.
- Intensificar a rotina de higienização e desinfecção dos ambientes de acordo com o protocolo interno do estabelecimento e definir a frequência e os materiais que devem ser usados.
- Usar produtos certificados pela ANVISA, priorizando a limpeza úmida. Eliminar espanadores, vassouras e/ou aspirador de pó.
- As superfícies e objetos que são tocados com maior frequência, como interruptores, botões, painéis de toque, corrimãos, maçanetas e puxadores devem receber atenção especial na limpeza.
- Colocar dispensadores de álcool em gel 70% em todas as áreas entrada/saída de restaurante, bares, banheiros.

- As lixeiras devem ser higienizadas todos os dias. Usar apenas lixeiras que tenham tampa e pedal para evitar tocá-las com as mãos ao descartar algo.
- Todos os serviços terceirizados (restaurante, lavanderia, manutenção, entre outros) devem ser comunicados e cumprirem as diretrizes e medidas de biossegurança estabelecidas pelo meio de hospedagem.

Tratamento de Suspeita ou Confirmação da Covid-19

- Se possível, medir a temperatura de todos os hóspedes no ato do check-in e aplicar questionário sobre sintomas respiratórios. Caso algum apresente temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais como tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, acionar o serviço de saúde.
- Ao ser identificado um hóspede com suspeita ou confirmação de infecção, deve-se adotar o procedimento de isolamento da UH (unidade habitacional) e contatar o serviço de saúde conforme orientação no protocolo específico da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) .
- Pessoas que tiveram contato com o hóspede infectado devem ser mantidas em isolamento residencial por 14 dias com avaliação do quadro de saúde.

Recepção e Lobby

- Estimular sempre que possível, o check-in realizado pela internet ou aplicativo, evitando o manuseio de papel. Quando não for possível, procurar preencher todos os dados antecipadamente de forma a agilizar ao máximo a entrada do hóspede, solicitando apenas a assinatura deste na ficha de registro. No check-in o hóspede deve receber informações sobre os procedimentos e medidas de prevenção da contaminação adotados, e ser convidado a participar das ações.
- Utilizar o pré check-in para orientar os hóspedes sobre as necessidades de fazer uso da máscara em toda áreas comuns do empreendimento.
- Os funcionários devem higienizar as mãos a cada atendimento e sempre indagar sobre a condição de saúde do seu hóspede.
- Estruturar a área da recepção, organizando o atendimento em filas, considerando a marcação no piso para que os hóspedes respeitem o distanciamento social de 1,5 metro, a partir do balcão e entre cada um deles.
- As canetas usadas na recepção devem ser higienizadas antes de serem entregues aos hóspedes e após o uso.
- Mensageiros, manobristas ou pessoal da recepção devem higienizar as mãos após carregar malas e bagagem.
- A chave deve ser desinfetada antes de ser entregue ao hóspede no check in. No check out, o hóspede deve depositar as chaves em local indicado.
- Higienizar regularmente com álcool em gel 70% equipamentos de uso contínuo: máquinas de cartão, teclados, monitores de computadores, tablets e smartphones, bancada de trabalho, telefones, canetas. Estes equipamentos devem ser envelopados com filme plástico e higienizados a cada uso.

- Evitar a disponibilização de jornais, revistas, panfletos ou quaisquer meio de informação em papel para o hóspede.
- Objetos decorativos, almofadas e tapetes devem ser retirados do lobby ou da área de recepção sempre que possível.
- Repensar o mobiliário para evitar o compartilhamento de sofás no lobby.

Apartamentos, Corredores, Circulação e Áreas Comuns.

- Adotar ventilação natural para apartamentos, corredores e áreas comuns sempre que possível.
- Nos apartamentos, objetos decorativos (como almofadas, mantas, peseiras etc) devem ser retirados para diminuir a superfície de contato.
- A quantidade de papelaria deve ser reduzida. De preferência utilizar informativos em formato digital, laminado ou PVC para facilitar a higienização.
- Estabelecer protocolos criteriosos para limpeza, desinfecção e arrumação dos apartamentos, considerando a intensificação da higienização dos quartos, utensílios e banheiros.
- Proteger adequadamente os trabalhadores da limpeza, equipando-os com luvas de cano longo, máscaras, protetor facial etc.
- O procedimento de limpeza dos quartos deve especificar o uso de produto de limpeza e desinfecção eficazes, assim como os cuidados com arrumação e troca de enxoval, determinando a quantidade mínima e o número de vezes por semana.
- O enxoval sujo deve ser acondicionado em sacos devidamente vedados para que seja levado diretamente para a lavanderia. Deve-se

garantir que não haja contato do enxoval sujo com o limpo.

- Os objetos, superfícies e áreas de maior contato manual - maçanetas, interruptores, torneiras, controles de TVs e ar condicionado, telefones, cofres, minibar e filtros de ar-condicionado devem ser incluídos na limpeza e desinfecção da UH com uso de produtos com potencial para desinfecção de superfícies devidamente regularizada junto a ANVISA.
- Não deve ser feito reaproveitamento de papel higiênico, amenities e enxoval de check-out para um novo check-in.
- Se o meio de hospedagem disponibilizar itens de frigobar deve-se assegurar que todos os itens sejam efetivamente higienizados e lacrados para o próximo hóspede.
- Evitar o uso de tapetes, se possível. Quando não for viável sua remoção, estabelecer procedimentos de limpeza apropriados, com produtos indicados que garantam a efetiva higienização, certificados junto a ANVISA.
- Corredores e áreas de circulação devem ser considerados como área crítica de contaminação. Elas exigem procedimentos de desinfecção específicos com frequência intensificada, usando produtos certificados pela ANVISA.

Cozinha

- Seguir as normas de Segurança Alimentar da RESOLUÇÃO RDC N. 216/2004 de boas práticas para serviços de alimentação e da nutricionista responsável.
- Disponibilizar em todas as áreas da cozinha produtos para desinfecção das mãos.
- 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 seguir os procedimentos básicos de segurança -- lavar as mãos e desinfetá-las corretamente, além de usar máscaras e protetor facial.

- Criar novos procedimentos para limpar e desinfetar diariamente toda a área da cozinha e principalmente as portas de equipamentos e os utensílios em geral.
- Reforçar as boas práticas na cozinha e reservar um espaço para a higienização prévia das frutas, legumes e verduras. Usar produtos específicos disponíveis no mercado ou uma solução feita com água sanitária (verifique no rótulo se pode ser usada para alimentos) na proporção de 10 ml para 1 litro de água. Deixar os alimentos nesta solução por 10 minutos e depois enxaguar em água corrente.
- As lixeiras devem ser revestidas de saco de lixo no seu interior, providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual e precisam ser higienizadas todos os dias.

Restaurante e Bar

- Adotar ventilação natural no salão sempre que possível.
- Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos.
- Reduzir as quantidades de mesas e cadeiras no salão.
- Adotar medidas de controle de fluxo de clientes como a reserva de horário para não haver concentração de pessoas.
- Quando possível, suspender o serviço de Bufê, não permitindo que o hóspede tenha acesso à retirada do próprio alimento.
- Adotar o serviço à la carte, ou seja, entregando o alimento ou bebida

ao hóspede na mesa.

- Quando o serviço de bufê for mantido, disponibilizar atendente para servir o alimento, assegurando o distanciamento de 1,5 metro entre o balcão de atendimento e o cliente.
- Providenciar proteção de acrílico nos balcões.
- Não montar *mise en place* de mesa nem deixar utensílios expostos em local único para retirada do cliente.
- Os funcionários do atendimento devem usar máscara, protetores faciais e protetores de cabelo adequados.
- Após o serviço, louças e talheres devem seguir direto para desinfecção por lavagem.
- Saleiros, pimenteiros, galheteiros e açucareiros devem ser desinfetados prontamente.
- Intensificar a higienização de pisos, banheiro de circulação e de todo o ambiente, adotando um procedimento eficaz.

Área de Lazer (Piscina, Academia, SPA, Salão de Jogos, Brinquedoteca, Quadra)

- Segundo o CDC - Center of Disease Control and Preventions, órgão dos Estados Unidos, não há evidências de que o vírus que causa a Covid-19 possa ser transmitido às pessoas através da água em piscinas, banheiras de hidromassagem, spas ou áreas de recreação aquática. A operação e manutenção adequada dessas instalações (incluindo desinfecção com cloro e bromo) inativam o vírus na água.
- Adotar ventilação natural para as áreas de lazer, fechando ou restringindo o uso das áreas fechadas. Quando só for possível a

climatização mecânica, intensificar o protocolo de higienização dos filtros de ar-condicionado.

- Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos em local de fácil acesso nas áreas de circulação e de entrada dos espaços de lazer.
- Piscinas devem ter procedimentos mais criteriosos para controle de manutenção e desinfecção da água.
- Não permitir aglomeração e utilizar ações de controle de distanciamento seguro entre as pessoas.
- Equipamentos disponíveis para o lazer e entretenimento dos hóspedes como brinquedos, equipamento de ginástica, jogos, cadeira de massagem, armários etc. devem operar respeitando o distanciamento 1,5 metro entre pessoas.
- Adotar o agendamento de horário para utilização das academias de ginástica.
- Nas academias, disponibilizar álcool 70% e toalha descartável para higienização de equipamentos e utensílios pelo próprio hóspede durante a utilização.
- Recomenda-se que não sejam disponibilizadas temporariamente toalhas de praia.

Refeitório

- Remover cadeiras de forma alternada, sempre que possível para permitir o distanciamento entre as pessoas. Deve-se também considerar a alternativa de disponibilizar alimentação individual e aumentar o horário de funcionamento de modo a evitar aglomeração.

- Quando usar o sistema de serviço de buffet, disponibilizar um funcionário para servir o alimento, assegurando o distanciamento de 1,5 metro entre o balcão dos alimentos e o trabalhador.
- Os talheres devem ser entregues junto com o prato, embalados individualmente.

Lavanderia

- Garantir a ventilação natural na área da lavanderia sempre que possível.
- Utilizar EPI completo (com luvas, avental e máscara, que pode ser cirúrgica, de tecido ou protetor facial) para realização da coleta, separação e contagem do enxoval. Se possível, evitar a contagem manual do enxoval e implementar a contagem por peso.
- Enxoval limpo deve ser acondicionado de preferência em embalagem lacrada ou em local preservado, evitando sua contaminação. Não deve ter contato com enxoval sujo.
- Quando lavados no estabelecimento, os uniformes devem ser separados do enxoval.
- Carrinhos e/ou equipamento utilizados no transporte da roupa até a lavanderia devem ser limpos com álcool 70° GL ou hipoclorito após cada uso.
- As roupas limpas dos hóspedes entregues pela lavanderia devem estar embaladas, evitando contato corporal.
- Os enxovais extras levados às UHs por solicitação do hóspede devem estar embalados individualmente, evitando contato corporal.

- Superfícies e equipamentos de alto contato (mesas, lavadoras, secadoras, ferro de passar etc) devem ser limpos e desinfetados com álcool 70%.

Comunicação com os Clientes

- Informar aos clientes que o seu estabelecimento está comprometido com as boas práticas e adota as medidas de proteção para a segurança deles.
- Orientar os clientes a fazerem os pagamentos preferencialmente com cartões ou por meio de aplicativos de celular, evitando o contato com cédulas e moedas.
- Treinar a equipe para falar sobre as medidas de segurança. Utilize cartazes nos corredores, restaurante e banheiros.
- Use também o site e as redes sociais para informar tudo o que você está fazendo para proteger as pessoas - clientes e funcionários.
- Informe também aos clientes que o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa, inclusive celular, deve ser evitado.
- Colocar cartazes nos banheiros e lavatórios com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel para orientar colaboradores e clientes.



5.3 TRANSPORTE TURÍSTICO E TRANSPORTE PÚBLICO, LOCADORAS DE CARROS, AGÊNCIAS DE VIAGENS, RECEPTIVO TURÍSTICO, TAXISTAS, MOTOTAXISTAS E BUGUEIROS

- Uso obrigatório de máscara para motoristas e passageiros.
- Disponibilizar álcool em gel 70% para ser usado na entrada dos veículos, privados ou coletivos.
- Priorizar a ventilação natural, por meio de janelas abertas, para garantir a circulação do ar.
- O ar-condicionado deve ser usado sempre no modo de circulação de ar externo.
- Em veículos coletivos, promover a higienização dos bancos, alças, corrimãos, barras de apoio, manopla do câmbio, catracas, leitores de bilhetes, etc. a cada troca de grupo de passageiros.
- Em veículos de transporte privado, como táxi e carros de aplicativos, promover a higienização adequada e constante dos bancos, maçanetas, cintos de segurança, volante, manopla do câmbio, botões, puxadores de portas e outros elementos.
- Nos bugues restringir os passeios a pessoas do mesmo grupo familiar.

- Respeitar a capacidade de transporte sentado de cada tipo de veículo evitando superlotação.
- Os mototaxistas precisam estar atentos à higienização de capacetes, coletes e da moto.
- Todos os colaboradores devem ser orientados em relação aos sintomas da doença e receber capacitação específicas sobre as diretrizes, procedimentos e práticas adotada para prevenção da contaminação pela Covid-19.
- Realizar controle diário da saúde da equipe por meio de aferição de temperatura e condições gerais de saúde (febre, tosse, dificuldade de respirar, dor de cabeça entre outros).
- Comunique aos seus clientes e colaboradores sobre as medidas de prevenção adotadas. Use todos os meios disponíveis, como cartazes, TVs ou digital (App e QR Code).



5.4 ATRATIVOS TURÍSTICOS

- O uso de máscaras é obrigatório para todos, mesmo em atrativos turísticos em ambientes abertos. Trocar as máscaras de pano a cada 4 horas e as descartáveis, a cada 2 horas.
- Lavar constantemente as mãos com água e sabão ou fazer higienização com álcool em gel 70%.
- Disponibilizar dispensadores com álcool 70% em locais estratégicos para uso de clientes e colaboradores.
- Dar preferência aos pagamentos por meios eletrônicos (cartões, pré-pago, internet, *mobile pay*).
- Se possível, adotar a venda online de ingressos para evitar aglomerações.
- Em caso de haver fila para aquisição de ingresso ou embarque, manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas.
- Intensificar a desinfecção de guichês, pisos, corrimãos, lixeiras, maçanetas, torneiras, cadeiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo.

- Nos banheiros, disponibilizar sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis.
- Em atrativos de ambientes fechados, além das regras citadas, é obrigatório o uso de máscara, lavagem e higienização das mãos e manter o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas.
- Atrações em ambientes fechados devem manter filtros e dutos do ar-condicionado regularmente limpos, com a manutenção em dia.
- Nas lojas de *souvenirs*, museus e centros de artesanato manter o distanciamento social de 1.5 metro entre as pessoas.
- Os atrativos que contam com lanchonete e/ou restaurante, devem cumprir as determinações de boas práticas na manipulação de alimentos (seguir o recomendado para o segmento de Restaurantes).
- Comunique aos seus clientes e colaboradores sobre as medidas de prevenção adotadas. Use todos os meios disponíveis, como cartazes, TVs ou digital (App e QR Code).



5.5 MARINAS E EMPREENDIMENTOS DE APOIO AO TURISMO NÁUTICO - CATAMARÃS, LANCHAS, BARCOS E JANGADAS

Para todos

- O uso de máscaras é obrigatório para todos, mesmo em atrativos turísticos em ambientes abertos. Trocar as máscaras de pano a cada 4 horas e as descartáveis, a cada 2 horas.
- Lavar constantemente as mãos com água e sabão ou fazer higienização com álcool em gel 70%.
- Disponibilizar dispensadores com álcool 70% em locais estratégicos para uso de clientes e colaboradores.
- Dar preferência aos pagamentos por meios eletrônicos (cartões, pré-pago, internet).
- Se possível, adotar a venda online de ingressos para evitar aglomerações.
- Em caso de haver fila para aquisição de ingresso ou embarque, manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas.

- Intensificar a desinfecção de guichês, pisos, corrimãos, lixeiras, maçanetas, torneiras, cadeiras e banheiros, além de outros objetos de uso coletivo.
- Nos banheiros, disponibilizar sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis.
- Todos os colaboradores devem ser orientados em relação aos sintomas da doença e receber capacitação específicas sobre as diretrizes, procedimentos e práticas adotada para prevenção da contaminação pela Covid-19.
- Realizar controle diário da saúde da equipe por meio de aferição de temperatura e condições gerais de saúde (febre, tosse, dificuldade de respirar, dor de cabeça entre outros).
- Utilizar lixeiras de pedal, que não precisam ser abertas manualmente, revestidas com saco de lixo no seu interior e mantê-las fechadas.
- Comunique aos seus clientes e colaboradores sobre as medidas de prevenção adotadas. Use todos os meios disponíveis, como cartazes, TVs ou digital (App e QR Code).

Marinas

- Verificar a possibilidade de instalar totens de álcool em gel com acionamento de pedal na recepção das Marinas.
- Medir a temperatura de todos na entrada. Caso alguém apresente temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais, como tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça ou falta de ar, acionar o serviço de saúde.
- Sanitizar as embarcações antes e após todos os deslocamentos, usando produtos recomendados pela ANVISA.

- Não é permitido pernoitar na embarcação conforme orientação do protocolo do Mtur - Ministério do Turismo.
- Nas marinas, apenas a família do sócio terá acesso a embarcação conforme orientação do protocolo do Ministério do Turismo.
- As marinas que possuem lanchonete e/ou restaurante, devem cumprir as determinações de boas práticas na manipulação de alimentos (seguir o recomendado para o segmento de Restaurantes).
- Os marinheiros poderão continuar exercendo suas atividades, desde que não estejam acompanhados por terceiros.
- Não é permitida a permanência nas dependências das marinas e empreendimentos de apoio náutico. Sendo autorizado o acesso apenas para deslocamento do veículo de chegada a embarcação e seu retorno, de acordo com o protocolo do Ministério do Turismo.

Catamarãs, lanchas, barcos e jangadas

- Nos passeios náuticos o aluguel ou empréstimo de máscara de mergulho (tipo *snorkel*) para os clientes/turistas é desaconselhável.
- Catamarãs devem restringir o número de passageiros a 35% da capacidade certificada da embarcação.
- Lanchas, barcos e jangadas devem limitar a quantidade de pessoas a no máximo 60% da capacidade da embarcação desde que sejam turistas da mesma família.
- Medir a temperatura de todos os passageiros no embarque. Caso alguém apresente temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais, como tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça ou falta de ar, acionar o serviço de saúde.

- Comercializar somente alimentos pré-prontos durante os passeios e com a devida higienização das embalagens.
- Manipular alimentos nas embarcações não é recomendável por estar em desacordo com as normas sanitárias.
- Higienizar os coletes salva-vidas antes e após o passeio.
- Sanitizar as embarcações antes e após todos os deslocamentos, usando produtos recomendados pela ANVISA.



5.6 EMPREENDIMENTOS DOTADOS DE EQUIPAMENTOS DE ENTRETENIMENTO E LAZER

- O uso de máscaras é obrigatório para todos. Trocar as máscaras de pano a cada 4 horas e as descartáveis, a cada 2 horas.
- Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e consumidores circulam.
- Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento.
- Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, corrimãos, puxadores de armários, entre outros).
- Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da corrente de ar.
- Disponibilizar álcool em gel 70% na entrada do estabelecimento para uso de clientes e trabalhadores.
- Utilizar lixeiras que não precisam ser abertas manualmente, revestidas com saco de lixo no seu interior, e esvaziá-las várias vezes ao dia.

- Disponibilizar nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis.
- Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool em gel 70%, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes.
- Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância mínima de 1,5 metro entre as pessoas.
- Garantir que as piscinas convencionais utilizem um sistema adequado de filtração, 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.
- Segundo o CDC - Center of Disease Control and Preventions, órgão dos Estados Unidos, não há evidências de que o vírus que causa a Covid-19 possa ser transmitido às pessoas através da água em piscinas, banheiras de hidromassagem, spas ou áreas de recreação aquática. A operação e manutenção adequada dessas instalações (incluindo desinfecção com cloro e bromo) inativam o vírus na água (<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/water.html> "em inglês").
- Dar preferência aos pagamentos por meios eletrônicos (cartões, pré-pago, internet, *mobile pay*).



5.7 EMPRESAS DE ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS, PROMOTORES E PRESTADORES DE SERVIÇOS CORRELATOS

- Uso de máscara é obrigatório para todos os participantes. Trocar as máscaras de pano a cada 4 horas e as descartáveis, a cada 2 horas.
- Montagem de barreira sanitária na entrada, com tapete sanitizante, dentre outras alternativas.
- Medir a temperatura de todos os participantes no ato do check-in e aplicar questionário sobre sintomas respiratórios. Se apresentar temperatura corporal maior ou igual a 37,8° ou sintomas gripais, como tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, acionar o serviço de saúde municipal.
- Manter ambientes bem ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível.
- Priorizar o credenciamento e o *check-in eletrônico* para evitar contato e manuseio com papéis.
- Na recepção e nos balcões de credenciamento, organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 1,5 metro entre as pessoas.
- Disponibilizar álcool em gel 70% nas áreas comuns (recepção, balcões, mesas, entrada e saída de banheiros, etc) e mantê-los abastecidos.

- Os salões de eventos em formato de auditório devem manter a distância mínima de 2 metros entre as mesas 1 metro entre as cadeiras, considerando uma pessoa sentada.
- Nos eventos em formato de feira, limitar o fluxo de pessoas em, no máximo, 30% da capacidade de público definida no Alvará do Corpo de Bombeiros.
- Em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpo
- Se houver serviço de *coffee break*, adotar kits individuais (*lunch box*) para reduzir o contato de pessoas próximas às mesas de serviço.
- Eventos ao ar livre devem respeitar o uso obrigatório de máscara, higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel 70%, assim como as regras de distanciamento social de 1,5 metro para evitar aglomerações.
- Eventos em espaços abertos deverão equipar os banheiros químicos com dispensadores para álcool em gel.
- Intensificar a limpeza e higienização dos espaços em geral, especialmente banheiros, guarda-volumes, balcões, objetos e superfícies.
- Promover a higienização constante do mobiliário (sofás, mesas, cadeiras) instalado nas áreas comuns, como *lobby*, salas de espera e reuniões.
- A distribuição de kits promocionais (inclusive material impresso) deverá estar especialmente embalados possibilitando a limpeza com álcool 70%.
- Eventos que envolvam atividades de contato físico, como danças, bailes, competições esportivas coletivas, festas e similares ficam suspensos até a liberação por parte das autoridades de saúde.

- Todos os colaboradores devem ser orientados em relação aos sintomas da doença e receber capacitação específicas sobre as diretrizes, procedimentos e práticas adotada para prevenção da contaminação pela Covid-19.
- Realizar controle diário da saúde da equipe por meio de aferição de temperatura e condições geral de saúde (febre, tosse, dificuldade de respirar, dor de cabeça entre outros).
- Deve ser mantida uma comunicação com os clientes e trabalhadores sobre as medidas de prevenção adotadas. Use todos os meios disponíveis, como cartazes, TVs ou digital (App e QR Code).



5.8 COMÉRCIO – LOJAS, FARMÁCIAS, SUPERMERCADOS, MERCADINHOS.

- Privilegiar a ventilação natural do ambiente. Caso ele seja climatizado, fazer a manutenção e limpeza os filtros do ar-condicionado diariamente.
- Avaliar a possibilidade de estabelecer turnos diferentes entre os vendedores para reduzir o número de pessoas no estabelecimento.
- Empresas com mais de 20 funcionários devem realizar a medição diária de temperatura de cada trabalhador, na chegada ao expediente. Adotar também acompanhamento de sintomas para detectar colaboradores assintomáticos.
- Evitar reuniões com as equipe de vendas em locais fechados.
- Evitar eventos como ações promocionais nos pontos de venda que possam atrair mais público e gerar aglomerações.
- Na entrada dos estabelecimentos, organizar filas, demarcando a distância correta entre os clientes e respeitando o distanciamento de 1,5 metro entre cada pessoa. Se possível, disponibilizar cadeiras para os clientes esperarem sua vez de atendimento.
- Controlar o fluxo na entrada e saída dos clientes e reduzir a capacidade de público para evitar aglomerações dentro do estabelecimento.

- Estabelecer a capacidade máxima de pessoas nas áreas comuns do estabelecimento para evitar aglomeração.
- Reduzir atividades de rotina que exijam a proximidade entre os colaboradores. Estabelecer um plano que permita executar a tarefa respeitando o distanciamento social.
- Limitar o contato pessoal entre os setores de recebimento e manipulação de mercadorias.
- O estabelecimento deve controlar a coleta e entrega de mercadorias aos serviços de *Delivery*, evitando a exposição e retirada direta pelo entregador.
- Não será permitida a prova e uso de acessórios, bijuterias, cosméticos e produtos de beleza no local.
- Produtos alimentícios e refeições só terão venda permitida sem a possibilidade de consumo no local.
- Não será permitida a entrada de consumidores sem máscara nos estabelecimentos. Todos os colaboradores também devem estar protegidos.
- Provadores para itens de vestuário devem ser higienizados imediatamente após a utilização por cada cliente.
- Mercadorias devolvidas ou trocadas deverão ser higienizadas imediatamente. Quando não for possível, devem permanecer guardadas e lacradas em embalagem individual, identificadas com data e horário do lacre, podendo voltar a exposição e venda apenas após o período de 4 dias decorridos da devolução.
- Higienizar carrinhos e cestas após o uso por cada cliente.
- Se possível, instalar barreiras de acrílico nos caixas.

- Cobrir as teclas das máquinas de cartões e os teclados de computador com filme plástico para facilitar a higienização após o uso.
- Orientar os clientes a fazer os pagamentos preferencialmente com cartões ou através de aplicativos de celular, evitando o contato com cédulas e moedas.
- Nas filas para o caixa de pagamento, fazer marcação no piso a cada 1,5 metro para facilitar o respeito ao distanciamento entre os clientes.
- Reforçar a limpeza e a desinfecção periódica das superfícies mais tocadas, como mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões.
- Produtos alimentícios que ficam em mostruários de autoatendimento devem ser colocados em embalagens de plástico. No caso dos produtos expostos soltos, como os pães, eles devem ser colocados em vitrines de acrílico e acondicionados em sacos. Um funcionário deve fazer a retirada do produto para os clientes, utilizando pinças.
- As lixeiras devem ser higienizadas todos os dias. Usar apenas lixeiras que tenham tampa e pedal para evitar tocá-las com as mãos ao descartar algo.
- Informar aos clientes sobre as medidas de higiene adotadas.
- Utilizar cartazes internos e as redes sociais do estabelecimento para divulgar informações de prevenção ao contágio e estimular atitudes individuais de prevenção por parte dos consumidores.
- Em caso de identificação de um trabalhador contaminado ou com sintomas da Covid-19, este deve ser afastado dos demais colaboradores e dos clientes e removido para o atendimento médico.
- Todos os colaboradores devem ser orientados em relação aos sintomas da doença e receber capacitação específicas sobre as diretrizes, procedimentos e práticas adotada para prevenção da contaminação pela Covid-19.

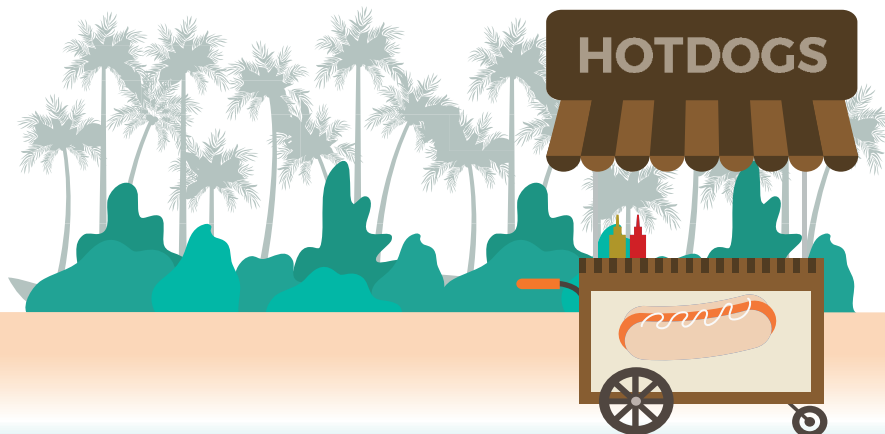
- Realizar controle diário da saúde da equipe por meio de aferição de temperatura e condições gerais de saúde (febre, tosse, dificuldade de respirar, dor de cabeça entre outros).
- Deve ser mantida uma comunicação com os clientes e trabalhadores sobre as medidas de prevenção adotadas. Use todos os meios disponíveis, como cartazes, TVs ou digital (App e QR Code).



5.9 FEIRAS LIVRES

- O distanciamento mínimo de 2 metros entre as bancas e barracas deve ser respeitado.
- As embalagens e sacolas plásticas devem ficar armazenadas em local limpo, respeitando as condições de higiene.
- Demarcar o chão na área da barraca para orientar o cliente sobre o distanciamento, considerando a distância mínima de 1,5 metro a partir do balcão, entre feirante e cliente.
- Antes da montagem das barracas e bancas, higienizar todos os balcões, balanças e demais utensílios com desinfetante tipo álcool. A desinfecção também pode ser realizada com uma solução de água sanitária.
- Reservar um local para lavagem de mãos, com sabão líquido e papel descartável.
- Disponibilizar álcool em gel 70% para a utilização dos seus clientes.
- Máquinas, utensílios e carrinhos utilizados na manipulação, acondicionamento e transporte dos produtos devem ser higienizados e estar em boas condições de manutenção.

- A limpeza das barracas, seus balcões e superfícies deve ser constante.
- Os feirantes devem adotar um uniforme completo, com máscara, proteção para o cabelo, jaleco e calçado.
- O uso de acessórios e adornos, como anéis, aliança, pulseiras, relógio deve ser evitado.
- Os comerciantes devem manter unhas limpas e cortadas, barba e cabelos aparados.
- Evitar o contato direto com os alimentos. Usar equipamento apropriado (luvas descartáveis ou pegadores) na manipulação dos produtos.
- Degustações de alimentos pelos fregueses não são permitidas. Evite também deixá-los cortados e expostos.
- Evitar chamar o cliente e anunciar os produtos de sua barraca em voz alta. Falar próximo aos produtos sem máscara também não é permitido, pois as gotículas de saliva podem contaminá-los.
- Usar cartazes nas bancas para conscientizar o cliente sobre as boas práticas de higienização.
- Não será permitida a comercialização de produtos sem registro em órgão competente.
- Não permitir que os consumidores toquem ou apalpem os produtos sem higienizar as mãos.
- As lixeiras na área da barraca e no entorno da feira devem ser revestidas com um saco lixo, ter tampa e pedal para não haver acionamento com as mãos.
- Barracas de alimentação e lanches não devem funcionar, exceto em caso de realização de *Delivery* ou *Drive Thru*.



5.10 VENDEDORES AMBULANTES

- As embalagens e sacolas plásticas devem ficar armazenadas em local limpo, respeitando as condições de higiene.
- Respeitar o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre vendedor e cliente.
- Higienizar constantemente todas as superfícies de contato dos produtos e utensílios com álcool 70% e papel descartável. A desinfecção também pode ser realizada com uma solução de água sanitária.
- Máquinas, utensílios e carrinhos utilizados na preparação, manipulação, acondicionamento e transporte dos produtos devem estar higienizados e em boas condições de manutenção.
- Adotar o uso de um uniforme, com jaleco, calçado e máscara de proteção.
- O uso de acessórios e adornos, como anéis, aliança, pulseiras, relógio deve ser evitado.
- Manter unhas limpas e cortadas, barba e cabelos aparados.
- Evitar o contato direto com os produtos. Usar equipamento

apropriado (luvas descartáveis ou pegadores) na manipulação de alimentos.

- Usar luvas para manipular dinheiro no pagamentos e higienizar as mãos após contato com cédulas.
- Evitar anunciar os produtos em voz alta. As gotículas de saliva podem contaminar a máscara de proteção.
- Não permitir que os consumidores toquem ou apalpem os produtos sem higienizar as mãos.

6. GESTÃO DE RESÍDUOS



- Treinar os colaboradores do setor de resíduos para conscientizar sobre os riscos de contaminação biológica a que estão expostos devido à disseminação do coronavírus e implantar rigorosos protocolos de higiene.
- Identificar, avaliar e proteger dos riscos os profissionais de limpeza, disponibilizando Equipamentos de Proteção Coletiva - EPCs e Equipamentos de Proteção Individual - EPIs adequados, como uniformes e calçados, máscaras, luvas, óculos e demais equipamentos necessários a execução dos serviços de coleta dos resíduos no seu estabelecimento.
- Após o uso, os EPIs devem ser higienizados e desinfetados com água e sabão e conservados em sacos limpos e secos.
- Orientar e conscientizar os colaboradores sobre como executar os serviços de limpeza, coleta e transporte dos resíduos sólidos e os riscos da pandemia.
- Higienizar constantemente o ambiente e os equipamentos, mantendo o local de trabalho arejado e os veículos e equipamentos limpos.
- Separar os resíduos em recicláveis e orgânicos identificando nas cores verdes e marrom respectivamente. Os orgânicos devem ser acondicionados em recipientes fechados dentro de sacos impermeáveis e resistentes.

- Nas mudanças de turno, desinfetar os equipamentos, ambientes compartilhados e cabines dos veículos.
- Trabalhadores da coleta nunca devem entrar em contato com os vapores emitidos na compactação dos resíduos.
- Luvas e máscaras descartáveis usadas não devem ser descartadas junto com material reciclável.
- Efetuar a troca dos sacos de coleta ao atingir 2/3 (dois terços) de sua capacidade.
- Os sacos usados para coletar os resíduos devem permanecer dentro dos recipientes de acondicionamento, tampados.
- Todos os resíduos produzidos pelo paciente em isolamento domiciliar por suspeita ou caso confirmado de infecção pela Covid-19, devem ser separados, colocados em sacos de lixo resistentes e descartáveis, com fechamento por lacre ou nó quando o saco tiver até 2/3 (dois terços) de sua capacidade e colocado dentro de outro saco limpo, resistente e descartável, de modo que os resíduos fiquem acondicionados em sacos duplos e tratados como resíduos inservíveis.
- De acordo com a Lei Federal Nº 12.305 de 02 de Agosto de 2010 que estabelece a Política Nacional dos Resíduos Sólidos, empreendimentos geradores de resíduos são obrigados a ter um local específico para disposição do material para coleta (reciclável e orgânico).
- Realizar pulverização para a higienização diária usando solução de Hipoclorito de Sódio 2%, em toda área da unidade de tratamento.
- Pulverizar uma solução de Hipoclorito de Sódio 2% no interior dos veículos de transporte de resíduos, ao final do dia.
- Objetos cortantes e pontiagudos representam risco. Por se tratar de objetos perigosos, que podem colocar em risco a saúde de muitas pessoas e, principalmente, causar acidentes aos coletores de lixo, o

procedimento mais indicado para o descarte desses materiais é colocá-los em um recipiente fechado – como garrafa pet ou caixa de papelão -, vedar bem com fita adesiva, e fazer a indicação de que naquela embalagem contém resíduos que podem causar fermento.

- Os resíduos acondicionados adequadamente deverão ser entregues apenas a coleta específica: recicláveis e orgânicos para o coletor. Procure as associações ou grupos de catadores de material reciclável da sua cidade.

7. SELO TURISMO AMBIENTE SEGURO



A crise provocada pelo novo Coronavírus no setor do turismo vai além das questões econômicas. A pandemia também estabeleceu uma crise de confiança. Para garantir a clientes, visitantes e turistas que eles encontrarão estabelecimentos seguros, foram estabelecidos protocolos de higiene e segurança sanitárias adaptadas às necessidades do mundo pós-pandemia. Na Região Turística Histórica, dos Arrecifes e Manguezais os estabelecimentos que aderirem às orientações do Protocolo de Biossegurança serão certificados com o Selo Turismo Ambiente Seguro.

Para receber o Selo, o estabelecimento deverá atender todas as orientações contidas no protocolo para o seu segmento. Para solicitar o Selo, o interessado deve acessar o site do Portal Sul Consórcio www.portalsulconsorcio.pe.gov.br, ler as orientações previstas no

protocolo destinado ao segmento em que atua, aderir ao Termo de Responsabilidade Sanitária que atende aos pré-requisitos determinados, participar das capacitações oferecidas gratuitamente pelo Portal Sul Consórcio e implantar as exigências sanitárias definidas no protocolo correspondente.

O Selo, que é totalmente gratuito, deverá ser colado em local de fácil acesso ao cliente e conterá um QR Code pelo qual o turista poderá consultar as medidas adotadas por aquele empreendimento e/ou profissional. Além disso, possibilitará a realização de denúncias em caso de descumprimento, o que poderá resultar em revogação do selo.

7.1 TERMO DE RESPONSABILIDADE SANITÁRIA SELO TURISMO AMBIENTE SEGURO

Nome Fantasia : _____

Razão social: _____

CNPJ: _____ CME: _____

Telefone: () _____

Endereço: _____ N.º _____

Bairro: _____ Cidade: _____

UF: _____ CEP: _____

Sócio Administrador/Representante Legal

Nome _____

RG _____ CPF _____

As empresas que exercem atividades ligadas ao segmento turístico, elencadas nesse protocolo de prevenção e controle ao COVID-19 podem aderir ao SELO TURISMO AMBIENTE SEGURO. Para tanto precisam implantar os protocolos, entregar esse Termo de Adesão preenchido e assinado e se inscrever para as capacitações disponibilizadas pelo Portal Sul Consórcio.

As Secretarias de Turismo dos municípios consorciados ficam encarregadas de verificar o cumprimento do protocolo de prevenção e controle ao COVID-19 e atestar se o estabelecimento atende às exigências do selo.

Após a concessão do Selo, caso algum estabelecimento descumpra o Termo de Responsabilidade, perderá o direito de uso do SELO TURISMO AMBIENTE SEGURO.

Eu _____, sócio administrador/representante legalmente identificado, assumo a responsabilidade de adotar medidas preventivas e sanitárias para o enfrentamento da pandemia decorrente da COVID-19 e para a retomada das atividades econômicas elencadas neste protocolo e em outros que venham a ser editados para substituí-lo ou complementá-lo.

- 1) Determinar o uso obrigatório de máscaras para todos.
- 2) Fornecer e cobrar de todos trabalhadores e prestadores de serviço o uso obrigatório de máscaras e/ou protetor facial.
- 3) Providenciar e determinar o uso de máscaras e EPIs para os trabalhadores e prestadores de serviço.
- 4) Controlar a entrada e saída dos clientes para evitar aglomerações.
- 5) Adotar procedimentos que garantam a desinfecção das solas dos sapatos dos colaboradores e frequentadores do estabelecimento.
- 6) Disponibilizar álcool em gel 70% em locais estratégicos da empresa, como entrada do estabelecimento e balcões de atendimento.
- 7) Instruir a lavagem constante das mãos com água e sabão ou higienização com álcool gel 70%.
- 8) Orientar para que colaboradores evitem tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.
- 9) Não permitir o compartilhamento de itens de uso pessoal como copos, talheres, garrafas e telefones celulares.
- 10) Adotar medidas de higiene em todas as superfícies, equipamentos e objetos utilizados constantemente e compartilhados pelos clientes e colaboradores.
- 11) Instruir e cobrar dos colaboradores e clientes o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas em eventuais filas internas e externas do estabelecimento.
- 12) Disponibilizar sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis nos banheiros.
- 13) Manter ambientes arejados e promover a renovação de ar das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem de correntes de ar.
- 14) Adotar lixeiras de pedal, que não precisam ser abertas manualmente, revestidas com saco de lixo no seu interior e as mantê-las fechadas.
- 15) Separar o lixo reciclável e orgânico e intensificar a frequência da coleta dos resíduos e o esvaziamento das lixeiras.
- 16) Descartar luvas e máscaras usadas, identificando-as como lixo contaminado, separado dos materiais recicláveis.
- 17) Disponibilizar cartazes com informações e orientações sobre as medidas de higienização necessárias e os cuidados de prevenção para a redução da transmissibilidade da Covid-19.
- 18) Implantar também os protocolos específicos do seu segmento.

Importante: A adesão ao SELO TURISMO AMBIENTE SEGURO e aos protocolos de prevenção e controle da COVID-19 propostos pelo Portal Sul Consórcio não isentam os empreendimentos de seguirem os Decretos Estaduais e o Plano de Convivência do Estado, bem como as Legislações específicas da Anvisa, o Plano Nacional de Resíduos sólidos e as Legislações Municipais.

DECLARO **estar ciente** de que, o descumprimento das medidas estabelecidas nos Protocolos Sanitários Intermunicipais implicará em multa, conforme previsto na legislação do Município de localização e funcionamento do estabelecimento, independente de prévia notificação, interdição com possível procedimento de cassação e eventual responsabilização junto ao Ministério Público.

Rio Formoso, ____ de _____ de 20____.

Assinatura do Sócio ou Representante Legal

8. REFERÊNCIAS TÉCNICAS

BRASIL. Lei Nº 11.107, de 06 de Abril de 2005. Dispõe sobre as Normas Gerais de contratação de Consórcios Públicos e dá outras providências.

BRASIL. Decreto Nº 6.017, de 17 de Janeiro de 2007. Regulamenta a Lei Nº11.107 que dispõe sobre as Normas Gerais de Contratação de Consórcios Públicos.

Pernambuco. Decreto Nº 49055, de Maio de 2020. DOE, Regras Relativas às Medidas Temporárias Para Enfrentamento da Emergência de Saúde Pública Decorrente do Novo Coronavírus.

Rio Formoso. Resolução Nº 004, de 25 de Junho de 2013. Dispõe sobre a aprovação do Programa de Melhoria da Atenção, Promoção e Vigilância em Saúde – PORTAL SAÚDE.

Rio Formoso. Resolução Nº 092, de 19 de Março de 2020. Autoriza ao Consórcio Intermunicipal Portal da Mata Sul a execução de ações para enfrentamento do Coronavírus (COVID-19) e dá outras providências.

Pernambuco Decreto Nº 49055, DOE, Regras Relativas às Medidas Temporárias Para Enfrentamento da Emergência de Saúde Pública Decorrente do Novo Coronavírus, Governo de Pernambuco, Maio 2020.


- Protocolos Sanitários Para Retomada do Turismo. Ministério do Turismo, Junho 2020.
- Como Retomar as Atividades - Recomendações e Cuidados Para Uma Reabertura Segura de Bares e Restaurantes Diante da Crise. Abrasel, Abril 2020.
- Diretrizes e Medidas Para Prevenção e Controle da Covid-19 Na Hotelaria de Pernambuco. ABIH –PE, Maio de 2020.
- O Futuro dos Restaurantes Self-service Pós Covid-19. Sugestão de Protocolo Para a Reabertura e Inspirações Para Novos Formatos de Autosserviço. Studioino Arquitetura e Design de Foodservice. Abril, 2020.
- Plano de Contingência de Gestão de Resíduos Sólidos em Situação de Pandemia. Secretaria Especial de Comunicação, SP, Março 2020.
- Plano de Contingência Referente a Coleta dos Resíduos Sólidos Durante a Pandemia do Covid-19. Prefeitura Municipal de Porto, PI. Abril 2020.
- Manual de Boas Práticas - Recomendações de Procedimentos Sanitários Para a Operação de Atividades de Turismo na Natureza. Abeta (Associação Brasileira Das Empresas de Ecoturismo e Turismo de Aventura), Maio, 2020.
- Protocolos de Retomada Para Pequenos Negócios - Covid-19. SEBRAE.
- Orientações Para Retomada Segura das Atividades - Orientações Gerais, SEBRAE.
- Informativo Recomendações para Reabertura do Comércio. CDL-Recife, Junho 2020
- Protocolos de Segurança Sanitária Para a Retomada das Atividades Turísticas no Município de Foz do Iguaçu. Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu, Paraná, Diário Oficial No 3.854, Maio de 2020.
- Plano de Convivência Atividades Econômicas Covid-19. Governo do Estado de Pernambuco, - Manual de Orientação e Boas Práticas Contra o Covid-19. Secretaria de Agricultura, Governo de São Paulo.
- Recomendações Para a Gestão de Resíduos em Situação de Pandemia Por Coronavírus (Covid-19). Abes, Março 2020.
- Orientações Para Feiras Livres e Ambulantes, Departamento de Vigilância Sanitária e Núcleo de Educação em Saúde do Departamento de Zoonoses, Secretaria de Saúde, Prefeitura de Uberaba, MG - Protocolo Para Quarentena de Viajantes em Hotéis - Anvisa - Abril/2020.




PORTAL SUL CONSÓRCIO

www.portalsulconsorcio.pe.gov.br
instanciaturismoportalsul@gmail.com
programaportalsaude@gmail.com



 @igram_pe



 @programaportalsaude



 @nigepaportalsul