

DECRETO/GAB Nº 044, DE 27 DE OUTUBRO DE 2020

CERTIDÃO PUBLICAÇÃO
Certifico que uma via deste documento foi fixada no placar da Prefeitura Municipal.
Em 27 de 10 de 2020
Ana Caroline Vieira de Aguiar
Assistente Administrativo
Matrícula nº 1659
Assinatura-Carimbo

“Altera Decreto nº 41/2020, que dispõe sobre a prorrogação de situação de emergência na saúde pública do Município de Cavalcante-GO”.

O Prefeito Municipal de Cavalcante, Estado de Goiás, **JOSEMAR SARAIVA FREIRE**, no uso das atribuições Legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e

CONSIDERANDO que não houve mudança na atual situação mundial, referente à pandemia da COVID-19 (Novo Coronavírus)

CONSIDERANDO que os casos de COVID-19 no Município de Cavalcante-GO têm oscilado bastante, e que, em caso de surto, o único Hospital Municipal que possuímos não dispõe de UTI, sendo necessário a transferência de pacientes com sintomas graves para outras localidades.

CONSIDERANDO o interesse e preocupação do Município em manter as medidas de prevenção, controle e contenção de riscos de danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar que aumente ainda mais a disseminação dessa doença;

CONSIDERANDO que a Administração Pública deve sempre atuar em prol da coletividade, sem descuidar do interesse público;

CONSIDERANDO a necessidade de abertura gradual e controlada das atividades econômicas, como bares, restaurantes, hospedagem e atividades turísticas, no Município e que é de interesse dos comerciantes e da população em geral a abertura dessas;

CONSIDERANDO o que foi acordado em reunião com representantes do Conselho Municipal de Turismo – COMTUR, realizada no dia 21 de outubro de 2020, no Gabinete do Prefeito, tendo como pauta a apresentação do Manual de Boas Práticas Sanitárias para abertura dessas atividades e os anseios dos comerciantes.

DECRETA:

Art. 1º O Decreto Municipal nº 41, de 21 de setembro de 2020, passa a vigorar com as seguintes alterações e acréscimos:

Art. 1º-A Fica aprovado o **Manual de Boas Práticas Sanitárias** apresentado pelo Conselho Municipal de Turismo – COMTUR, que fará parte dos Anexos deste Decreto, o qual deverá ser obrigatoriamente observado e aplicado por pessoas físicas e jurídicas e/ou estabelecimentos comerciais e de serviços voltadas às atividades hoteleiras, alimentícias, bebidas em geral, turísticas e àquelas destinadas a feiras e exposições. (N.R)

§1º Para a abertura e funcionamento da atividade comercial ou de serviços, citado no caput, o responsável deverá assinar o **Termo de Compromisso, Ciência e Responsabilidade em Situação de Pandemia da Covid-19** (Anexo II) e protocolizar na sede da Prefeitura Municipal. (N.R)

§2º Esta obrigação estende-se às pessoas físicas e jurídicas que realizam serviços de aluguel por temporada. (N.R)

§3º Qualquer outra atividade não descrita neste Artigo, deverá obedecer às normas do Ministério da Saúde, Secretaria de Estado da Saúde e do Município de Cavalcante. (N. R)

Art. 2º

IV – aos hotéis e correlatos, deverão respeitar o limite de 65% (sessenta e cinco por cento) da capacidade de acomodação, ficando autorizado o uso de restaurantes exclusivamente para os hóspedes, devendo ser observadas, no que couber, as regras previstas no art. 5º deste decreto, protocolos específicos estabelecidos pela Secretaria de Estado da Saúde e disponibilizados na página eletrônica www.saude.go.gov.br e o Manual de Boas Práticas Sanitárias (Anexo I);

.....
VIII – Os bares, restaurantes, lanchonetes e distribuidoras, deverão respeitar o limite de 50% (cinquenta por cento) da sua capacidade de acomodação, com funcionamento até a meia-noite e devendo ser

observadas, no que couber, as regras previstas no art. 5º deste decreto, protocolos específicos estabelecidos pela Secretaria de Estado da Saúde e disponibilizados na página eletrônica www.saude.go.gov.br e o Manual de Boas Práticas Sanitárias (Anexo II). (N.R)

Art. 2º Fica revogado o §1º do Art. 5º do Decreto Municipal nº 41, de 21 de setembro de 2020.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Cavalcante – GO, aos vinte e sete dias do mês de outubro de dois mil e vinte. (27/10/2020)



Josemar Saraiva Freire
Prefeito Mun. de Cavalcante-GO
Gestão 2017/2020

ANEXO I



COMTUR
CAVALCANTE

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS SANITÁRIAS

**Guia de orientações e protocolos sanitários para o setor
Turístico**

CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO
CAVALCANTE - CHAPADA DOS VEADÉIROS

ÍNDICE

- 1. Introdução**
- 2. Medidas de distanciamento físico e prevenção de contágio**
- 3. Meios de Hospedagens**
- 4. Meios de Hospedagens por Setor**
- 5. Guias e Condutores de Turismo**
- 6. Restaurantes, Bares, Lanchonetes, Pizzaria e Similares**
- 7. Atrativos Naturais**
- 8. Agência de Viagens**
- 9. Transportes Turísticos**
- 10. Organizadoras de Evento**
- 11. Acampamento Turístico**
- 12. Centro Destinados a Feiras e Exposição**
- 13. Prestadoras de Serviço**
- 14. Orçamento Básico**
- 15. Fonte de Pesquisa**
- 16. Anexos**



1. INTRODUÇÃO

Em um evento que certamente marcará essa e as próximas gerações, fomos confrontados, repentinamente, com a avassaladora propagação de uma pandemia que colocou em xeque toda a ordem global. Em pouco tempo, a circulação e o contato entre as pessoas, características básicas tanto do convívio humano quanto da produção de bens e serviços, tornaram-se dramaticamente restritas por um tempo indeterminado, dado o desconhecimento pela ciência até então de vacinas e remédios para o controle da doença Covid-19.

Como é possível de se supor, a atividade turística foi uma das mais impactadas pela pandemia. De guias de turismo a pequenos receptivos, de grandes agências e hotéis a operadores aéreos, toda esta cadeia econômica sofreu os efeitos da paralisação das viagens e viu-se diante de enormes obstáculos para retomada da confiança do público e retorno de suas atividades.

Levando em conta a persistência do inimigo invisível que nutre-se do contato humano, é unânime a compreensão de que nossa normalidade não será como antes, e o enfrentamento deste desafio só será possível com base na criatividade, cooperação e resiliência.

A COVID-19 é uma doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2. Altamente contagiosa, provoca uma síndrome respiratória aguda e é transmitida por secreções das vias respiratórias (gotículas de saliva) de uma pessoa infectada (com ou sem sintomas) e atingem as mucosas (olhos, nariz e boca) de outros indivíduos. Pode ocorrer também pelo contato das mãos com superfícies contaminadas que

em seguida tocam os olhos, nariz ou boca.

Para infecções confirmadas pela COVID-19 há relatos de pessoas sem nenhum sintoma, com sintomas leves e outras com sintomas muito graves, chegando ao óbito, em algumas situações. Os sintomas mais comuns dessas infecções podem incluir manifestações respiratórias (tosse, espirro, coriza, dor de garganta, dificuldade para respirar, entre outros) e febre acima de 38° (a febre pode não estar presente em alguns pacientes, como crianças, idosos, imunossuprimidos ou que tomam medicamentos para diminuir a febre).

Os sintomas da COVID-19 podem aparecer de 2 até 14 dias após a exposição do vírus (em média de 5 a 6 dias). Essa doença ainda não tem tratamento nem vacina e a melhor maneira de preveni-la é adotando medidas para impedir a propagação do vírus.

A Portaria Conjunta nº 20, de 18 de junho de 2020 que versa sobre as “medidas necessárias a serem observadas pelas organizações visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 em ambientes de trabalho, de forma a preservar a segurança e a saúde dos colaboradores, os empregos e a atividade econômica”, determina a empresa a:

- Estabelecer e divulgar orientações ou protocolos com a indicação das medidas necessárias para prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho. As orientações ou protocolos devem estar disponíveis para os colaboradores e suas representações, quando solicitado,

- As orientações ou protocolos devem incluir:

- **medidas de prevenção nos ambientes de trabalho, nas áreas comuns da organização, a exemplo de refeitórios, banheiros, vestiários, áreas de descanso e no transporte de colaboradores, quando fornecido pela organização;**
- **ações para identificação precoce e afastamento dos colaboradores com sinais e sintomas compatíveis com a COVID-19;**
- **procedimentos para que os colaboradores possam reportar à organização, inclusive de forma remota, sinais ou sintomas compatíveis com a COVID-19 ou contato com caso confirmado da COVID-19; e instruções sobre higiene das mãos e etiqueta respiratória.**

Essas instruções normativas são parte do documento acima referido e indica-se a consulta do mesmo (consultar referências bibliográficas) para que sejam seguidas todas as exigências. Diante desse quadro, as empresas, os estabelecimentos comerciais e de serviços em todo território nacional necessitam reforçar os procedimentos de higienização, bem como garantir as condutas adequadas de higiene pessoal e saúde dos colaboradores, além de estabelecer medidas de atendimento aos participantes (clientes) focadas na minimização do risco de contágio pela COVID-19, buscando sustentabilidade financeira da empresa, os cuidados com o meio ambiente e com as comunidades locais dos destinos de turismo de natureza.

Este Manual apresenta recomendações sanitárias para as empresas de turismo, visando atender as novas necessidades de se adotar medidas de distanciamento físico, sanitização de ambientes, equipamentos, objetos e roupas, cuidados na preparação de refeições, destinação de resíduos, medidas de higiene pessoal dos trabalhadores, treinamento da equipe, comunicação (com clientes, colaboradores e comunidade local) e

monitoramento.

Os procedimentos sugeridos neste documento se baseiam em protocolos da Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde, OMS - Organização Mundial da Saúde, Fiocruz - Fundação Oswaldo Cruz, dentre outras referências internacionais e nacionais, sendo que ainda é necessário o acompanhamento das normativas Federais, Estaduais e Municipais sobre as exigências relacionadas à COVID-19 aplicáveis ao seu negócio.

Ressalta-se que as medidas recomendadas nesse documento são orientativas, com exceção daquelas exigidas por lei e que cada empresa tem a liberdade para seguir aquelas aplicáveis à sua operação, de acordo com suas necessidades e viabilidade. Além disso, é fundamental que as empresas do segmento de Ecoturismo e Turismo de Aventura façam revisão do seu sistema de gestão da segurança (SGS), no intuito de incluir o risco biológico da COVID-19.

2. MEDIDAS DE DISTANCIAMENTO FÍSICO E PREVENÇÃO DE CONTÁGIO

O vírus da COVID-19 tem como principal agente transmissor a pessoa, mas se mantém ativo em materiais e superfícies por horas ou dias (se não for realizada a limpeza). Por isso, os procedimentos de distanciamento físico e higiene pessoal, assim como a limpeza das diversas superfícies são tão importantes. Portanto, seguem recomendações para manter o distanciamento físico e prevenir o risco de contágio da COVID-19 durante a prática de atividades de turismo na natureza.

Solicitar o uso de máscara facial por todos os colaboradores e clientes (uso obrigatório de acordo com as exigências dos órgãos oficiais e de saúde).

NOTA 1: O uso de máscaras pela população é um método de barreira importante quando combinado aos demais cuidados de higiene já preconizados. As pessoas que usarem máscaras devem seguir as boas práticas de uso, remoção e descarte, assim como higienizar adequadamente as mãos antes e após a remoção.

NOTA 2: o uso de máscara não diminui a necessidade do distanciamento físico.

Prover condições para higiene das mãos, providenciando um lavatório/pia com dispensador de sabonete líquido, suporte para papel toalha, papel toalha, lixeira com tampa e acionamento por pedal, sem contato manual.

Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% para a higiene das mãos em pontos estratégicos como na entrada do estabelecimento, nos corredores, nas portas de elevadores, balcões e mesas de atendimento, para uso de todo fluxo de pessoas inerente a estas áreas

Informar as pessoas sobre o procedimento de higienização das mãos com álcool gel 70% (ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar), colocadas em dispensadores e disponibilizadas às pessoas. Estimular que, ao adentrarem ou saírem do estabelecimento, as pessoas higienizem as mãos frequentemente, principalmente após contato com materiais, superfícies, equipamentos, pessoas e secreções respiratórias.

Colaboradores

Adequar as bases operacionais (espaços comuns), naturais e/ou construídas (escritório, sede, recepção), além dos locais de execução da atividade, às determinações de distanciamento físico mínimo necessário.

Alterar a frequência e a forma de contato entre os colaboradores (e entre estes e os participantes), evitando o contato físico nos postos de trabalho compartilhado e reuniões presenciais (alterar para remoto/online, quando possível).

Adequar as equipes de trabalho da linha de atendimento ao cliente às recomendações da OMS, quais sejam: distanciamento físico para caso(s) de recepção, briefing (alinhamento de procedimento), boas vindas, etc., equipados com máscara individual e/ou protetor facial (face shield) que cubra a frente e os lados do rosto.

NOTA 1: No caso de fornecimento de uso de máscara descartável, observar o descarte apropriado (ver item 4.5 Destinação dos Resíduos).

NOTA 2: Orientar os colaboradores a levarem garrafas/copos reutilizáveis para água. Evitar o uso de copos e outros utensílios descartáveis.

Manter os ambientes ventilados (preferencialmente com ventilação natural - janelas abertas) para aumentar a troca de ar.

Evitar objetos decorativos e a disponibilização de folders, revistas e jornais no ambiente de recepção ou demais áreas afins e priorizar versões eletrônicas, evitando manuseio.

Substituir o uso de papel nas transações comerciais por tickets/vouchers e pagamentos eletrônicos (preferência pré-pago, pela internet, mobile pay).

Afastar o colaborador no caso de qualquer suspeita ou confirmação de COVID-19. Para os colaboradores que forem do grupo de risco, recomenda-se que sejam remanejados para atividades que não tenham contato com outros colegas ou clientes.

Definir um responsável devidamente capacitado quanto aos procedimentos internos em caso de suspeita de infecção da COVID-19 (acompanhar a pessoa com sintomas a um espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contatar o serviço de saúde oficial).

Clientes

Definir número proporcional de clientes de acordo com a disponibilidade de atendentes ao ingressar na empresa por meio de sinalização, evitando aglomerações em seu interior, respeitando a capacidade do espaço e garantido o distanciamento físico entre

todos.

Manter distanciamento entre as pessoas para controle da movimentação, evitando-se o tráfego indesejado e o cruzamento desnecessário entre todos.

Caso identificar um cliente com algum sintoma de tosse, dor de garganta ou desconforto respiratório, orientar para retornar imediatamente para casa. Recomenda-se, quando possível, em caso de medição de temperatura corporal, a utilização somente de termômetros de infravermelho.

O uso dos recursos hídricos com contato primário para recreação em água (poços de rios, cachoeiras, lagos, entre outros) deve ser feito com a máxima cautela, pois estudos identificaram o vírus causador da COVID-19 em águas residuárias (esgotos) e recursos hídricos contaminados por esgotos, mas não há, até o momento, nenhuma evidência científica de pacientes contaminados por vetores hídricos.

NOTA: Considerar a possibilidade de realizar análise(s) da qualidade da água de recursos hídricos (rios, lagos, barragens e similares) utilizados para ingestão ou recreação de contato primário e/ou mapeamento de rios com potencial contaminação por esgotos domésticos ao longo do percurso planejado e evitar o contato direto com tais pontos de recursos hídricos.

Comunidades

Quando na operação das atividades de ecoturismo e turismo de aventura houver visita a alguma comunidade, recomenda-se:

- **avaliar previamente o impacto/risco em relação às visitas durante a pandemia;**
- **realizar as visitas em comum acordo, quando a comunidade estiver preparada para receber visitantes;**

- **intensificar os cuidados e fornecer informação à comunidade e visitantes;**
- **fornecer máscaras para os moradores locais;**
- **usar proteção facial e respeitar o distanciamento físico;**
- **orientar os clientes quanto à higienização das mãos e ao comportamento durante a visita.**

OS QUATRO PILARES DE SUSTENTAÇÃO

- **USE MÁSCARAS**
- **MANTENHA O DISTANCIAMENTO SOCIAL**
- **LAVE AS MÃOS COM FREQUÊNCIA**
- **USE ÁLCOOL EM GEL 70%**

PROTOCOLO DE SEGURANÇA – CAVALCANTE

Essa é a primeira etapa do Plano de Retomada do Turismo do Município de Cavalcante – GO, coordenado pelo Conselho Municipal de Turismo – Comtur, em parceria com a Secretaria de Turismo de Cavalcante, sociedade civil e terceiro setor, no intuito de diminuir os impactos da pandemia e preparar o setor para um eventual retorno gradual às atividades turísticas.

É importante destacar que Cavalcante tem uma capacidade hospitalar deficiente para um caso com quadro clínico crítico do paciente para Covid-19. É necessário que os profissionais e a estrutura de saúde do município estejam envolvida para suportar e

colaborar na prevenção e nos processos de protocolos e reaberturas, e também de melhoria das estruturas de atendimento aos casos de Covid-19.

Por outro lado, devemos observar que Cavalcante possui uma certa particularidade por não ser uma cidade de passagem, e possuir uma única entrada pavimentada de acesso a cidade, o que facilita o controle do fluxo de visitantes em uma possível retomada

No entanto, o que temos acompanhado pelo comportamento do fluxo de visitantes que vem ocorrendo em nosso município, supõe-se que a maior quantidade de visitantes se concentre entre os familiares e amigos de moradores do município. Além disso, um fluxo clandestino de visitantes, que será cada vez maior com as retiradas de isolamento que estão ocorrendo nos grandes centros.

Uma das questões que consideramos desejáveis para garantir a comunidade é que os visitantes venham testados negativos, ou que tenhamos capacidade para testes rápidos, mesmo que por amostragem por carros. Além claro, de todos os protocolos abaixo apresentados que podem ser melhorados e avaliados conforme cada caso.

O que é Covid-19

A COVID-19 é uma doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, que apresenta um quadro clínico que varia de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves. (Conforme Ministério da Saúde)

Sintomas

Os sintomas da COVID-19 podem variar de um simples resfriado até uma pneumonia severa. Sendo os sintomas mais comuns: tosse, febre, coriza, dor de garganta, dificuldade para respirar. (Conforme Ministério da Saúde)

Transmissão

O vírus é transmitido pelo contato próximo com pessoas infectadas (como toque ou aperto de mão) ou por meio de tosse, espirro, catarro e gotículas de saliva de pessoas infectadas. O vírus também pode ser transmitido ao tocar objetos ou superfícies contaminadas (ex: celulares, mesas, maçaneta, interruptor, teclados de computador, etc), seguido do toque à boca, nariz ou olhos.

Vírus na superfície

“A coisa mais importante a saber sobre a presença de coronavírus em superfícies é que elas podem ser facilmente limpas com desinfetantes domésticos comuns, que matam o vírus. ” Estudos demonstraram que o vírus da COVID-19 pode sobreviver por até 72 horas em algumas superfícies, se não higienizadas. (ver Anexos - Conforme OPAS/OMS)

Pilares de sustentação

- Lavar frequentemente as mãos com água e sabão por pelo menos 20 segundos.
- Usar álcool gel.
- Evitar tocar nos olhos, boca e nariz.
- Usar a máscara em lugares públicos e comerciais.
- Manter o distanciamento social de pelo menos 1,5m.
- Manter os ambientes bem ventilados.
- Evitar compartilhar itens de uso pessoal, como copos, garrafas e talheres.
- Evitar o contato próximo de pessoas doentes, com sinais ou sintomas da doença.

3. MEIOS DE HOSPEDAGENS

Protocolo Básico

OS ESTABELECIMENTOS DEVEM

- **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, puxadores de armários, entre outros);**
- **Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;**
- **Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;**
- **Utilizar lixeiras que não precisam ser abertas manualmente 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 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray,**

espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e

- 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 2,0 (dois) metros entre as pessoas.

Protocolos Específicos

As premissas abaixo apresentadas foram elaboradas por meio de pesquisa em documentos de benchmarking e boas práticas tanto em âmbito nacional como internacional. Houve, ainda, sessões de debates junto a profissionais da hotelaria que atuam em setores como: Front Office, Governança, Alimentos e Bebidas, Eventos e Lazer.

Este material foi elaborado de forma coletiva contemplando os diversos tipos e tamanhos dos empreendimentos hoteleiros, bem como as premissas básicas para garantir a prevenção da saúde e a não transmissão do Covid-19, como: distanciamento social, higiene pessoal, sanitização de ambientes, comunicação e monitoramento. Este primeiro momento contou com a orientação do especialista em Hospitalidade Hospitalar, Marcelo Boeger, e da equipe do SENAC São Paulo. Aqui apresentamos as premissas básicas para os protocolos de segurança no setor de meios de hospedagem, sobretudo enquanto durar o estado de calamidade pública / emergência ou medidas correlatas de restrições em respeito as orientações de autoridades locais com relação ao controle do Covid-19. Este documento contou com a validação das associações hoteleiras citadas abaixo:

Protocolos Essenciais e Transversais

O estabelecimento deve assegurar, em todos os setores, os protocolos Essenciais e Transversais de distanciamento social, higiene e sanitização dos ambientes, segurança aos colaboradores e hóspedes, além de estabelecer comunicação contínua e prever ações de monitoramento das medidas adotadas.

Cada empreendimento deve, de acordo com seu porte e característica, elaborar e adotar um Plano Interno de Ação Covid-19 descrevendo sua política interna, atuação e responsabilidades para a retomada das operações com segurança.

DISTANCIAMENTO SOCIAL

Os espaços devem respeitar as normas de distanciamento social em todos os setores e áreas de lazer. Sua capacidade de operação (quantidade de pessoas) ficará condicionada às normas estipuladas por autoridades durante o período que perdurar o estado de emergência.

- **Manter a distância social de ao menos 1,5 metro de distância entre as pessoas;**
- **Reorganizar o ambiente de trabalho de modo a proporcionar este distanciamento entre as pessoas nas áreas comuns de recepção, salas de eventos, lobby, etc. Se necessário, deverão reduzir a quantidade de sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local; e**
- **Organizar o atendimento para que não se forme filas no pagamento, entrada em estabelecimentos, entre outras.**

Em caso de filas, é preciso incentivar as pessoas a respeitarem o distanciamento social.

HIGIENE E SEGURANÇA

- **Disponibilizar álcool gel 70%, registrado na Anvisa, nas entradas e saídas dos estabelecimentos e em todas as áreas internas (lobby, restaurante, áreas de lazer, sanitários, elevadores, salas de eventos, etc.);**
- **Disponibilizar nos lavatórios: água, sabonete e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento sem uso das mãos;**
- **Orientar colaboradores a lavar frequentemente as mãos com água e sabonete ou usar álcool gel 70%, conforme orientações sanitárias;**

Orientar colaboradores e clientes sobre etiqueta respiratória, incentivando que pessoas cubram espirros e tosse com papel descartável e que realizem o seu descarte imediatamente no lixo, bem como evitem tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos;

- **Providenciar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) dos colaboradores;**
- **Hóspedes e clientes devem usar obrigatoriamente máscaras de proteção nas áreas comuns do hotel; e**
- **Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho e de uso recreativo e esportivo (aos hóspedes) tais como: fones de ouvido, headsets, celulares,**

canetas, copos, talheres, pratos, jogos, bolas, raquetes, etc.

COMUNICAÇÃO E TREINAMENTO

- Capacitar todos os colaboradores quanto às práticas de precaução da Covid-19;
- Realizar treinamento com a equipe sobre as medidas preventivas e promover a conscientização quanto à importância do cumprimento dessas ações;
- Criar ou adotar manuais internos para os empreendimentos e setores conforme o Plano Covid-19 com protocolos, processos e responsabilidades, a fim de informar a todos as políticas adotadas;
- Comunicar a todos os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita ou confirmação de Covid-19 e o procedimento a ser adotado nestes casos;
- Estimular que os colaboradores informem prontamente sua condição de saúde e se auto monitorem nesse sentido;
- Conscientizar os funcionários para que tomem as mesmas medidas de prevenção também fora do ambiente de trabalho;
- Promover comunicação visual alertando as medidas e recomendações aos colaboradores em ambientes essenciais, como: restaurantes e refeitório, banheiros, salas de espera, estoques, etc;
- Disponibilizar canais de comunicação online para sensibilizar e conscientizar hóspedes, fornecedores e colaboradores sobre as campanhas de sensibilização e

informação sobre a política do empreendimento sobre os protocolos de segurança; e

- **Checagem de Temperatura - Comunicar os procedimentos sobre acesso ao estabelecimento: uso de máscaras por parte dos hóspedes e aferição de temperatura corporal.**

MONITORAMENTO

Conforme política do empreendimento incluir na admissão do hóspede a informação de como proceder no caso de adoecer durante a hospedagem (Protocolos Específicos no Caso de Confirmação de Covid-19):

- **Recomenda-se que os empreendimentos indiquem responsáveis (gestores) pelo setor de cada empreendimento para centralizar as ações internas, discutir casos pontuais e avaliar a flexibilização ou não das normas, conforme progresso e reabertura da economia;**
- **Conforme política de cada estabelecimento, o mesmo deve possuir Termômetro Digital Laser Infravermelho para medição de temperatura de hóspedes, bem como de colaboradores (na entrada e saída do turno de trabalho);**
- **Definir Políticas sobre possíveis transgressões das normas internas para enfrentamento da Covid-19. Tais situações devem ser comunicadas aos responsáveis a gestão do empreendimento; e**
- **Assegurar que as recomendações estão sendo adotadas e no caso de confirmação de colaboradores ou**

hóspedes positivados ou suspeitos (em contato com pessoas positivadas) de Covid-19 que sejam adotadas as medidas de orientação e encaminhamento a autoridades de saúde competentes.

Protocolos Específicos no Caso de Confirmação de Covid-19

Considerando que há suspeita de Covid-19 entre os hóspedes dos meios de hospedagens, sugere-se com as seguintes recomendações

- **Recomenda-se ao empreendimento estabelecer uma área de isolamento para estes casos, como: ala, bloco, unidade habitacional ou andar que possua menor trânsito de pessoas e colaboradores;**
- **O hóspede doente não deve sair de sua unidade habitacional, devendo comunicar aos profissionais da área administrativa do hotel formas de contatar seu médico, plano de saúde ou unidade médica local ou, ainda, Sistema de Saúde (SNS24 - 808 24 24 24), a fim de que seja avaliado seu estado de saúde;**
- **Aguardar as instruções dos profissionais de saúde para tomada de decisões;**

A autoridade local de saúde poderá optar por enviar a pessoa para o hospital de referência da área ou não, dependendo da situação clínica do doente; e Afastamento de suspeitos de Covid-19:

1. **Havendo suspeita ou confirmação de caso de contaminação de colaboradores, os mesmos devem ser afastados para isolamento residencial por 14 dias, mediante apresentação de atestado médico, e;**

Caso haja suspeita de membro da família colaborador, a medida de isolamento se dará mediante atestado médico da pessoa que resida no mesmo endereço do trabalhador, conforme Portaria do Ministério da Saúde nº 454 de 20 de março de 2020 e mediante apresentação de documentação que demonstre o mesmo endereço de residência. Havendo a possibilidade do funcionário, manter teletrabalho.

4. MEIOS DE HOSPEDAGEM POR SETOR

Para os setores de Meios de Hospedagem as premissas recomendadas foram sistematizadas por setores como: Recepção, Governança, Alimentos e Bebidas e Eventos e Lazer. Cabe ressaltar que o setor é bem diverso em tamanho e tipo de empreendimento e cada estabelecimento deverá adotar uma política interna de implementação das recomendações:

FRONT OFFICE

- Organizar os balcões das recepções com linha de distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros do próximo cliente (esta indicação de 1,5 metros deve estar no piso caso haja fila de espera). Caberá ao estabelecimento orientar as pessoas e manter o distanciamento);
- Os recepcionistas devem usar máscaras ou Face Shield;
- Possibilitar atendimento preferencial às pessoas de grupo de risco (idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes) em todos os setores do hotel como - recepção, eventos, restaurantes, etc. - garantindo um fluxo ágil para que permaneçam o mínimo de tempo possível na recepção do estabelecimento. Esta informação deve estar disponível aos clientes a fim de facilitar a compreensão dos demais hóspedes;
- Ao receber o cliente, evite cumprimentos com contato físico como aperto de mão e abraços;
- Reduzir a quantidade de móveis como sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local;

- Estimular, para a segurança de hóspedes e colaboradores, o autosserviço de bagagens e estacionamento, no caso de permanência destes serviços. Principalmente mensageiros e manobristas devem higienizar as mãos após carregar malas e bagagens, bem como, higienizar todos os pontos de contato;
- Remover jornais, revistas, livros e Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH) em papel de todos os espaços para evitar a contaminação indireta; e
- Intensificar as ações nos canais de comunicação online se possível: no ato da reserva (online) estimular a realização do pré check-in contendo informações cadastrais como na FNRH, anexando dados específicos sobre a saúde do hóspede, ou seja, se o mesmo se enquadra no grupo de risco e se possui plano de saúde, seguro viagem, no caso de emergência a quem deve ser contatado. Estes dados são importantes não só para fins estatísticos do turismo nacional mas, sobretudo, para prevenção do estabelecimento no caso de o hóspede ter algum problema de saúde durante sua estada.

SANITIZAÇÃO DE AMBIENTES E GOVERNANÇA

Áreas Comuns

- Aumentar a frequência de limpeza de locais com maior fluxo de pessoas, como: higienizar sempre após cada uso pontos e superfícies de contato como botões de

elevadores, maçanetas de portas, corrimãos, telefones, tomadas, teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, móveis em áreas de espera, carrinhos de bagagens, etc;

- **Propiciar boa ventilação nos ambientes mantendo portas e janelas abertas e, em caso de ambiente climatizado, realizar a manutenção e limpeza dos aparelhos de ar-condicionado, inclusive filtros e dutos;**
- **Promover a remoção frequente do lixo de forma a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros, recolhendo os resíduos dos recipientes próprios com fecho ou fechados quando estiverem com 80% de sua capacidade preenchidos ou sempre que necessário, evitando coroamento ou transborde. Recomenda-se que as lixeiras existentes no estabelecimento sejam com tampa, pedal e contenham saco plástico para que o resíduo não tenha contato direto com a lixeira;**
- **Colocar dispenser de álcool gel 70% próximo às portas de todos os elevadores e locais de entrada e saída de áreas sociais;**
- **Utilizar somente desinfetantes para uso geral (normalmente à base de cloro, álcoois, fenóis, quaternário de amônio) devidamente registrados junto à Anvisa¹; e**
- **Os colaboradores devem ser bem treinados para tomar precauções eficazes com o uso de EPIs, especialmente a paramentação e desparamentação.**

O Serviço de Limpeza de Unidades Habitacionais

- Ao final da estada do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa da unidade habitacional e de suas superfícies - antes da entrada de novo hóspede - com produtos de higiene específicos e com protocolos de segurança para o colaborador;
- A limpeza da unidade habitacional deve acontecer com o ambiente ventilado deixando portas e janelas abertas e ar- condicionado desligado;
- Definir funcionários diferentes para a limpeza do quarto para assegurar: a) primeiramente, a remoção do enxoval do quarto (roupa de cama e banho), lixo, etc., e toalhas; b) outro profissional dedicado apenas à limpeza. Os profissionais devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's): luvas de procedimento, óculos, avental e máscara descartável, ou outros se necessário;
- Ao remover a roupa de cama, retirá-la sem sacudir, enrolando- a no sentido de dentro para fora (Dentro: parte em contato com o colchão. Fora: parte em contato com o hóspede) fazendo um "embrulho". Recomenda-se não encostar a roupa no corpo;
- Transportar as roupas e acondicionar em sacos plásticos de forma a evitar o contato direto;
- Os resíduos recolhidos no quarto devem ser acondicionados em saco (respeitando 2/3 da capacidade) que deverá ser fechado e levado ao abrigo de resíduos sólidos;
- Deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa da unidade habitacional e de suas superfícies antes da entrada de novo hóspede. Caso exista caso suspeito em alguma unidade, o material coletado (resíduo e enxoval)

deve ser retirado, identificado e enviado para área suja do abrigo ou da lavanderia para processamento imediato;

- **Recomenda-se limpar as superfícies com pano embebido com água e detergente neutro, entre outros de igual ou superior eficiência;**
- **Limpar e desinfetar todas as superfícies dando atenção às áreas potencialmente contaminadas, como: cadeiras/poltronas, cama, interruptores, controles remotos, maçanetas, amenities, diretórios, aparelhos telefônicos com desinfetante definido pela Instituição, devidamente registrado na Anvisa;**
- **Secar com pano limpo, sempre que necessário;**
- **Após o processo de limpeza, desinfetar xícaras, canecas e copos dos quartos com produto definido pela instituição e devidamente registrado na Anvisa;**
- **Recomenda-se a entrega de kit frigobar no check-in com reposição sob demanda ou, na existência dos itens de frigobar nas unidades habitacionais, recomendação que os mesmos sejam higienizados individualmente e que sejam lacrados para o próximo hóspede; e**
- **Os uniformes da equipe de governança (equipe de higiene e lavanderia) devem ser lavados no meio de hospedagem ou em lavanderia terceirizada. Este processo garante a higienização correta da roupa e controle por parte do estabelecimento.**

O setor de alimentos e bebidas deve respeitar as normas conforme já publicado pela ANVISA:

- **Considerar uma distância mínima entre mesas 2,0 (dois) metros e cadeiras* 1,5 (um metro e meio) metro * cadeira ocupada;**
- **Para restaurantes e bares com espaços reduzidos, deve-se considerar a reserva antecipada de horários;**
- **O serviço de café da manhã deve respeitar o mesmo distanciamento das mesas quando servido em espaços pequenos, seguindo as recomendações do serviço empratado ou em pequenas porções personalizadas para a pessoa ou grupo familiar. Existe a possibilidade de ser oferecido em roomservice;**
- **Estações de buffets só podem ser usadas quando totalmente fechadas, havendo funcionários para servir individualmente os hóspedes. Os alimentos não podem ficar expostos;**

ALIMENTOS E BEBIDAS

- **Recomenda-se, na reabertura, não deixar a mesa montada para evitar contaminações cruzadas. Isso inclui também copos, xícaras, guardanapos e jogos americanos;**
- **A mesa deve ser montada na chegada do cliente. Toalhas de mesa devem ser evitadas e, quando houver, utilizar o cobre manchas – retirá-lo após o uso e junto**

com outros itens de pano acondicionados em um saco plástico e enviados a lavanderia;

- O serviço de roomservice deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional e, ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor, varanda ou do lado da porta) pelo hóspede, para que sejam recolhidos;
- O refeitório de funcionários:
 1. Considerar um cronograma de utilização com horários distintos, de forma a evitar aglomerações junto aos setores;
 2. No caso de serviço de buffet, para garantir o distanciamento social e a segurança alimentar dos colaboradores, deve ser disponibilizado uma auxiliar ou copeira, bem como, deve-se instalar no buffet uma proteção de acrílico/vidro, protegendo os alimentos ou;
 3. No caso de refeição individual a mesma deve ser servida lacrada.
 - No caso de buffet respeitar o distanciamento de 1,5 metro.

ÁREAS E ATIVIDADES DE LAZER

Os espaços e áreas de lazer devem respeitar as normas transversais de distanciamento físico e higiene sanitária, ressaltando:

- Academias de ginástica, saunas, solários e espaços de descanso devem ser usados com agendamento prévio

(hora marcada) e após o uso dos equipamentos os mesmos devem ser desinfetados por profissionais conforme as normas de limpeza;

- Importante nesses casos o respeito às normas transversais de distanciamento social e capacidade de uso pelos hóspedes; e
- Esporte de lazer em áreas ao ar livre devem respeitar os protocolos de higiene e distanciamento social. Recomenda-se não emprestar equipamentos de lazer.

EVENTOS E REUNIÕES

- Os salões de eventos devem aumentar o distanciamento entre os participantes. O espaçamento não deve ser somente lateral, mas principalmente considerar o espaçamento das cadeiras “da frente” quando em formato de auditório. Deve respeitar uma distância mínima entre mesas de 2,0 (dois) metros e de cadeiras 1,0 (um) metro considerando uma pessoa sentada;
- As áreas comuns dos espaços reservados aos eventos também deverão reduzir a quantidade de sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local, buscando guardar a distância mínima recomendada de 2,0 (dois) metros entre os hóspedes; e

A quantidade de pessoas para eventos sociais e empresariais deverá seguir normas estipuladas por autoridades enquanto houver o estado de calamidade pública ou medidas correlatas de restrição e a depender do controle do nível de transmissão da Covid-19 em cada região.

5. GUIAS E CONDUTORES DE TURISMO

Protocolo Básico

OS ESTABELECIMENTOS (Centros de Atendimento ao Turista - CAT) DEVEM:

- 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, puxadores de armários, entre outros);
- Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;
- Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;
- Utilizar lixeiras que não precisam ser abertas manualmente 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 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray,

espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e

- 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 2,0 (dois) metros entre as pessoas.

Protocolo Específico

- Informar-se sobre prevenção de riscos higiênicos e sanitários no desenvolvimento de sua atividade;
- Evitar saudações com contato físico, incluindo o aperto de mãos, com outros guias de turismo e outros profissionais além de turistas e visitantes;
- Respeitar a distância de 2,0 (dois) metros sempre que possível;
- Se o profissional apresentar qualquer sinal ou sintoma de Covid-19, ainda que com caráter leve, deve abster-se de prestar os serviços;
- Usar sempre máscaras e orientar aos clientes a fazer o mesmo. Lembrar-se de trocar a máscara sempre que ficarem úmidas;
- Ao descartar máscaras, luvas, lenços ou qualquer objeto pessoal descartável, este deverá ser acondicionado em lixeira específica e habilitada para esta finalidade. Na falta desta acondicioná-los em um saco e vedá-lo até o seu possível descarte;

- No caso de máscara reutilizável, deverá ser feita a higienização adequada após cada uso;
- Lavar frequentemente as mãos com água e sabonete. Caso não haja essa possibilidade, utilizar solução desinfetante, como álcool 70% nas formas (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), especialmente depois de tossir ou espirrar ou depois de tocar superfícies especialmente contaminadas;
- Desinfetar frequentemente os objetos de uso pessoal como: óculos, telefones celulares, microfones, etc;
- Evitar compartilhar equipamentos de trabalho (como rádios, walkietalkies etc.) com outros guias. No caso de necessidade de compartilhamento ou alternância de uso de equipamentos, o mesmo deverá ser higienizado antes do próximo uso;
- O guia de turismo ou condutor deverá informar a seus clientes as medidas de prevenção e higiênicas aplicáveis, bem como as restrições, limitações e/ou modificações no serviço necessárias à prevenção de contágio;
- Deverá ser determinado e avisado anteriormente como e onde será(ão) realizada(s) a(s) visita(s), bem como as possíveis restrições de provedores de serviços (museus, monumentos, espaços naturais, restaurantes e outros);
- Elaborar passeios, preferencialmente, em sentido único para evitar cruzamento de grupos, sempre que possível, coordenando o trajeto com outros guias;
- Coordenar com provedores de serviços (alojamentos, restaurantes, museus, centros de visitantes, etc) protocolos de visitas e de prevenção de riscos;

- Evitar espaços reduzidos e zonas suscetíveis de concentração de aglomerações;
- Estabelecer um número máximo de pessoas a que se pode oferecer o serviço de maneira segura;
- Atender às diretrizes sanitárias no caso de utilização de veículos para transporte de turistas;
- Respeitar o horário planejado para evitar incidentes, bem como evitar improvisos que afetem ao desenvolvimento e itinerário da visita.

Atividades Específicas

Caminhada e Caminhada de Longo Curso

OPERAÇÃO

A operação da atividade de turismo de aventura com caminhada é tecnicamente simples, mas em tempos de COVID-19 (ainda sem uma vacina ou um tratamento consolidado até o momento), o desafio de uma operação segura aumenta consideravelmente. Portanto, é fundamental reforçar as boas práticas e o procedimentos de sanitização, bem como garantir as condutas adequadas dos procedimentos de saúde dos colaboradores, além de estabelecer medidas de atendimento seguro ao cliente, a fim de minimizar o risco de transmissão da COVID-19.

Ressalta-se a importância de rever o Sistema de Gestão da Segurança da empresa, de acordo com a norma ABNT NBR ISO 21101 – Turismo de aventura – Sistemas de gestão – Requisitos, incluindo o risco de contaminação da COVID-19 e adotando os procedimentos necessários, como o termo de conhecimento de risco e corresponsabilidade (norma ABNT NBR ISO 21103 – Turismo de Aventura – Informações para

Participantes).

NOTA: Cada cliente é também corresponsável pela sua segurança pelos riscos de acidente e precaução de contaminação da COVID-19.

ATIVIDADE DE CAMINHADA

Algumas considerações conceituais sobre as variações dessa atividade são importantes para que o operador tenha clareza das diferentes dimensões do desafio, conforme a caminhada planejada.

Existem duas classificações básicas para essa atividade:

Caminhadas (sem pernoite);

“Atividade de turismo de aventura que tem como elemento principal a caminhada” (ABNT NBR 15398:2006 - Turismo de Aventura - Condutores de caminhada de longo curso - Competências de pessoal), ou seja, consiste na realização de percurso a pé, em ambientes naturais com pouca infraestrutura, com diferentes graus de severidade. Pode durar desde uma hora até um dia inteiro, mas o praticante retorna ao seu local de origem para pernoitar (ABETA). Outra definição é a “realização de percurso a pé” (ABNT NBR 15500:2014 - Turismo de Aventura – Terminologia).

Caminhadas de longo curso (com pernoite)

“Caminhada em ambientes naturais que envolva pernoite” (ABNT NBR 15398:2006 - Turismo de Aventura - Condutores de caminhada de longo curso - Competências de pessoal). Consiste na realização de percurso a pé, em ambientes

naturais com pouca infraestrutura, com diferentes graus de severidade.

Na caminhada de longo curso, o participante pernoita em locais ao longo do percurso, pois o trecho percorrido ultrapassa o período noturno, onde se faz necessária a pausa entre os dias. O pernoite pode acontecer em situações diversas, como acampamentos, pousadas, fazendas ou bivaques, entre outros. Outra definição é a “realização de percurso a pé com pernoite” (ABNT NBR 15500:2014 - Turismo de Aventura – Terminologia).

No que diz respeito à prevenção à COVID-19, o pernoite aumenta o risco de contaminação devido ao aumento da chance de aproximação entre as pessoas, eventual compartilhamento de objetos (nas refeições e em outras ocasiões), contato com os equipamentos utilizados no pernoite (barraca, saco de dormir, travesseiros, entre outros), durante a alimentação (pratos, talheres,

panelas, entre outros) e higiene pessoal, incluindo o manejo dos dejetos, com ou sem banheiro.

Outro aspecto relevante se refere à presença ou não de um guia, líder ou condutor. As trilhas autoguiadas estão em pleno crescimento no Brasil, sendo um produto turístico cada vez mais demandado. A Rede Brasileira de Trilhas de Longo Curso (Rede Trilhas) é parceira da ABETA e responsável pela sinalização da maior parte delas. Portanto, podemos classificar as caminhadas em:

- Autoguiada – sem um guia, líder ou condutor (Fonte: ABNT NBR 15505-2)

- Guiada – com guia, líder ou condutor.

Ainda com relação ao risco de contágio da COVID-19, os guias, líderes e condutores podem estar expostos aos caminhantes e vice-versa, o que exige uma atenção aos novos procedimentos desses profissionais vinculados às empresas com operação guiada. Turistas podem levar o vírus para comunidades distantes (às vezes de forma assintomática), sendo que os guias, líderes e condutores locais podem ser infectados e atuarem como vetores nas populações das áreas turísticas. Outro aspecto relevante da trilha guiada é a possibilidade de uma orientação mais permanente durante toda a atividade.

A partir dessas definições iniciais, pode-se avançar com procedimentos gerais, necessários para qualquer modalidade turística de caminhada. Após os procedimentos gerais, a partir das modalidades mais simples e com menos riscos (caminhadas sem pernoite), pois estes procedimentos são úteis para os operadores que desejarem avançar com os procedimentos mais

complexos (caminhadas de longo curso, com pernoite).

Em caso de trilha(s) autoguiada(s), recomenda-se que as empresas/operadoras sigam as boas práticas do turismo seguro e sustentável, indicando os serviços necessários como transporte, hospedagem, aluguel de equipamentos, alimentação, entre outros serviços de fornecedores que também adotem procedimentos sanitários adequados e comprometidos com a segurança das comunidades locais, de seus colaboradores e dos participantes.

2.3 Divisão de responsabilidades da equipe

Um dos pontos importantes para a efetiva implementação dos protocolos é a divisão das responsabilidades de cada membro da equipe, quanto aos cuidados sanitários e de higienização para a prevenção aos riscos de contágio ao vírus SarS-Cov 2 (COVID-19).

Portanto, é fundamental que cada empresa/organização defina e atualize, em seu plano de gestão, os papéis de todos os envolvidos na operação de turismo de aventura, a fim de que cada um saiba suas responsabilidades e atribuições, quais protocolos devem seguir e quais atividades devem controlar.

INÍCIO DA OPERAÇÃO DE CAMINHADA

Durante o processo de comercialização ou antes do início da operação de caminhada, recomenda-se que:

- no prólogo (briefing), os clientes sejam orientados a manterem distanciamento e que na operação de caminhada também busquem um distanciamento entre os participantes durante sua progressão; os líderes tenham álcool em gel na mochila, para oferecer e orientar os clientes a higienizarem as mãos nos momentos de paradas ou logo após trechos com obstáculos ou de “escalaminhada” em que seja necessário apoiar as mãos em alguma superfície (rocha, árvore, raiz, entre outras); em caso de atividades que envolvam o deslocamento em transporte, sigam os procedimentos relacionados aos Transportes turísticos.**

- em caso de caminhadas sem pernoite, evite a oferta de alimentação para diminuição dos riscos de contágio. Recomenda-se o estímulo ao(s) participante(s) para que providencie(m) o(s) seu(s) alimentos, individualmente. Caso seja disponibilizado alimentação pela operadora, recomenda-se seguir todas as regras sanitárias dos protocolos de preparação de alimentos e consultar o capítulo 4 do Manual – “Cuidados na Preparação de Refeições”;
- busque redimensionar o tamanho de pessoas no grupo, valorizando o distanciamento físico adequado para a redução do risco de contágio;
- realize a sanitização dos equipamentos antes do uso [como po exemplo, bastões de caminhada (quando utilizados), mochilas, calçados, perneiras, polainas, entre outros] quando estes forem oferecidos aos participantes;
- se os clientes tiverem seus próprios equipamentos, sejam verificados pelos líderes antes de iniciar a atividade e os participantes sejam orientados para que não os compartilhem com os demais participantes do grupo e sejam responsáveis pela higienização destes equipamentos;. Caso haja qualquer outro tipo de equipamento de segurança, aplique as mesmas medidas de higienização;
- inclua-se no kit de primeiros socorros (para uso em caso do atendimento de emergência) os seguintes itens: álcool 70% (em gel), máscaras sobressalentes, luvas cirúrgicas ou de borracha e óculos.

DURANTE A OPERAÇÃO DE CAMINHADA

Recomenda-se orientar os clientes para que:

- **mantenham distância uns dos outros, tanto durante a operação, como nas paradas técnicas;**
- **utilizem a máscara ou similares (como por exemplo, bandanas, lenços, protetor de rosto, tubeneck) todo o tempo em que estiver caminhando na trilha. Esta iniciativa deve respeitar, sobretudo, as recomendações vigentes dos poderes públicos (estadual e municipal) e que evitem mexer nas máscaras durante a progressão ou mesmo em paradas técnicas (exceto quando se hidratam ou se alimentam);**
- **evitem aglomeração entre os participantes durante as paradas técnicas (como por exemplo, para alimentação e ingestão de líquidos durante o percurso);**
- **higienizem suas mãos sempre que utilizar/tocar o corrimão e outras estruturas de segurança (guarda corpo e similares);**
- **diminuem o ritmo e que realizem paradas com mais frequência do que o habitual, no intuito de facilitar o processo de respiração, em virtude da utilização de máscaras, em casos de caminhadas com alto nível de intensidade e/ou altitude.**
- **priorizem áreas, horários e/ou percursos com maior facilidade de acesso, menor exposição dos participantes em relação a outros caminhantes e com maiores possibilidades de manter o distanciamento necessário entre as pessoas.**
- **evitem compartilhar objetos para fotografias (máquinas, celulares, entre outros) em casos de paradas em mirantes ou outros locais que possam gerar aglomerações e observem os**

critérios de distanciamento entre as pessoas, já citados.

- **evitem, em caso de travessias por trechos com dificuldade de passagem, dar as mãos para ajudar outros participantes (ou fazê-lo com as mãos previamente higienizadas com álcool gel – que repitam tal higienização depois do contato físico).**
- **incentivem o uso de bastões de caminhada durante a atividade, pois pode ajudar a reduzir a necessidade de contato físico entre as pessoas.**

O uso dos recursos hídricos com contato primário para recreação (poços de rios, cachoeiras, lagos, entre outros) deve ser feito com a máxima cautela. Recomenda-se a identificação prévia de rios e/ou cursos d'água com potencial contaminação por esgotos domésticos ao longo da caminhada planejada e evitar o contato direto com estas áreas. Quanto à ingestão de água para consumo e/ou para elaborar alimentação, recomenda-se a desinfecção antes do consumo com produtos à base de hipoclorito de sódio 2,5%, cloreto de sódio 1,0%, água deionizada q. s. p. 100%.

NOTA: Estudos identificaram a COVID-19 em águas residuais (esgotos) e em recursos hídricos contaminados por esgotos, mas não há até o momento nenhuma evidência científica de pacientes contaminados por vetores hídricos.

Em atividades de caminhada que envolvam acampamentos para pernoite, recomenda-se:

- **higienizar barracas de camping (em caso de uso) após sua**

montagem (antes de serem disponibilizadas aos participantes) e ao término do uso (antes de serem desmontadas e guardadas);

- orientar os líderes quanto ao uso de máscaras durante o processo de montagem, de higienização e de desmontagem;
- distribuir as barracas no ambiente de forma a respeitar o distanciamento umas das outras;
- evitar sacudir as barracas durante seu processo de desmontagem;
- priorizar o compartilhamento do uso das barracas por pessoas do mesmo grupo familiar e/ou que estejam viajando juntas;

NOTA: Quando possível, orientar aos participantes quanto ao manuseio das barracas sugerindo que estes sejam responsáveis por sua montagem e desmontagem.

- seguir as boas práticas para manipulação de alimentos quando da disponibilização de serviço de alimentação nas áreas de acampamento (orientar os participantes quanto ao não compartilhamento de objetos durante a alimentação (pratos, talheres, copos, entre outros);
- quando da higienização pessoal e necessidades fisiológicas (urina e fezes) no ambiente natural, sem infraestrutura física adequada, os líderes orientarem os participantes a utilizarem locais adequados, distantes de cursos d'água e da área do camping e os dejetos tratados de forma a não ficarem expostos no ambiente.

NOTA Quando possível, estimular o uso de shit tube (tubo de

dejetos) pelos participantes, visando uma melhor destinação e acondicionamento de dejetos.

CONCLUSÃO DA OPERAÇÃO DE CAMINHADA

Ao final da operação turística de caminhada, higienizar todos os equipamentos utilizados na operação para o próximo uso. Para a maioria dos equipamentos, os produtos de limpeza recomendados são água e sabão neutro. Mesmo assim, recomenda-se que para qualquer tipo de higienização, antes de realizar o procedimento, seguir as recomendações dos fabricantes das barracas e demais equipamentos utilizados na operação.

Os resíduos (orgânicos e não orgânicos) gerados durante a atividade devem ser acondicionados e terem destinação adequada (consultar capítulo 4.5 Destinação dos Resíduos), com atenção redobrada dos resíduos contaminantes (máscaras usadas, luvas descartáveis, entre outros), quando utilizados.

TRANSPORTE DE PASSAGEIROS (CASO SE APLIQUE)

No caso de transporte de passageiros (colaboradores e clientes) na operação desta atividade, antes, durante ou após a operação específica, recomenda-se redimensionar, se aplicável, a quantidade de líderes, auxiliares e clientes nos veículos utilizados, valorizando o distanciamento entre as pessoas, seguindo as orientações e regras oficiais dos órgãos competentes.

Para mais detalhes consultar protocolo referente ao

“Transporte e Turismo .

PROCEDIMENTOS ADICIONAIS DE SEGURANÇA (NORMAS APLICADAS À ATIVIDADE (DOCUMENTO COLETÂNEA ABNT) + ENTIDADES ESPORTIVAS DE REFERÊNCIA

Para a implementação da norma técnica “ABNT NBR ISO 21101 – Turismo de aventura – Sistemas de gestão – Requisitos” , utilize como apoio o “Guia de Implementação da Norma Técnica ABNT NBR ISO 21101” (acesso gratuito) , documento da ABNT e Sebrae.

O acesso a Norma ABNT NBR ISO 21101 pode ser feito gratuitamente devido a uma parceria com a ABNT/SEBRAE em virtude do momento de pandemia da COVID-19.

O Manual pode ser acessado via parceria ABNT/SEBRAE. Adicionalmente, para a atividade de turismo de aventura com atividade caminhada e caminhada de longo curso, consulte as Normas Técnicas ABNT específicas, que se aplicam à atividade. Para a atividade de caminhada, aplicam-se as seguintes Normas Técnicas ABNT, que podem ser acessadas em <https://www.abntcatalogo.com.br>:

Cicloturismo

OPERAÇÃO

A operação de turismo de aventura a atividade de cicloturismo requer alguns pontos de atenção em tempos de COVID-19 (ainda sem uma vacina ou um tratamento consolidado até o

momento), já que o desafio de uma operação segura aumenta consideravelmente.

Portanto, é fundamental reforçar as boas práticas e os procedimentos de sanitização, bem como garantir as condutas adequadas dos procedimentos de saúde dos colaboradores, além de estabelecer medidas de atendimento ao cliente, a fim de minimizar o risco de transmissão da COVID-19.

Ressalta-se a importância de rever o Sistema de Gestão da Segurança da empresa, de acordo com a norma ABNT NBR ISO 21101 – Turismo de aventura – Sistemas de gestão de segurança–Requisitos, incluindo o risco de contaminação da COVID-19 e adotando os procedimentos necessários, como o termo de conhecimento de risco e corresponsabilidade (norma ABNT NBR ISO 21103 – Turismo de Aventura – Informações para Participantes).

Nota: Cada cliente é também corresponsável pela sua segurança e pelos riscos de acidente e precaução de contaminação do COVID-19.

ATIVIDADE DE CICLOTURISMO

Conforme a norma ABNT NBR 15509-1 – Turismo de aventura – Cicloturismo – Parte 1: Requisitos para produto, define-se o clicloturismo como atividade de turismo que tem como elemento principal a realização de percursos com bicicleta.

Divisão de responsabilidades da equipe

Um dos pontos importantes para a efetiva implementação dos

protocolos é a divisão das responsabilidades de cada membro da equipe, quanto aos cuidados sanitários e de higienização para a prevenção aos riscos de contágio ao vírus SarS-Cov 2 (COVID-19).

Portanto, é fundamental que cada empresa/organização defina e atualize, em seu plano de gestão, os papéis de todos os envolvidos na operação de turismo de aventura, a fim de que cada um saiba suas responsabilidades, tarefas, quais protocolos devem seguir e quais atividades devem controlar.

INÍCIO DA OPERAÇÃO DE CICLOTURISMO

Recomenda-se, durante o processo de comercialização ou antes do início da operação de cicloturismo:

- No prólogo (briefing), que os clientes sejam orientados a manterem distanciamento e que sejam recomendados que na operação de cicloturismo também busquem um distanciamento entre as bicicletas durante sua progressão;
- Que os clientes sejam orientados sobre o uso dos equipamentos de proteção individual, inclusive máscaras protetoras faciais;
- Rever a classificação do percurso de cicloturismo, que pode ter alteração no esforço físico, pelo uso de máscara de proteção facial;
- Realizar a higienização das bicicletas (quadro, manoplas, selim, alavancas de câmbio, área da caramanhola e outras partes da bicicleta), onde o cliente possa ter contato, antes de

ser entregue ao cliente;

- **A higienização das mãos dos líderes e auxiliares antes de qualquer contato com o cliente ou equipamentos, assim como imediatamente após, mesmo que não haja atendimento de outro cliente na sequência ou manuseio dos equipamentos;**
- **Avaliar paradas adicionais no percurso para beber líquidos, já que durante a progressão, com o uso de máscaras, não seja possível beber durante a progressão;**
- **Avaliar reduzir o ritmo de velocidade média de progressão do grupo, pelo fato do uso das máscaras, que pode reduzir a condição normal de respiração das pessoas (líderes, auxiliares e clientes);**
- **Avaliar as condições de clima, temperatura e atmosféricas da região a ser visitada pelo percurso de cicloturismo, o que pode desgastar as máscaras mais rapidamente (como por exemplo, suor excessivo), e sendo necessário, recomenda-se a troca por uma outra máscara.**

DURANTE A OPERAÇÃO DE CICLOTURISMO

Recomenda-se que o líder ou auxiliar de cicloturismo esteja atento e observe constantemente os clientes durante a progressão do percurso de cicloturismo, para orientá-los sobre o posicionamento adequado e, se necessário, a troca por outra máscara, se esta estiver sem condições de uso.

Recomenda-se, durante a operação de cicloturismo o uso de:

- **proteção para cabeça (como por exemplo, bandanas, toucas, lenços) sob os capacetes e higienização dos capacetes dos clientes (incluindo fitas/fivelas de fixação e sistema de ajuste interno para a cabeça);**
- **máscaras protetoras faciais, que atendam as recomendações dos órgãos competentes, por todas as pessoas (líderes, auxiliares e clientes) durante toda a atividade – recomenda-se atentar para o descarte adequado das máscaras não reutilizáveis;**
- **luvas de ciclismo higienizadas (partes interna e externa das luvas);**
- **óculos (para proteção) higienizados.**

Se os clientes tiverem seus próprios equipamentos, como bicicletas, capacetes, luvas, óculos, recomenda-se que sejam orientados para que não os compartilhem com os demais cicloturistas e que estes sejam responsáveis pela sua higienização. Recomenda-se que estes equipamentos sejam previamente verificados pela equipe de líderes de cicloturismo, antes de seu uso na operação.

Recomenda-se orientar os clientes que:

- **mantenham distância uns dos outros, tanto durante a operação, como nas paradas técnicas;**
- **evitem mexer nas máscaras durante a progressão;**
- **paradas técnicas, como para alimentação e ingestão de**

líquidos, podem ser realizadas durante o percurso.

Importante informar que, durante a realização de atividades de cicloturismo com o uso de máscara, podem ocorrer alterações fisiológicas em função da redução da capacidade respiratória. Qualquer necessidade, a recomendação é buscar o atendimento especializado de profissionais da área de saúde.

CONCLUSÃO DA OPERAÇÃO DE CICLOTURISMO

- **Recomenda-se realizar a higienização da bicicleta e demais equipamentos de cicloturismo utilizados pelos clientes, líderes e auxiliares, imediatamente após o término da atividade.**
- **Nos casos de operação de cicloturismo que envolvam pernoite, recomenda-se que a higienização da bicicleta ou demais equipamentos seja feita diariamente e ao final de cada período da rota de cicloturismo (pela empresa/organização ou pelo próprio cliente, a ser definido pelo responsável da operação).**
- **Para a maioria dos equipamentos, os produtos de limpeza recomendados são água e sabão neutro. Mesmo assim, recomenda-se que para qualquer tipo de higienização, antes de realizar o procedimento, siga as recomendações dos fabricantes das bicicletas e demais equipamentos utilizado na operação.**
- **Atenção aos resíduos gerados na operação de cicloturismo, os quais devem ser devidamente acondicionados para posterior adequada destinação.**

TRANSPORTE

No caso de transporte de clientes na operação desta atividade, antes, durante ou após a operação específica, recomenda-se redimensionar, se aplicável, a quantidade de líderes, auxiliares e clientes nos veículos utilizados, valorizando o distanciamento entre as pessoas, seguindo as orientações e regras oficiais dos órgãos competentes.

Para mais detalhes consultar protocolo referente ao “Transportes Turísticos.

No caso de transporte das bicicletas em veículo de apoio do cicloturismo, recomenda-se que o responsável pelo manuseio das bicicletas (seja o líder, auxiliar ou o motorista do veículo de apoio) e demais equipamentos siga as recomendações de higienização pessoal, para a devida entrega

posterior aos clientes. Recomenda-se a higienização das fitas, estensores ou amarras usadas na fixação das bicicletas nas carretas do veículo de apoio.

PROTOCOLOS ADICIONAIS DE SEGURANÇA

Para a implementação da “ABNT NBR ISO 21101 – Turismo de aventura – Sistemas de gestão – Requisitos” , utilize como apoio o “Guia de Implementação da Norma Técnica ABNT NBR ISO 21101” (acesso gratuito) , documento da ABNT e Sebrae.

Adicionalmente, para a atividade de turismo de aventura de cicloturismo, consulte as Normas Técnicas ABNT específicas, que se aplicam à atividade,

Para a atividade de cicloturismo, aplicam-se as seguintes Normas Técnicas ABNT, que podem ser acessadas em <https://www.abntcatalogo.com.br>:

6 – RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES, PIZZARIA E SIMILARES

Protocolo Básico

OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

- **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, puxadores de armários, entre outros);**
- **Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;**
- **Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;**
- **Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente 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 70% nas**

- formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e
- **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 2,0 (dois) metros entre as pessoas.**

Protocolo Específico

- **Os estabelecimentos que dispõem os alimentos em buffet para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) e luvas descartáveis (o consumidor não precisa usar luvas);**
- **Os equipamentos de buffet devem dispor de anteparo salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;**
- **Deve ser mantido no início da fila de acesso ao buffet um funcionário para orientar os clientes sobre a conduta necessária;**
- **As cadeiras/mesas devem ter número suficiente para garantir que a distância de 2,0 (dois) metros de distância entre as pessoas seja respeitada;**

- Os talheres devem ser disponibilizados de forma descartável ou devem ser lavados e desinfetados a cada uso e colocados separados por pessoa em local que evite a contaminação;
- Incentivar o pagamento por cartão ou outro meio eletrônico, de preferência sem contato (ex: cartões e celulares) evitando, na medida do possível, o uso de dinheiro. Se não for possível, recomenda-se centralizar as cobranças de caixa em um único trabalhador e com algum tipo de suporte (bandeja, vidro ou similar) para evitar possível contaminação;
- Priorizar o uso de toalhas de mesa de uso único. Caso isso não seja viável, evitar usar as mesmas toalhas de mesa com clientes diferentes, optando por materiais e soluções que facilitam sua alternância entre serviços;
- Limpar a superfície das mesas e cadeiras, sempre que um cliente deixar o local;

Priorizar o uso de utensílios descartáveis (copos, talhares, pratos, entre outros).

SISTEMA DE DELIVERY

- O estabelecimento deve ter um espaço destinado para a entrega do pedido ao entregador (bar, mesa, etc.);

- Os alimentos deverão ser colocados em sacos fechados, de preferência selado. A bolsa usada para entrega será limpa e desinfetada por dentro e por fora após cada entrega;
- O responsável pela entrega deve usar máscara e luvas;
- Se o serviço for fornecido através de aplicativos, o estabelecimento deve supervisionar as atividades desenvolvidas;
- O entregador deve fazer a correta higienização das mãos antes e depois de cada entrega;
- Deve conter um sistema para evitar aglomeração de entregadores.

7 - ATRATIVOS NATURAIS E PARQUES TEMÁTICOS

Protocolo Básico

OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

- **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, puxadores de armários, entre outros);**
- **Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;**
- **Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;**
- **Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente 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 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou**

- lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e
- 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 2,0 (dois) metros entre as pessoas.

Protocolos Específicos

CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE PARQUES E ATRAÇÕES

É essencial que cada parque e atração acompanhe e respeite as diretrizes do trabalho que seus governos estadual e municipal vêm conduzindo sobre as questões de protocolos de segurança. Este documento apresenta o resultado da construção conjunta de protocolos que estabelecem as melhores práticas das associações brasileiras: Associação das Empresas de Parques de Diversões do Brasil (ADIBRA) e Sistema Integrado de Parques e Atrações Turísticas (SINDEPAT), seguindo os parâmetros da Associação Internacional IAAPA - Global Association of Amusement Parks and Attractions.

Este conjunto de regras foi elaborado para a reabertura segura e responsável das operações de Parques Temáticos, Parques de Diversão, Parques Aquáticos, Parques Itinerantes, Parques de Trampolim, Centros de Entretenimento Familiar e Atrações turísticas que incluem suas instalações e atrações, reforçando todos os procedimentos de segurança e higiene, a fim de proteger a saúde de funcionários e visitantes e continuar operando sob os mais altos padrões de segurança.

CRITÉRIOS UTILIZADOS

Para garantir que as medidas descritas neste documento sejam efetivas e realmente representem uma barreira à propagação do Covid-19, os parques e atrações devem atender aos cinco critérios estabelecidos de prevenção e de controle que neste documento são chamados de dimensões:

- **Distanciamento Social - Reduzir a aproximação e o contato entre as pessoas;**
- **Higiene Pessoal - Promover a cultura de atenção aos procedimentos de limpeza pessoal;**
- **Desinfecção de Ambientes - Promover a ventilação e sanitização tempestiva do ambiente;**
- **Comunicação - Garantir que funcionários e clientes conheçam os riscos e os procedimentos adotados;**
- **Monitoramento - Garantir que as ações estejam efetivas ao longo do tempo e a rastreabilidade de casos.**

Também é importante salientar que esses protocolos poderão ser ajustados e/ou simplificados com o passar do tempo levando sempre em conta as diretrizes governamentais e dos órgãos de saúde.

Distanciamento Social

- **Proporcionar redução imediata da capacidade de visitantes, respeitando o protocolo de distanciamento social;**
- **Manter fechadas as atrações com interações entre os visitantes, as quais não propiciem condições para manutenção do distanciamento social;**
- **Reduzir a capacidade de assentos nas atrações e equipamentos;**
- **Instalar marcação de piso nas filas das atrações para garantir o mínimo de 1,5 (um metro e meio) metro de distância entre os visitantes;**
- **Manter distanciamento mínimo de 1,5 (um metro e meio) na interação dos personagens com o público, evitando aproximações, abraços ou contato físico;**
- **Adequar o horário de funcionamento para reduzir aglomerações;**
- **Incentivar a venda de ingressos online;**
- **Garantir a proporção de 0,25 pessoa por metro quadrado nas salas internas, salões, etc.;**
- **Instalar barreiras físicas ou sinalização em frente aos balcões de atendimento;**
- **Alterar layout e disposição de equipamentos sempre que necessário;**
- **Reorganizar os refeitórios e áreas de convivência de forma a respeitar as regras de distanciamento de 1,5 (um metro e meio);**
- **Escalonar o horário de entrada e de refeições dos colaboradores;**

- Promover o teletrabalho sempre que possível para funções não operacionais;
2. Garantir o distanciamento necessário aos funcionários, em áreas administrativas, salas de treinamento e posições de atendimento ao público;
 3. Realizar treinamento intensivo com os colaboradores sobre as regras de distanciamento.

Higiene Pessoal

- Permitir a entrada de visitantes somente com a utilização de máscaras. A máscara é para uso permanente no parque, exceto quando o visitante está consumindo alimentos, bem como praticando atividades aquáticas;
- As máscaras faciais não devem ser utilizadas por crianças menores de 2 (dois) anos, pessoas com problemas respiratórios e que não tenham condições de removê-la sem assistência (orientações gerais – máscara de uso não profissional – Anvisa – 03.04.2020.
- Instalar dispensers com álcool em gel em todas as posições de atendimento, entrada e áreas comuns;
- Efetuar o embarque e desembarque nos equipamentos sem contato físico entre visitantes e funcionários;
- Solicitar aos pais que promovam a antisepsia das mãos das crianças antes de entrar e após sair das atrações;
- Serão fornecidos e obrigatórios o uso de máscaras e respectivos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) diferenciados para cada área de atuação, para todos os colaboradores. Também serão oferecidos treinamento de uso e de sua desinfecção;

- **Fornecer uniformes adicionais aos colaboradores, bem como proibir a utilização do uniforme no trajeto casa/trabalho/casa;**
- **Orientar os colaboradores sobre a necessidade frequente da antissepsia das mãos, bem como a utilização do álcool em gel após cada ciclo de operação, embarque, desembarque e atendimentos;**
- **Fornecer para a equipe de limpeza proteção para os olhos, luvas e máscaras e tornar o uso obrigatório;**
- **Proporcionar a desinfecção dos aparelhos de rádios HTs, contadores numéricos e outros utensílios de trabalho;**
- **Realizar treinamento intensivo com os colaboradores sobre as regras de higiene pessoal relativas a Covid-19.**

Desinfecção de Ambientes

- **Promover a limpeza e posterior desinfecção diária - antes da abertura de todas as áreas comuns. Repetir o procedimento de higienização nas atrações e nas áreas comuns a cada ciclo**
- **Aplicar película protetora de fácil desinfecção em todas as máquinas de cartão de crédito e utilizar álcool a cada transação;**
- **Desinfetar as latas de lixo após cada rota de coleta;**
- **Desinfetar as gôndolas, boias, esteiras, cabines, travas de segurança, assentos e demais acessórios a cada ciclo de utilização;**
- **Realizar limpeza dos aparelhos de ar-condicionado do modelo split diariamente e efetuar a troca dos**

filtros dos aparelhos de ar- condicionado central com frequência 50% maior do que determina o protocolo atual;

- **Desativar bebedouros;**
- **Destacar um agente ou equipe de higienização, dependendo da dimensão e volume de uso dos sanitários, para realizar a limpeza de acionadores de descarga, maçanetas, pias e torneiras após cada uso;**
- **Realizar desinfecção nos armários do guarda-volumes a cada troca de usuário;**
- **Realizar limpeza três vezes ao dia das mesas do setor administrativo, teclados, mouse, computadores e demais periféricos;**
- **Desinfetar as mesas, as salas de treinamento, equipamentos de reuniões e armários de vestiários após cada uso;**
- **Fazer a limpeza do leitor biométrico a cada uso, bem como fiscalizar e orientar a equipe a utilizar álcool em gel antes e após a marcação do ponto eletrônico biométrico, quando aplicável;**
- **Realizar treinamento intensivo com a equipe de limpeza sobre os protocolos de desinfecção.**

Comunicação

- **Implementar comunicação visual em diversos pontos do estabelecimento, conscientizando visitantes sobre distanciamento, utilização de álcool em gel e antissepsia das mãos;**

- **Implementar sinalizações indicativas nas filas, bem como marcação no piso, orientando e garantindo o distanciamento social;**
- **Executar anúncios periódicos no sistema de som existente, alertando sobre o distanciamento social, sobre a antissepsia das mãos e uso constante de máscara;**
- **Estimular o uso de meios de pagamento sem contato;**
- **Implementar termo de aceite sobre as normas de prevenção à Covid- 19, que deverá ser aceita pelo visitante no momento da compra;**
- **Implementar elementos de sinalização informativa e capacitação frequente de modo a orientar os colaboradores sobre os procedimentos de antissepsia das mãos e uso de máscaras, bem como a importância da orientação de visitantes sobre as novas práticas de prevenção;**
- **Instalar placas indicativas com o número máximo de pessoas permitido em cada ambiente de trabalho;**
- **Orientar e fiscalizar equipe de manutenção sobre a necessidade de higienizar as ferramentas antes e após cada uso;**
- **Oferecer treinamento correto sobre o uso e a conservação dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) relacionados ao Covid- 19.**

Monitoramento

- Realizar a checagem de temperatura dos visitantes nas entradas do parque, não permitindo o acesso dos visitantes com temperatura acima de 37,8°, orientando que procure atendimento médico;
- Realizar a checagem de temperatura dos colaboradores antes do início da jornada de trabalho, no momento da entrada, não permitindo o acesso nos casos com temperatura acima de 37,8°, orientando que procure atendimento médico;
-
- Monitorar através de checklists as práticas de segurança, distanciamento social e os protocolos de higiene e desinfecção;
- Vistoriar, com equipe de liderança, as áreas comuns de público e funcionários, bem como filas das atrações, com o objetivo de garantir o distanciamento social;
- Possuir dispositivo de controle, em tempo real, do público interno de forma a cumprir a redução de 50% (cinquenta por cento).
- Efetuar o monitoramento da saúde de todos os colaboradores, bem como o acompanhamento de atestados médicos e afastá-los quando houver qualquer sintoma relacionado ao Covid-19.

8 – AGÊNCIAS DE VIAGENS

Protocolo Básico

OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

- **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, puxadores de armários, entre outros);**
- **Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;**
- **Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;**
- **Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente 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 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e**

- **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 2,0 (dois) metros entre as pessoas.**

Protocolo Específico

Importante ressaltar que no caso das agências de receptivo, as mesmas devem também seguir os protocolos específicos de cada atividade.

- **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, puxadores de armários, entre outros);**
- **Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;**
- **Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;**
- **Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente 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 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e
- 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 2,0 (dois) metros entre as pessoas.

REVISÃO DO SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE TURISMO DE AVENTURA

A Lei Geral do Turismo – nº 11.771 de 17 de setembro de 2008, regulamentada pelo Decreto nº 7381, de 02 de dezembro de 2010, no Artigo 34, exige que as agências de turismo que comercializam serviços turísticos de aventura a “dispor de sistema de gestão de segurança implementado, conforme normas técnicas oficiais, adotadas em âmbito nacional”, no caso, a ABNT NBR ISO 21101 – Turismo de Aventura – Sistemas de Gestão de Segurança – Requisitos. Essa norma “estabelece requisitos mínimos para um sistema de gestão da segurança para prestadores de serviço das atividades de turismo de aventura especificando como a organização gerencia suas operações em termos de segurança”, a partir de um processo de gerenciamento de riscos. Dentro desse contexto, a empresa deve incluir o risco biológico da COVID-19 na sua avaliação de

riscos, implantar procedimentos para a mitigação do contágio, capacitar a equipe e comunicar os participantes em relação às novas práticas adotadas por meio, por exemplo, do termo de conhecimento de riscos e corresponsabilidade.

O termo de conhecimento de riscos e corresponsabilidade é um documento adotado em grande parte das organizações para atender aos requisitos da norma ABNT NBR ISO 21103 – Turismo de Aventura – Informações para Participantes que “especifica as informações mínimas a serem comunicadas aos participantes e aos potenciais participantes antes, durante e após as atividades para assegurar a segurança”. A disponibilidade das informações assegura que os participantes entendam os riscos, estejam preparados para contribuir na mitigação dos danos e a efetuarem escolhas conscientes.

Com o evento da pandemia pela COVID-19 é importante ressaltar no Termo de Conhecimento de Riscos e Corresponsabilidade as características de cada atividade, acrescentar informações sobre sintomas da COVID-19 (como por exemplo, coriza, tosse, febre, falta de ar, doenças pré-existentes), informar sobre as novas práticas sanitárias adotadas na empresa, esclarecer o que deve ser providenciado pelo participante durante a atividade (como por exemplo, máscaras faciais, copo/garrafa de água individual, álcool gel 70%), priorizar o distanciamento físico conforme orientação da equipe, evitar aglomerações, não compartilhar objetos e equipamentos, cancelar previamente a reserva caso sinta algum sintoma da COVID-19 e informar a empresa caso apresente sintomas ou seja diagnosticado com COVID-19 nos 14 dias seguintes da prática da atividade no destino turístico.

Outro fator importante a ser considerado no sistema de gestão da segurança da empresa é o treinamento da equipe a respeito da COVID-19 e dos novos procedimentos sanitários adotados para a mitigação do risco de contágio. Recomenda-se fornecer capacitação para todos os colaboradores (próprios ou terceirizados) para a prevenção da transmissão da doença e sobre o uso correto e seguro dos EPIs (equipamentos de proteção individual), segundo orientação da Anvisa. Orientá-los sobre as medidas de precaução adotados na organização, como: usar EPIs (incluindo máscara facial); evitar usar acessórios (brincos, relógios, pulseiras, anéis, entre outros); cumprimentar a distância; procedimentos da etiqueta respiratória, lavar as mãos com água e sabão e/ou higienizar com álcool gel 70% constantemente; respeitar o distanciamento físico entre as pessoas (clientes e colaboradores); não tocar as mãos no rosto (olhos, nariz e boca); não compartilhar equipamentos, nem objetos pessoais ou do ambiente de trabalho.

Para a implementação da ABNT NBR ISO 21101 – Turismo de aventura – Sistemas de gestão da Segurança – Requisitos, utilize como apoio o Guia de Implementação da Norma Técnica ABNT NBR ISO 21101 (acesso gratuito), documento da ABNT e Sebrae.

OBS: Além de seguir os protocolos básicos, o estabelecimento deve orientar o consumidor a utilizar os estabelecimentos/equipamentos que estão seguindo os protocolos.

MEDIDAS DE MONITORAMENTO

É importante que a organização mantenha um estado de atenção em relação aos seus trabalhadores, participantes, assim como do local de trabalho. Dessa forma, recomenda-se:

Realizar registro periódico dos sintomas de gripe (tosse ou dificuldade em respirar) dos colaboradores.

Revisar junto as empresas terceirizadas de prestação de serviço de saúde do trabalho, seus planos de PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e os ajustem considerando esta nova situação com a presença do COVID-19.

Monitorar os colaboradores afastados por suspeita e/ou confirmação de COVID-19.

Monitorar quadro de saúde dos colaboradores no caso de ter contato com um caso suspeito ou confirmado (participante ou trabalhador) na empresa. Sugere-se isolar ou afastar o funcionário que atendeu o contaminado.

Realizar o monitoramento dos participantes pós atividade, e em casos de notificação de pessoas que apresentem sintomas da COVID-19, que a empresa se comunique com os demais participantes envolvidos na mesma operação para também o devido monitoramento.

Acompanhar o estado de saúde do cliente com suspeita ou confirmação de contaminação.

Estabelecer um processo de comunicação, consulta e monitoramento com os parceiros e fornecedores envolvidos em suas atividades para assegurar que estes estejam engajados e adotando também medidas sanitárias como prevenção de contágio da COVID-19.

Acompanhar o surgimento de algum caso suspeito ou confirmado

de COVID-19 na comunidade/território, e comunicar aos participantes que eventualmente tiveram contato com o doente para o devido monitoramento.

Definir e registrar os procedimentos de limpeza e desinfecção de equipamentos, produtos e ambientes.

Monitorar se os produtos de higiene, como sabonete, papel toalha, álcool 70% e outros são suficientes para atender às necessidades da operação/dia e programar a aquisição antecipadamente, para evitar falta destes durante o período de operação.

Acompanhar as informações sobre a propagação da COVID-19 localmente e as medidas impostas pelos órgãos oficiais nas esferas municipal, estadual e federal.

9 – TRANSPORTES TURÍSTICOS

Como os meios de transporte turísticos em Cavalcante não possuem uma regulamentação específica, e na atualidade é feita muitas das vezes por guias e condutores, lotação, transportes nas linhas em “pau de arara” para a zona rural, e o transporte turístico de acesso a cachoeira Santa Bárbara e Candarú. Nesse sentido deve-se observar como é feito esses transportes, e como esses deverão se adaptar, em conforto, segurança e higiene para a prevenção de contágios, entre os prestadores de serviços, eventuais moradores que compartilham o transporte e entre os visitantes.

Protocolo Básico

OS ESTABELECIMENTOS DEVEM

- **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, puxadores de armários, entre outros);**
- **Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;**
- **Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em**

locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;

- Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente 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 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e
- 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 2,0 (dois) metros entre as pessoas.

Protocolo Específico

- Nos estacionamentos: ajustar a mensagem eletrônica nas cancelas sobre a importância do cuidado e atenção às medidas de saúde para combater a Covid-19; evitar a operação de manobrista nesta fase; disponibilizar máscaras (e Shields, caso possível) e demais proteções para o atendente do caixa para pagamento de estacionamento e procurar manter somente um operador nesta função;

- O acesso do hall de entrada deverá incluir tapete contendo produto desinfetante devidamente registrado na Anvisa;
- No interior das locadoras e no balcão de atendimento: disponibilizar equipamentos dispensadores de álcool em gel 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais de fácil acesso e visualização para possibilitar a assepsia dos clientes e colaboradores; contar com sinalização reforçada com recomendação de cumprimentos e condições de higiene; promover a desinfecção das superfícies onde os clientes e os funcionários tocam frequentemente como puxadores, maçanetas de portas, computadores, banco de espera, banheiros, etc;
- Organizar horários de clientes de forma a evitar aglomeração de pessoas e organizar as filas, criando condições de todas as pessoas se manterem 2 metros distantes uma da outra;
- Manter, sempre que possível, portas e janelas abertas para melhorar a circulação do ar, auxiliando na ventilação natural do ambiente;
- Orientar todos os funcionários quanto à necessidade e importância do uso de máscaras. Fazer demonstração da correta utilização das mesmas;
- Estabelecer a higienização das mãos com água e sabonete ou a utilização de álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), após o contato com cada cliente;
- Realizar a higienização, com pano e álcool etílico hidratado 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), dos veículos e vans: volante, manopla do câmbio, cintos de segurança,

botões do vidro elétrico, maçanetas, chaves e outras peças em que haja contato direto com o condutor e os passageiros. A higienização também deve ser feita em equipamentos adicionais como cadeirinha de bebê e outros. Esses equipamentos deverão contar, ainda, com capa protetora, preferencialmente na cor branca. Os profissionais responsáveis pela higienização deverão usar luvas e máscaras. Todo o material descartável deverá ser acondicionado em dois sacos plásticos sendo enviados para o aterro sanitário ou utilizar serviços de empresas de coleta de resíduos;

- Para os clientes que realizarem a locação com a contratação de motorista executivo: determinar aos motoristas a necessidade de portar kit, a ser disponibilizado pela agência, contendo álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), lenço de papel para utilização pessoal e dos passageiros (caso solicitem), máscara, e pano para higienização do carro;
- Os motoristas, além de seguir as determinações anteriores, devem orientar que os passageiros mantenham distância de outros passageiros, deixando um assento livre entre si.
- Para os transportes em caçamba, os veículos deverão se adaptar para o sistema de fileiras preferencialmente em poltronas, e que o mesmo sejam higienizados uma vez ao dia.

10 – ORGANIZADORAS DE EVENTOS

Protocolo Básico

OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

- **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, puxadores de armários, entre outros);**
- **Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;**
- **Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;**
- **Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente 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 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou**

- lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e
- **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 2,0 (dois) metros entre as pessoas.**

Protocolo Específico

- **Deve haver distanciamento de 2,0 (dois) metros entre as pessoas nas filas de acesso ao evento, bem como nos balcões de credenciamento e CAEX (Central de Atendimento ao Expositor). Esse distanciamento deverá ser preservado dentro do espaço de eventos, em seus corredores e no atendimento feito nos estandes;**
- **Sempre que possível o credenciamento de visitantes deverá ser feito online, com a possibilidade de voucher eletrônico (por meio de código de barras ou código QR) ou impressão antecipada da credencial (em casa) evitando, assim, filas no acesso ao evento;**
- **O acesso do hall de entrada do evento deverá incluir tapete contendo produto desinfetante devidamente registrado na Anvisa;**
- **Sugere-se equipar os espaços, nas áreas de entrada dos eventos, com guarda-volumes do tipo autosserviço, que será desinfetado, após seu uso, por profissional de limpeza contratado;**

- Quando houver necessidade de pessoal no espaço dedicado ao guarda-volumes, será obrigatório o uso de luvas e máscaras, além da desinfecção dos nichos ou armários a cada troca de volume. Sugere-se, ainda, fornecer produtos (álcool a 70% nas formas disponíveis - líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) para desinfetar bolsas, malas e outros volumes ali expostos;
- Manter pontos de descontaminação nas entradas dos eventos com: álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), lenços descartáveis para limpeza de bolsas, cesto de descarte, monitoramento de temperatura, sinalização, entrega de máscaras e crachás higienizados;
- Colocar, em local visível, sinal indicativo de número máximo de pessoas permitido para garantir o distanciamento social nos ambientes;
- Deve-se primar por estandes abertos e ventilados (exceto depósito);
- As ruas e os corredores deverão ser mais largos do que as recomendações pré-pandemia. E, quando possível, implantar corredores de uma via só para coordenar o fluxo de clientes em salões, pavilhões e nos próprios estandes;
- Evitar distribuição de materiais promocionais impressos, dando preferência aos digitais;
- Obedecer ao afastamento das mesas nos escritórios, mantendo uma distância mínima entre postos de trabalho de 2,0 (dois) metros;
- É obrigatório o uso de máscaras por todos os participantes (staff, expositores, assistentes, participantes) em todo o período do evento (montagem, realização, desmontagem, entrega de materiais e

movimentação de cargas). Assim como locais específicos, e bem sinalizados, para descarte das mesmas - com recolhimento por empresas de coleta de produtos contamináveis;

- **Recomenda-se a instalação de pontos de higienização das mãos em diferentes locais do evento, como intersecção de ruas ou outros locais, contendo pias e saboneteiras automáticas com sabonete líquido, toalhas de papel e álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), à disposição dos participantes. A disponibilização de álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) também é recomendada aos expositores dentro dos seus estandes;**
- **Em auditórios, se possível, dispor os assentos com pelo menos 2,0 (dois) metros de distância entre si. Para assentos fixos, sugere-se a ocupação máxima de metade da sua capacidade havendo sempre, no mínimo, um assento vazio entre duas pessoas;**
- **Primar por: aperfeiçoamento dos processos de limpeza e higienização dos espaços em geral - especialmente os sanitários -; sinalização reforçada com recomendação de cumprimentos e condições de higiene; implantação de processo de comunicação intensivo sobre as normas para realização de eventos dentro do protocolo de segurança estabelecidos;**

Além das normas específicas em relação aos serviços de alimentação, devem-se seguir também as seguintes normas:

1. **As praças de alimentação, além das normas vigentes, deverão contar com amplo espaço para cumprir o distanciamento exigido de 2,0 (dois) metros entre as mesas. O mesmo deverá ser feito nos refeitórios para os funcionários;**
2. **Será proibida a oferta de alimentos e bebidas dentro dos estandes com exceção para amostras lacradas, que deverão ser higienizadas no ato da entrega aos clientes;**
3. **Verificar a necessidade de uso de materiais descartáveis e a organização das filas de espera.**
 - **Após a realização do evento, manter lista (nomes e contatos) dos participantes por pelo menos um mês. Se algum participante tiver que isolar-se por testar positivo ou por suspeita de Covid-19, o organizador deverá informar a todos os participantes para que possam monitorar o desenvolvimento de sintomas por 14 dias;**
 - **Evitar atividades promocionais que possam causar aglomerações.**

11 - ACAMPAMENTOS TURÍSTICOS

Protocolo Básico

OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

- **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, puxadores de armários, entre outros);**
- **Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;**
- **Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;**
- **Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente 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 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), uso**

de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e

- **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 2,0 (dois) metros entre as pessoas.**

Protocolo Específico GERAL

- **Os estabelecimentos devem trabalhar com apenas 50% (cinquenta por cento) do espaço disponível para instalação dos acampamentos devendo respeitar a distância de 2,0 (dois) metros entre as unidades;**
- **Garantir que apenas os usuários que estão de máscara de proteção facial possam acessar o local;**
- **Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPI) para colaboradores;**
- **Instalar barreiras físicas, como telas transparentes, para proporcionar uma separação adequada entre clientes e funcionários no balcão de atendimento.**

ÁREA DE ALIMENTAÇÃO

- **Deve ter disponível dispensadores de álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou**

lenços umedecidos) e luvas descartáveis (o consumidor não precisa usar luvas);

- Os equipamentos de buffet devem dispor de anteparo salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;
- Deve ser mantido no início da fila de acesso ao buffet um funcionário para orientar os clientes sobre a conduta necessária;
- As cadeiras/mesas devem ter número suficiente para garantir que a distância de 2,0 (dois) metros de distância entre as pessoas seja respeitada;
- Os talheres devem ser disponibilizados de forma descartável ou devem ser lavados e desinfetados a cada uso e colocados separados por pessoa em local que evite a contaminação.

BANHEIROS

- Assegurar o distanciamento de segurança entre as cabines com chuveiro, mictórios, entre outros;
- Estabelecer um sistema de entrada a fim de evitar aglomeração;
- Fornecer álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) na porta de acesso;
- Promover a ventilação e desinfecção frequente de toda a instalação, especialmente torneiras, portas, banheiros, controles de chuveiro, entre outros.

12 – CENTROS DESTINADOS A FEIRAS E EXPOSIÇÕES SIMILARES

Protocolo Básico

OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

- **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, puxadores de armários, entre outros);**
- **Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;**
- **Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;**
- **Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente 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 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e
- **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 2,0 (dois) metros entre as pessoas.**

Protocolo Específico

- **Deve haver distanciamento de 2,0 (dois) metros entre as pessoas nas filas de acesso ao evento, bem como nos balcões de credenciamento e CAEX (Central de Atendimento ao Expositor). Esse distanciamento deverá ser preservado dentro do espaço de eventos, em seus corredores e no atendimento feito nos estandes;**
- **Sempre que possível, o credenciamento de visitantes deve ser on-line, com a possibilidade de voucher eletrônico (por meio de código de barras ou código QR) ou impressão antecipada da credencial (em casa), evitando filas no acesso ao evento;**
- **O acesso do hall de entrada do evento deverá incluir tapete contendo produto desinfetante;**
- **Sugere-se equipar os espaços, nas áreas de entrada dos eventos, com guarda-volumes do tipo autosserviço que será desinfetado**

utilizando desinfetante devidamente registrado na Anvisa, após seu uso, por profissional de limpeza contratado;

- Quando houver necessidade de pessoal no espaço dedicado ao guarda-volumes, será obrigatório o uso de luvas e máscaras e desinfecção dos nichos ou armários a cada troca de volume. Sugere-se, ainda, fornecer produtos (álcool a 70% nas formas disponíveis - líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos -, lenço, sprays ou outros produtos desinfetantes) para desinfetar bolsas, malas e outros volumes ali expostos;
- Manter pontos de descontaminação nas entradas dos eventos, tais como: álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), lenços descartáveis para limpeza de bolsas, cesto de descarte, monitoramento de temperatura, sinalização, entrega de máscaras e crachás higienizados;
- Colocar, em local visível, sinal indicativo de número máximo de pessoas permitido para garantir o distanciamento social nos ambientes;
- Deve-se primar por estandes abertos e ventilados (exceto depósito);
- As ruas e os corredores deverão ser mais largos do que as recomendações pré-pandemia. E, quando possível, implantar corredores de uma via só para coordenar o fluxo de clientes em salões, pavilhões e nos próprios estandes;
- Evitar distribuição de materiais promocionais impressos, dando preferência aos digitais;

- Obedecer ao afastamento das mesas nos escritórios, mantendo uma distância mínima entre postos de trabalho de 2,0 (dois) metros;
- É obrigatório o uso de máscaras por todos os participantes - staff, expositores, assistentes, público em geral - em todo o período do evento (montagem, realização, desmontagem, entrega de materiais e movimentação de cargas). Assim como locais específicos, e bem sinalizados, para descarte das mesmas - com recolhimento por empresas de coleta de produtos contamináveis;
- Recomenda-se a instalação de pontos de higienização das mãos em diferentes locais do evento, como intersecção de ruas ou outros locais, contendo pias e saboneteiras automáticas, toalhas de papel e álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) à disposição dos participantes. A disponibilização de álcool em gel também é recomendada aos expositores dentro dos seus estandes;
- Em auditórios, se possível, dispor os assentos com pelo menos 2,0 (dois) metros de distância entre si. Para assentos fixos, sugere-se a ocupação máxima de metade da sua capacidade, havendo sempre, no mínimo, um assento vazio entre duas pessoas;
- Primar por: aperfeiçoamento dos processos de limpeza e higienização dos espaços em geral, especialmente os sanitários; sinalização reforçada com recomendação de cumprimentos e condições de higiene; implantação de processo de comunicação intensivo sobre as normas para

realização de eventos dentro do protocolo de segurança estabelecido

- **Além das normas específicas aos serviços de alimentação, devem-se seguir também as seguintes normas:**
- 1. As praças de alimentação, além das normas vigentes, deverão contar com amplo espaço para cumprir o distanciamento exigido de 2,0 (dois) metros entre as mesas. O mesmo deverá ser feito nos refeitórios para os funcionários;**

 - 2. Será proibida a oferta de alimentos e bebidas dentro dos estandes, com exceção para amostras lacradas, que deverão ser higienizadas no ato da entrega aos clientes;**

 - 3. Verificar a necessidade de uso de materiais descartáveis e a organização das filas de espera.**
-
- **Após a realização do evento, manter lista (nomes e contatos) dos participantes por pelo menos um mês. Se algum participante tiver que isolar-se por testar positivo ou por suspeita de Covid-19, o organizador deverá informar a todos os participantes, para que possam monitorar o desenvolvimento de sintomas por 14 dias;**

- **Evitar atividades promocionais que possam causar aglomerações;**
- **Nos estacionamentos: ajustar a mensagem eletrônica nas cancelas sobre a importância do cuidado e atenção às medidas de saúde para combater a Covid-19; evitar a operação de manobrista nesta fase; disponibilizar máscaras (e Shields, caso possível) e demais proteções para o atendente do caixa para pagamento de estacionamento e procurar manter somente um operador nesta função.**

13 - Prestadores de Serviços Especializados na realização e promoção das diversas modalidades dos segmentos turísticos, inclusive atrações turísticas e empresas de planejamento, bem como a prática de suas atividades

Protocolo Básico

OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

- **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, puxadores de armários, entre outros);**
- **Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;**
- **Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;**
- **Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente 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 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e
- 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 2,0 (dois) metros entre as pessoas.

Protocolo Específico

- 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, puxadores de armários, entre outros);
- Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;
- Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões

de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;

- Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente 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 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e
- 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 2,0 (dois) metros entre as pessoas.

OBS: Esses prestadores devem seguir, além dos protocolos básicos, os protocolos relativos a atividade do serviço a ser prestado, por exemplo, se irá trabalhar com atrações turísticas deverá seguir o protocolo relativo ao empreendimento dotado de equipamento de entretenimento e lazer.

14.- ORÇAMENTO BÁSICO

INFORMATIVO, EQUIPAMENTO DE SEGURANÇA INDIVIDUAL –
EPI E HIGIENE

CLASS.	ITEM	DESCRIPTIVO	VALOR MÉDIO UNIDADE - R\$	QUAN T.	TOTAL - R\$
INFORMATIVO AOS CLIENTES	1	Banner – lonna adesiva 1,00 X 1,20	60,00	1	60,00
	2	Impressão colorida papel couche – A3	5,00	1	5,00
	3	Impressão colorida papel tradicional - A4 (uso das máscaras e limpeza das mãos) = 3 impress. de cada	2,00	6	12,00
EPI E HIGIENE	4	Termômetro Laser medidor de	200,00	1	200,00

		Temperatura - Digital			
	5	Luvas latex – descartáveis -	0,8	50	40,00
	6	Máscara de pano	5,00	2	10,00
	7	Máscara Facial Protetora - respingo	15,00	1	15,00
	8	Borrifador	10,00	2	20,00
	9	Alcool líquido 70% - 1L	15,00	1	15,00
	10	Alcool Gel - 1L	20,00	1	20,00
	11	Sabonete Líquido – 5L	30,00	1	30,00
	12	Porta sabonete líquido	10,00	1	10,00
	TOTAL				437,00

Fonte: Mercado Livre e lojas físicas (Supermercados, Empresa de Material de limpeza e utilitários outros)

15 - FONTE DE PESQUISA

MTUR – Ministério de Turismo

OMT – Organização Mundial de Turismo

OMS – Organização Mundial de Saúde

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

ABETA - Associação Brasileira das Empresas de Ecoturismo e Turismo de Aventura

ABIH – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – SP

AMTSBE – Associação Mundial Turismo de Saúde e Bem

BLTA – BrazilianLuxuryTravelAssociation, Associação Brasileira de Resorts

FBHA – Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação FOHB

– Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil RESORTS BRASIL – Associação Brasileira de Resorts

CARTAZES

- 1. Associação Veadeiros**
- 2. UNB – Universidade de Brasília**
- 3. Frente de Proteção Chapada dos Veadeiros**

16.-ANEXOS



CHAPADA DOS
Vendeiros
GOIÁS - BRASIL

Faça a sua parte na prevenção ao
Covid 19 / Coronavírus:

 **USE MÁSCARA**

**MANTENHA O
DISTANCIAMENTO DE 1,5M** 

 **LAVE AS MÃOS
COM FREQUÊNCIA**

**EVITE TOCAR NOS
OLHOS, BOCA E NARIZ** 

- FRENTE DE - PROTEÇÃO

CHAPADA DOS VEADEIROS

COMO LAVAR AS MÃOS?



Lave-as com água e sabão sempre que voltar de locais públicos ou tocar em objetos de uso coletivo.

**USE ÁLCOOL GEL 70
SEMPRE QUE NÃO FOR
POSSÍVEL A LAVAGEM**



esfregue uma palma da mão sobre a outra, entrelaçando os dedos



esfregue o polegar na palma da outra mão em movimento circular



esfregue as costas dos dedos nas palmas da outra mão



esfregue as pontas dos dedos na palma da outra mão

ARTE: mundani
FORTE: UOL.COM



Conteúdo validado por especialistas da Fundação Odebrecht

Ação complementar à campanha Sa-Liga na Casa

- FRENTE DE - PROTEÇÃO

CHAPADA DOS VEADEIROS

COMO USO MINHA MÁSCARA?

Cubra o nariz e queixo, não use máscara larga, tire a máscara de trás para frente pelo elástico.



O QUE NÃO FAZER:

Não deixe o queixo ou o nariz exposto, não puxe a máscara para o queixo, não encoste em sua superfície.



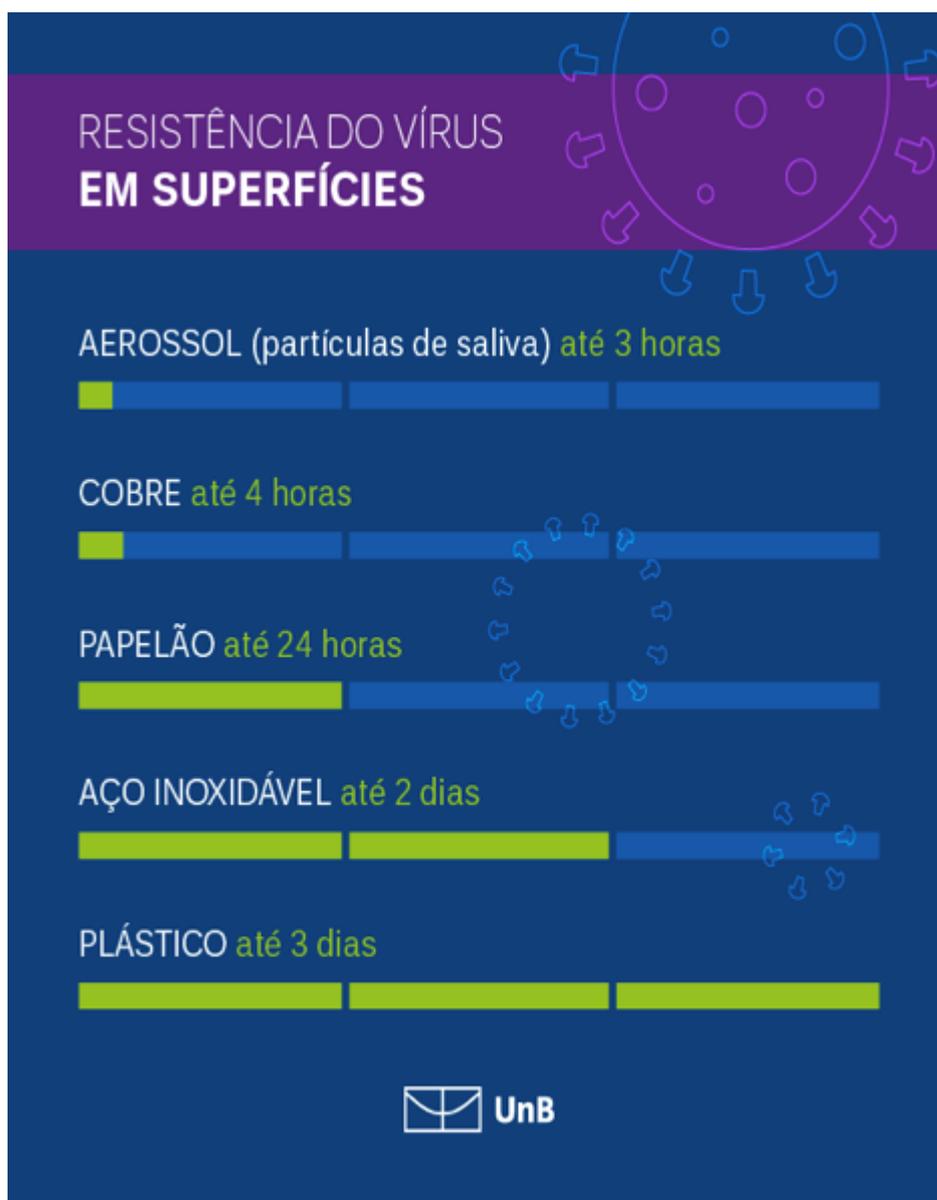
LIMPEZA

Ao voltar para casa, não deixe sua máscara em cima da mesa, lave e esfregue-a com água e sabão e deixe secar ao sol.

**PROCURE AJUDA MÉDICA
CASO TENHA FALTA DE
AR, TOSSE OU FEBRE**

**SEMPRE USAR MÁSCARA AO SAIR DE
CASA OU AO CONVERSAR COM OUTROS
USE A MÁSCARA POR NO MÁXIMO 2 HORAS**

ARTE: mundanini
FONTE: GLOBO.COM



ANEXO II

TERMO DE COMPROMISSO, CIÊNCIA E RESPONSABILIDADE EM SITUAÇÃO DE PANDEMIA DA COVID-19

Eu _____,
portador do CPF Nº _____ responsável pelo estabelecimento/
serviço _____,
afirmo estar ciente sobre os protocolos de segurança necessários durante a
pandemia de COVID-19 do Manual de Boas Práticas Sanitárias, além dos já
disponibilizados pelos órgãos públicos federais, Secretaria de Estado da Saúde e
Município de Cavalcante-GO, bem como afirmo ciência do estado de transmissão
comunitária e:

CONSIDERANDO que se trata de um agente patológico que pode afetar qualquer
membro da comunidade, variando de sintomas leves a graves, podendo levar uma
pessoa à obito, e que, muitas vezes, esse agente pode ser assintomático em
algumas pessoas;

CONSIDERANDO que os casos de COVID-19 no Município de Cavalcante-GO têm
oscilado bastante, e que, em caso de surto, o único Hospital Municipal que
possuímos não dispõe de UTI, sendo necessário a transferência de pacientes com
sintomas graves para outras localidades.

CONSIDERANDO o Art. 268 do Código Penal:

Art. 268 - Infringir determinação do poder público, destinada a impedir
introdução ou propagação de doença contagiosa:

Pena - detenção, de um mês a um ano, e multa.

Parágrafo único - A pena é aumentada de um terço, se o agente é
funcionário da saúde pública ou exerce a profissão de médico,
farmacêutico, dentista ou enfermeiro.

DECLARO estar ciente do agravamento dos riscos que envolvem o retorno às
minhas atividades comerciais, não podendo responsabilizar o Município por eventual



SECRETARIA MUN. DE ADMINISTRAÇÃO
2017/2020



Rua Cristã Nº 11 – Centro – Cavalcante/GO - CEP 73.790-00
Fone: (62)3494-1260 E-mail: contatoadmvcv@gmail.com
CNPJ 01.738.772/0001-98

contaminação ou desenvolvimento da doença.

DECLARO estar ciente de que, caso algum cliente ou usuário seja contaminado com a COVID-19 e o mesmo afirmar que esteve em meu estabelecimento, me responsabilizo pelo fechamento e isolamento do local, bem como o isolamento de todos os funcionários.

DECLARO que os funcionários serão orientados para que, caso apresente algum sintoma como febre e tosse, deverão permanecer em casa.

DECLARO assumir a responsabilidade de adotar as medidas de segurança sanitária do Manual de Boas Práticas Sanitárias elaborada pelo Conselho Municipal de Turismo – COMTUR e aprovada pelo Decreto Municipal nº 44, de 27/10/2020 para o enfrentamento da pandemia da COVID-19, bem como as recomendações e protocolos já estabelecidos pelo Ministério da Saúde, Secretaria de Estado da Saúde e o Município de Cavalcante.

Entendo que este momento é de extrema gravidade e que todos os funcionários e clientes/usuários mesmo seguindo as orientações de saúde, têm risco de contaminação.

Por ser verdade, firmo o presente.

Cavalcante-GO, _____ de _____ de 2020

Assinatura

CPF Nº: _____

Josemar Saraiva Freire
Prefeito Mun. de Cavalcante-GO
Gestão 2017/2020

Kellen Nayara da Silva Souza
Secretária Mun. de Turismo e Meio Ambiente
Decreto Nº 145/2020

Observações adicionais:

- Deverá ser anexado a este documento cópia dos documentos pessoais (RG e CPF) e comprovante de endereço do local de empreendimento;
- Caso o empreendimento esteja localizado na Zona Rural, deverá ser informado outro na Zona Urbana;