

**ESTADO DE GOIÁS**  
**SECRETARIA DE MUNICIPAL DA SAÚDE JANDAIA**  
**GABINETE DO SECRETÁRIO**

**NOTA INFORMATIVA Nº 11/2020 03 DE MAIO DE 2020**

**MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA COVID-19 EM**  
**SERVIÇOS DE HOTELARIA**

**O QUE É CORONAVÍRUS?**

Coronavírus é uma família de vírus que causa infecções respiratórias. O novo coronavírus, denominado de SARs-CoV-2, foi descoberto em 07 de janeiro de 2020 após casos registrados na China desde o mês de novembro de 2019 e provoca a doença denominada COVID-19.

A transmissão do novo coronavírus, (SARS-CoV-2), causador da COVID-19, ocorre por meio da propagação de pessoa para pessoa, por meio de gotículas respiratórias produzidas quando uma pessoa infectada tosse ou espirra, podendo atingir a boca ou o nariz das pessoas próximas ou possivelmente entrar nos pulmões ao respirar e por meio da propagação por contato com superfícies ou objetos contaminados.

**DO FUNCIONAMENTO:**

De acordo com o Decreto nº. 9685, de 29 de junho de 2020, do Governador do Estado de Goiás, que dispõe sobre a decretação de situação de emergência na saúde pública do Estado de Goiás, em razão da disseminação do novo coronavírus, os hotéis e correlatos, podem funcionar respeitando o limite de 65% (sessenta e cinco por cento) da capacidade de acomodação, podendo abrigar aqueles que atuam na prestação de serviços públicos ou privados considerados essenciais ou para fins de tratamento de

saúde, ficando autorizado o uso de restaurantes exclusivamente para os hóspedes, devendo ser observadas, as medidas de prevenção e controle do novo coronavírus. Cabera ao município de Jandaia a adequação a tais normas por considerar o estado como detentor de maior capacidade operativa para sugerir medidas de controle da disseminação ao novo corona virus.

### **MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DO NOVO CORONAVÍRUS**

- Orientar e solicitar que **todos os funcionários e clientes** façam uso de máscara de proteção facial;
- Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal. O sabão em barra não é indicado, pois pode acumular bactérias e vírus com o uso coletivo;
- Disponibilizar preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de trabalhadores e clientes (recepção, balcões e junto aos pontos de entrada e saída);
- Evitar aglomerações, principalmente nos ambientes fechados, manter distância mínima de 2 metros, entre funcionários e entre clientes;
- Informar aos hóspedes sobre evitar a realização de reuniões e eventos coletivos em suas dependências, para evitar aglomerações;
- Orientar os clientes e funcionários a adoção de **higiene respiratória/etiqueta da tosse**:
  - Se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com cotovelo flexionado ou lenço de papel;
  - Utilizar lenço de papel descartável para higiene nasal (descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos);
  - Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca;
  - Realizar a higiene das mãos após tossir ou espirrar, com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70%, secar as mãos com toalha de papel descartável.

- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível;
- Em ambientes climatizados, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;
- Desativar o uso de bebedouros de pressão, bombas e bebedouros de galões de água mineral;
- Os alimentos devem ser preparados atendendo às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, de forma a garantir a entrega de alimentos seguros.
- Os hóspedes devem se alimentar, preferencialmente nos quartos. Evitar usar os salões dos restaurantes de hotéis para servir refeições;
- Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o compartilhamento dos mesmos;
- Providenciar cartazes informativos sobre as medidas preventivas de contágio da COVID-19, em áreas comuns do estabelecimento.

### **RECOMENDAÇÕES SOBRE OS CUIDADOS DURANTE OS PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO:**

- Estabelecer rotina frequente de limpeza e desinfecção dos ambientes e das superfícies dos objetos, com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), seguida de desinfecção com álcool 70% ou outro desinfetante, a depender do tipo de material (Intensificar a limpeza das áreas comuns, no mínimo uma vez por período);
- Desinfetar com álcool 70% ou outro desinfetante (friccionando por cerca de 30 segundos), os locais frequentemente tocados como: balcões de atendimento, poltronas/cadeiras, portas giratórias e de vidro, maçanetas, corrimões, painéis de elevadores, interruptores, janelas, telefone, teclado do computador e demais

artigos e equipamentos que possam ser de uso compartilhado e/ou coletivo (estes devem ser desinfetados várias vezes ao dia);

- Durante os procedimentos de limpeza e desinfecção deve ser adotada a varredura úmida dos ambientes. Não devem ser usados materiais e equipamentos que podem veicular o ar, por exemplo, vassouras, esfregões secos, nebulizadores, termonebulizadores e frascos de spray com propelente, para que não haja dispersão de partículas e aerossóis;
- Realizar a limpeza e desinfecção das superfícies de cima para baixo e no sentido das áreas mais limpas para as mais sujas;
- Os panos devem ser exclusivos para uso em cada ambiente. Panos usados na limpeza de banheiros não devem ser usados na limpeza de outros locais, e devem estar sempre limpos e alvejados;
- Ao remover a roupa de cama, retirá-la sem sacudir, enrolando-a, no sentido de dentro (parte em contato com o colchão) para fora (parte em contato com o hóspede) fazendo um “embrulho”;
- As roupas de cama devem ser embaladas em sacos plásticos e transportadas em carrinhos ou equipamentos até a lavanderia. Estes carrinhos devem ser limpos e desinfetados após cada uso;
- Em caso de lavanderia própria, não estocar roupa suja, lavar imediatamente;
- O uniforme dos trabalhadores deve ser lavado na lavanderia do estabelecimento ou serviço terceirizado. Não deve ser levado para a casa do trabalhador;
- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento a pedal);
- Treinar as equipes de limpeza e desinfecção antes de realizar os procedimentos. O treinamento deve incluir os riscos dos produtos químicos utilizados, quais equipamentos de proteção individual - EPI's devem ser usados para sua proteção e segurança, (luvas, máscaras, aventais ou uniformes, botas de borracha de cano longo), bem como a maneira de vestir, utilizar, retirar e descartar corretamente os mesmos;

- Os funcionários devem ser orientados, quanto aos cuidados durante a retirada dos EPI's, de maneira a evitar sua contaminação e a importância de sempre realizar a higienização das mãos com água e sabonete líquido, caso não seja possível, usar preparação alcóolica a 70%, após a retirada dos EPI's;
- A equipe de limpeza deve relatar imediatamente ao supervisor, qualquer dano no EPI (por exemplo, furos ou rasgo nas luvas) ou exposição potencial.
- Os trabalhadores devem cumprir integralmente as medidas de proteção recomendadas e utilizar os equipamentos de proteção individual (EPI);
- Somente devem ser utilizados produtos regularizados na Anvisa ou no Ibama, observado o seu prazo de validade;
- Seguir as instruções do fabricante para todos os produtos de desinfecção (por exemplo, concentração, método de aplicação e tempo de contato, diluição recomendada etc.), constantes no rótulo (ou bula) do produto;
- Nunca misturar os produtos, utilize somente um produto para o procedimento de desinfecção;
- Produtos que podem ser utilizados para a desinfecção de ambientes e superfícies:
  1. Álcool 70%;
  2. Hipoclorito de sódio, na concentração 0.5%;
  3. Alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio). Solução de água sanitária a concentração de hipoclorito é maior (2,0% e 2,5%);
  4. Peróxido de hidrogênio 0.5%;
  5. Ácido peracético 0,5%;
  6. Quaternários de amônio, por exemplo, o Cloreto de Benzalcônio 0.05%;
  7. Desinfetantes com ação virucida.
- A solução de água sanitária e os alvejantes comuns podem ser utilizados diluídos para desinfetar pisos e outras superfícies (tempo de contato de 10 minutos). Lembre-se de que estes produtos podem deixar manchas em alguns materiais;
- Os equipamentos apropriados para aplicação dos produtos desinfetantes, conforme suas características, constam dos rótulos dos produtos devidamente

aprovados pela Anvisa ou Ibama, sendo necessário observar as informações constantes do rótulo, bula e/ou Ficha de Segurança (FISPQ).

**Recomenda-se:** Que a diluição de água sanitária seja usada imediatamente após a diluição, pois a solução é desativada pela luz, água sanitária: diluir 1 copo (250 ml) de água sanitária / 1L água e o alvejante comum: 1 copo (200 ml) de alvejante / 1L água.

#### **RECOMENDAÇÕES PARA A SAÚDE DO TRABALHADOR:**

- Adotar, quando o exercício da função pelos funcionários permitir, trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas de trabalho, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores e clientes;
- Utilizar obrigatoriamente as máscaras durante todo o expediente de trabalho, substituindo-as a cada três horas, conforme NT 04/2020;
- As máscaras usadas devem ser depositadas em sacos plásticos e fechados, de modo a não contaminar demais pertences dos trabalhadores ou ambientes e equipamentos de trabalho;
- Adotar recomendações atuais de isolamento domiciliar, sempre que possível, para os trabalhadores com 60 (sessenta) ou mais anos de idade, trabalhadores com histórico de doenças respiratórias, crônicas, oncológicas, degenerativas e trabalhadoras grávidas;

- Garantir que suas políticas de licença médica sejam flexíveis e consistentes com as diretrizes de saúde pública e que os funcionários estejam cientes dessas políticas;
- Os trabalhadores que apresentarem sintomas respiratórios (febre, tosse, produção de escarro, dificuldade para respirar, dor de garganta), devem ser orientados a procurar atendimento médico para avaliação e investigação diagnóstica e serem afastados do trabalho por 14 dias;
- O retorno ao trabalho deve ocorrer quando não apresentarem mais sinais de febre e outros sintomas por pelo menos 24 horas, sem o uso de medicamentos para redução da febre ou outros medicamentos que alteram os sintomas (por exemplo, supressores da tosse).

Máscaras de tecido devem ser usadas para impedir que a pessoa que a está usando espalhe secreções respiratórias ao falar, espirrar ou tossir (controle da fonte), desde que estejam limpas e secas, porém, elas NÃO SÃO Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

### **HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS**

- Além do distanciamento e do uso de máscaras, é imprescindível que os funcionários sejam corretamente treinados nos procedimentos de higienização das mãos e sejam orientados a realizar esse procedimento frequentemente, sempre que necessário. Com destaque às seguintes ocasiões:
  - antes de começar o trabalho;
  - depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto;
  - antes de colocar a máscara de proteção facial;
  - depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo, como: celular, tablets, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos;
  - após tarefas de limpeza;

- após usar o banheiro;
- antes de comer;
- após comer, beber;
- quando retornar dos intervalos ou outras interrupções da atividade.

## **CONCLUSÃO**

As medidas recomendadas na presente Nota Informativa, voltadas ao combate da COVID-19, visam, principalmente, a prevenção e o controle contra o novo coronavírus (SARS CoV-2), reduzindo os riscos à saúde humana.

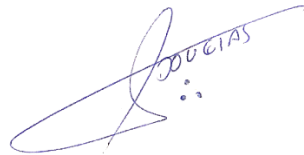
Estas recomendações poderão ser atualizadas à medida que informações adicionais estejam disponíveis.

Em caso de dúvidas o MS conta com o serviço **Disque Saúde**, por meio do telefone **136** e a Secretaria de Estado da Saúde de Goiás, disponibiliza a **Central de Atendimento a COVID-19**, por meio dos telefones **62.3201-2686/2687**. O município de Jandaia possui uma central de acompanhamento no telefone (64)99217-8030. Para obter maiores informações sobre o novo coronavírus (COVID-19), pode-se acessar o sítio eletrônico do MS, no endereço: <https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/coronavirus> e SES-GO <https://www.saude.go.gov.br/>.

### **ATENÇÃO:**

**O uso de máscara é uma das medidas de prevenção para limitar a propagação de doenças respiratórias, incluindo a COVID-19. No entanto, este uso deve vir acompanhado de outras medidas igualmente relevantes, como a higiene das mãos, etiqueta da tosse, distanciamento entre as pessoas e a não aglomeração em áreas coletivas.**





**DOUGLAS ALVES DE OLIVEIRA**  
**SECRETARIO DE SAUDE**

**REFERÊNCIAS:**

1. Ministério da Saúde. Guia de Vigilância Epidemiológica para Infecção Humana pela COVID-19.
2. Decreto nº. 9685, de 29 de junho de 2020, do Governador do Estado de Goiás, que dispõe sobre a decretação de situação de emergência na saúde pública do Estado de Goiás, em razão da disseminação do novo coronavírus, COVID-19;
3. Nota Técnica Nº 04/2020 GVIMS/GGTES/ANVISA – Orientações para serviços de saúde: medidas de prevenção e controle que devem ser adotadas durante a assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus (COVID-19).
4. Nota Técnica nº 26/2020 da Anvisa – Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19.
5. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, 2004.
6. Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Protocolo para Quarentena de Viajantes em Hotéis. Brasília, 2020.
7. Nota Técnica nº47/2020/Anvisa – Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19.
8. Nota Técnica nº48/2020/Anvisa – Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.
9. Nota Técnica nº49/2020/Anvisa – Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.