

PROTOCOLO PARA RETOMADA DE ATIVIDADES TURISTICAS

VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA E SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE CALDAS NOVAS

CONSIDERANDO a normatização do Decreto Estadual Nº 9.653 de 19 de abril de 2020, especialmente em seu art. 4º que prevê:

Art. 4º Os municípios, no exercício de sua competência concorrente, desde que fundamentados em nota técnica da autoridade sanitária local, respaldada em avaliação de risco epidemiológico diário das ameaças (fatores como a incidência, mortalidade, letalidade etc.) e vulnerabilidades (fatores como disponibilidade de testes, leitos com respiradores, recursos humanos e equipamentos de proteção individual), poderão, sob sua responsabilidade sanitária, impor restrições adicionais ou flexibilizar as existentes para a abertura de atividades econômicas, ou sociais, ou particulares, estabelecidas nos artigos 2º e 3º deste Decreto, desde que:

- I - refiram-se a atividade econômica exercida por micro-empresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais e
- II - observem as restrições previstas no art. 6º deste Decreto.

CONSIDERANDO a Declaração da Organização Mundial de Saúde, em 11 de março de 2020, que declara situação de pandemia no que se refere à infecção pelo novo coronavírus;

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência em saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019;

CONSIDERANDO a iminência de acionamento de um novo Plano de Contingência da Secretaria de Estado da Saúde, conforme recomendação do Ministério da Saúde;

CONSIDERANDO a necessidade de estruturar a rede de atenção à Saúde, a fim de preparar o sistema para o aumento exponencial na demanda de serviços de saúde, provendo acesso integral e qualificado a qualquer indivíduo do estado, com equidade e transparência;

CONSIDERANDO a delegação da Vigilância Sanitária e Epidemiológica Municipais, amparadas pelas autoridades estaduais, para fazer recomendações, restrições de fluxos, acessos de pessoas e produtos;

CONSIDERANDO a solicitação da Organização Mundial de Saúde para que os países redobrem o comprometimento contra a pandemia;

RECOMENDA

A liberação das atividades de hotelaria, Parques, acampamentos e Condomínios, desde que adotadas as Normas Sanitárias para o enfrentamento da COVID-19, seguindo art. 6º do Decreto Estadual 9.653 de 19 de abril de 2020 e após publicação do decreto do poder executivo municipal, autorizando a abertura do comércio e rede hoteleira.

PROTOCOLO OPERACIONAL PARA RETOMADA DE ATIVIDADES TURÍSTICAS HOTÉIS E PARQUES

ORIENTAÇÕES GERAIS

Neste protocolo as orientações fundamentais para coexistir com o coronavírus de forma segura são:

- Distanciamento para os Clientes e Colaboradores;
- Higienização Pessoal para os Clientes e Colaboradores;
- Higienização de Ambientes para os Clientes e Colaboradores;
- Comunicação para os Clientes e Colaboradores;
- Monitoramento para os Clientes e Colaboradores;
- Serviços de Alimentos e Bebidas;
- Lazer e Entretenimento;
- Implantações Opcionais;
- Piscinas;
- Orientações Complementares;

Lembramos que os cumprimentos das medidas preventivas aqui descritas são fundamentais para conter o avanço e desacelerar a disseminação do contágio do coronavírus (COVID-19)

Frederico de Paula Ribeiro
Secretário de Vigilância Sanitária
Decreto nº 9.247/2019

1. Distanciamento para os Clientes

- 1.1 Redução imediata de circulação dos visitantes, conforme planejamento elaborado pela prefeitura municipal descrito em "ALVARÁ COVID-19", levando em consideração o afastamento médio de 1,5 metros entre outras pessoas e/ou famílias que estão viajando juntas;
- 1.2 Fechamento de algumas atrações com interações entre os clientes que não permitam manutenção no distanciamento social como: cineminhas, brinquedotecas, piscinas de bolinhas, saunas, etc.
- 1.3 Redução da capacidade de acentos em 50% ou de forma que se obedeça ao distanciamento médio de 1,5 metros entre as pessoas e/ou famílias que estão viajando juntas;
- 1.4 Seguir sempre as orientações demarcadas no piso, indicando distanciamento em filas;
- 1.5 Manter distanciamento de 1,5 metros dos personagens ou artistas em apresentações, evitando abraços, aproximações ou contatos físicos;
- 1.6 Ajuste de alguns horários onde contribui para diminuição de aglomeração de pessoas;
- 1.7 Em atendimento mantenha distância mínima de 1,5 metros dos atendentes ou instalar protetores salivares;
- 1.8 Alguns layouts podem sofrer alterações de disposição para contribuir no distanciamento entre os visitantes e as famílias, que estiverem viajando juntas;
- 1.9 Prezados pais ou responsáveis, redobrem os cuidados com a orientação e monitoramento das crianças em relação as medidas preventivas, principalmente de higienização e afastamento, contra o contágio do coronavírus. Ficando proibido o check in de menores de 02 (dois) anos de idade;

2. Distanciamento para os Colaboradores

- 2.1 Reorganizar refeitórios e áreas de convivência de forma a respeitar as regras de distanciamento mínimo de 1.5 metros entre as pessoas;
- 2.2 Em áreas de convivência onde não for possível a aplicação do distanciamento mínimo deve ser fechada;

- 2.3 Escalonamento de tomada das refeições a fim de possibilitar o distanciamento durante a permanência no refeitório;
- 2.4 Sempre que possível promover trabalhos em caráter Home Office;
- 2.5 Em períodos de treinamentos ou meeting, respeitar o distanciamento mínimo de 1,5 metro e se possível realizar em locais abertos de maior ventilação ou optar pela realização de reuniões virtuais;
- 2.6 Nas áreas administrativas deverão sempre ser mantidas as medidas de distanciamento mínimo de 1,5 metros;
- 2.7 Caso haja transporte de colaboradores devesse manter o distanciamento original do veículo entre as poltronas, ocupando somente os acentos disponíveis. Fica estabelecido que todos os transportados têm a obrigatoriedade de utilizar mascarar e álcool em gel 70% no acesso ao veículo;

3. Higienização Pessoal para os Clientes

- 3.1 É permitido o acesso de clientes apenas utilizando mascarar. Sua utilização deve ser permanente durante toda sua estadia no empreendimento em áreas comuns e durante atendimentos em áreas de alimentos e bebidas, exceto quando em consumo de alimentos ou bebidas em suas respectivas mesas ou em atividades nas piscinas;
- 3.2 Realizar higienização das mãos com água e sabão ou utilizar o dispense de Álcool 70% para desinfecção das mãos sempre que necessário;
- 3.3 Os pais devem realizar a desinfecção das mãos das suas crianças antes e após as refeições;
- 3.4 Nas atrações onde exige assistência os pais devem contribuir para posicionamento das crianças conforme orientação dos colaboradores fiscais ou recreadores;
- 3.5 Inserir tapetes de higienização nos acessos dos empreendimentos;

4. Higienização Pessoal para os Colaboradores

- 4.1 Será disponibilizado aos colaboradores álcool 70% ou água e sabão em todas as posições de atendimento;
- 4.2 Garantir o fornecimento de álcool 70% no transporte dos colaboradores;

- 4.3 Garantir o fornecimento de máscaras e EPI's necessários para cada área de atuação conforme indicação da VIGILÂNCIA SANITÁRIA local;
- 4.4 Desinfecções das mãos devem acontecer sempre que necessário com álcool 70% ou com uso de água e sabão;
- 4.5 O colaborador deve garantir que rádios, pranchetas ou quaisquer outros acessórios serão higienizados com álcool 70% ou água e sabão antes de iniciar suas atividades operacionais;
- 4.6 Intensificar o treinamento e fiscalização do cumprimento das devidas ações de enfrentamento a pandemia;
- 4.7 Fornecer a VIGILÂNCIA SANITÁRIA planilha dos recebimentos de EPI's e treinamentos para o enfrentamento do COVID-19;

5. Higienização de Ambientes para os Clientes

- 5.1 Diariamente antes do início das operações, todas as áreas comuns como: corredores, banheiros, vestiários, mesas, cadeiras, corrimãos e superfícies de contato serão higienizadas com produtos sanitizantes como, por exemplo, o hipoclorito diluído em água;
- 5.2 Todos os equipamentos de cartão de pagamento serão aplicados película de fácil higienização e serão higienizados com álcool 70% sempre após o uso;
- 5.3 Desativação dos bebedouros de água potável, por ser equipamento de contato pessoal direto sempre que utilizado pelo cliente;
- 5.4 Higienização dos banheiros de área comum a cada 02 (duas) horas independente do seu estado ou utilização;
- 5.5 Higienização dos Guarda Volumes a cada troca de usuário ou ao menos 01 (uma) vez ao dia antes de iniciar a operação do empreendimento;
- 5.6 Higienização de maçanetas deve ocorrer sempre que necessário de todas as áreas de acesso por clientes;
- 5.7 A Higienização de unidades hoteleiras durante o período de permanência do cliente somente irá acontecer para o check-in do hóspede;
- 5.8 Cobertores e afins estarão embalados em sacos plásticos e são higienizados e esterilizados sempre após check out;
- 5.9 Não varrer o chão ou limpar o mobiliário com espanador: a limpeza úmida é sempre preferível;

- 5.10 Não é adequado o uso de aspirador de pó, porque põem em movimento no ar, as gotículas, nas quais o vírus pode estar contido;
- 5.11 Limpar as superfícies de cima para baixo e no sentido das áreas mais limpas para as mais sujas;
- 5.12 Usar, baldes, rodos e panos de limpeza de uso único, diferentes e exclusivos para cada ambiente como recepção, quartos, banheiros, eventos, A&B etc.;
- 5.13 Para desinfecção de superfícies podem ser utilizados hipoclorito de sódio (água sanitária) ou álcool 70% para limpeza rápida de algumas superfícies de toque freqüente;
- 5.14 Se houver presença de secreções (catarro, sangue, cuspe ou outros líquidos orgânicos) absorver os líquidos com um papel absorvente, descartar o papel em saco impermeável e em seguida fazer a limpeza e desinfecção do local, sempre utilizando os EPIs e procedimentos recomendados;
- 5.15 As instalações sanitárias devem ser lavadas com detergente e desinfetante contendo hipoclorito (água sanitária);
- 5.16 Limpar o mobiliário e equipamentos com uma toalha umedecida em desinfetante ou em álcool a 70%;
- 5.17 Antes de limpar o chão, deve-se limpar o mobiliário do quarto;
- 5.18 Se tiver cozinha ou copa, lavar as louças na máquina a temperatura elevada; limpar e desinfetar armários, bancadas, pias, torneiras, mesa, cadeiras e os puxadores dos armários e das portas;
- 5.19 Limpar paredes até a altura do braço;
- 5.20 Atenção especial para a limpeza dos banheiros. Começar a limpeza pelas torneiras e lavatórios, em seguida banheiras (se houver), chuveiro, sanitário (para a limpeza do sanitário, aplicar um produto que tenha a função de detergente e desinfetante em simultâneo, deixar agir por 10 minutos, esfregar bem com a "escova de vaso", dar descarga com a "escova de vaso" ainda dentro do vaso para que a mesma também fique limpa), por último lavar o piso com detergente e desinfetante, abrir as janelas da área e deixar secar;
- 5.21 Todos os protocolos de higienização realizados, deverão ser registrados em planilhas e arquivados para eventuais fiscalizações da VIGILÂNCIA SANITÁRIA;

6. Higienização de Ambientes para os Colaboradores

- 6.1 Setores administrativos e escritórios bem como mesas, teclados, monitores, mouse e outros acessórios devem ser limpos ao menos 03 (três) vezes ao dia;
- 6.2 Colaboradores da área de governança hoteleira, deverão utilizar obrigatoriamente máscaras, luvas e avental impermeável. Todos estes equipamentos devem ser higienizados diariamente pré e pós jornada de trabalho;
- 6.3 Higienização das unidades hoteleiras pós check out deverão acontecer em 02 (duas) etapas, sendo a primeira na retirada das roupas de cama e banho e abertura do ambiente para ventilação e posteriormente 02 (duas) horas será realizada a higienização da unidade hoteleira ou 30 minutos após descontaminação da UH com Ozonizador.
- 6.4 Leitores de ponto biométrico devem ser limpos por cada usuário antes do seu uso com álcool 70%;
- 6.5 Obrigatoriamente higienizar as mãos sempre que entrar ou sair pela portaria de serviços com álcool 70% ou água e sabão;
- 6.6 Higienização de portarias de serviços e circulação dos colaboradores, devem ser desinfetadas diariamente com produtos sanitizantes como por exemplo o hipoclorito diluído em água, conforme diluição indicada pelo fabricante/fornecedor;
- 6.7 Todos os carros de higienização utilizados por colaboradores de manutenção e governança hoteleira deverão ter sempre à disposição álcool 70% líquido e em gel;
- 6.8 Higienização das latas de lixo devem acontecer sempre que for retirado ou substituído saco de lixo, caso não ocorra dentro da operação diária realizar no mínimo 02 (duas) vezes ao dia;
- 6.9 Intensificar orientação quanto aos protocolos de higienização e realização de fiscalização intensa quanto aos cumprimentos das medidas aqui descritas;
- 6.10 Orientamos que todos os colaboradores das redes hoteleiras, devem substituir suas roupas/uniformes sempre antes de iniciar e ao sair da sua jornada de trabalho, conforme indicação constantes nas *MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DO CORONAVÍRS (COVID-19) EM MEIOS DE HOSPEDAGEM da ABIH-GO*;
- 6.11 Inserir tapetes de higienização nos acessos de serviços;
- 6.12 Ao remover a roupa de cama, tira-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”;
- 6.13 Não encostar a roupa de cama ou banho suja no corpo;

7. Comunicação para os Clientes

- 7.1 Implementar comunicação visual de fácil visibilidade com layout de cores de atenção em altura média de 1,7 metro para adultos e 1,2 metro para crianças em diversos pontos do parque como atrações, pátios, áreas comuns, recepção, nas portas de acesso e em pontos de circulação estratégicos, indicando as ações de enfrentamento ao COVID-19;
- 7.2 Implementar sinalizações e marcações indicativas nos pisos onde se formam filas orientando sobre o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre o público;
- 7.3 Executar anúncios no sistema de som e TV existentes, alertando sobre as ações de enfrentamento do COVID-19; inserir link ministério da saúde dos vídeos e imagens prontas
- 7.4 Sempre que possível deve-se utilizar de meios de pagamento sem contato, caso contrário serão adotados os seguintes procedimentos:
 - 7.4.1 Realizar higienização das mãos a cada transação;
 - 7.4.2 Quando o pagamento for realizado via cartão, solicitar ao cliente para inserir o cartão no equipamento;
 - 7.4.3 Quando o pagamento for realizado em dinheiro o cliente e colaborador deverão higienizar as mãos no final do atendimento;
- 7.5 Para as vendas via WEB/INTERNET será disponibilizado um termo de aceite sobre as normas de prevenção onde o cliente deverá aceitá-la antes de finalizar a compra;
- 7.6 Inserir o termo de aceite sobre as normas de prevenção junto aos locais de vendas de ingressos in loco;
- 7.7 Todos os estabelecimentos deverão ter um colaborador líder, supervisor ou gerente responsável pelo empreendimento para orientação dos clientes sempre que solicitado;

8. Comunicação para os Colaboradores

- 8.1 Implementar cartazes informativos de modo orientar os colaboradores sobre os protocolos de higienização das mãos e uso de máscaras e seus cuidados;
- 8.2 Capacitar colaboradores de modo que fiscalizem e orientem os clientes sempre que necessário;
- 8.3 Implementar elementos de sinalização informativa nas áreas internas sobre a prevenção através da higienização e alerta sobre as regras de distanciamento social;

- 8.4 Instalar placas indicativas com o número máximo de público permitido em cada ambiente de trabalho de acordo com as regras de distanciamento mínimo;
- 8.5 Orientar as equipes de manutenção sobre a importância de higienizar as ferramentas sempre antes e depois de sua utilização;
- 8.6 Intensificar treinamento sobre a forma correta de utilizar os EPI's relacionados a proteção contra o COVID-19;
- 8.7 A máscara é uma das principais recomendações do Ministério da Saúde para prevenção contra o contágio ao coronavírus, por isso você deve usá-la constantemente nas situações de saída de sua residência. Não se esqueça que as máscaras são de uso individual. As máscaras de pano não descartáveis devem ser substituídas em períodos médios de 02 (duas) horas ou sempre que perceber que ela já esteja úmida. Ao chegar em casa, lave suas máscaras usadas com água sanitária e deixe de molho por 10 minutos;

9. Monitoramento para os Clientes

- 9.1 Realizar checagem de temperatura corporal nas entradas dos meios de hospedagem e parques, restringindo acesso do cliente com temperatura superior a 37,8° e orientando que o mesmo procure atendimento médico;
- 9.2 Monitoramento das práticas de segurança, distanciamento social, higienização e uso de máscaras embasado no protocolo operacional da região das águas quentes;
- 9.3 Vistoriar constantemente as filas de atrações com o objetivo de garantir o distanciamento social;
- 9.4 Possuir dispositivo de controle em tempo real do público interno dos parques de forma a cumprir a redução de 50% da ocupação permitida;

10. Monitoramento para os Colaboradores

- 10.1 Realizar checagem de temperatura corporal antes do início da jornada de trabalho nos hotéis e parques, restringindo acesso do colaborador caso a temperatura seja superior a 37,8° e orientando que o mesmo procure atendimento médico;

- 10.2 Vistorias da equipe de liderança em vestiários e áreas comuns garantindo o distanciamento social mínimo;
- 10.3 Levar em consideração a saúde de todos os colaboradores bem como o acompanhamento de atestados médicos, afastá-los quando houver quaisquer sintomas relacionado ao COVID-19;
- 10.4 Realizar o monitoramento através de check list das práticas de segurança e protocolos de higienização;
- 10.5 Realizar o monitoramento através de check list das práticas de distanciamento social;

11. Alimentos e Bebidas

- 11.1 O serviço de buffet terá oportunidade de ser realizado em 02 (duas) modalidades operacionais, sendo:
 - 11.1.1 Modalidade **BACK SERVICE** - esta dispões de colaboradores exclusivos na montagem dos pratos aos clientes que por sua vez tem a utilização da máscara obrigatória e indicação de distanciamento entre as pessoas durante a fila no ato de escolha das opções desejadas em seu prato.
 - 11.1.2 Modalidade **SELF SERVICE** - esta modalidade permite que o próprio cliente sirva seu prato diretamente no buffet mantendo a obrigatoriedade do uso da máscara, indicação de distanciamento entre as pessoas durante a fila no ato de escolha das opções desejadas em seu prato e deverá ser disponibilizado no início do buffet álcool em gel 70% e luvas plásticas descartáveis para que não haja contato com os talheres do buffet e ao final do buffet devesse deixar disponível lixeiras para descarte da respectiva luva descartável.
- 11.2 Disponibilizar talheres ensacados para que não haja infecção durante sua disposição ou entrega para o cliente;
- 11.3 Disponibilizar exclusivamente nas mesas, saquinhos para armazenamento individual da máscara no momento de consumo das refeições;
- 11.4 Atenção as Notas Técnicas municipal 14 e 15 para Bares e Restaurantes.

12. Lazer e Entretenimento

- 12.1. Constante utilização de máscaras pelos profissionais de entretenimento;

- 12.2 Sala de jogos, cineminhas, brinquedotecas e outros locais permanecerão fechados;
- 12.3 Academias serão abertas após agendamento de utilização, respeitando o limite de 30% da sua ocupação total;
- 12.4 A Realização de apresentações teatrais ou musicais devem acontecer em ambientes abertos, respeitando o distanciamento de 1,5 metro entre os participantes;
- 12.5 Interação com as crianças acontece sempre com entrega de *cartilha* contendo informações sobre cuidados e métodos de prevenção do Covid-19;
- 12.6 Realização de atividades leves respeitando o distanciamento de 1,5 metro entre os participantes;
- 12.7 Informar constantemente sobre a aplicação de álcool 70% ou água e sabão nas mãos;
- 12.8 Orientar constantemente os pais das crianças para estarem presentes nas atividades infantis coordenando seu (s) filho (s) nas propostas indicadas pelos colaboradores ou monitores de lazer garantindo assim o afastamento, higienização com álcool 70% e o bom andamento das atividades proposta;

13 Piscinas

- 13.1 Garantir que as piscinas convencionais utilizem sistemas químicos adequados de higienização e tratamento das águas termais ou não termais;
- 13.2 Orientar os clientes quanto a ocupação de cada piscina, que deve respeitar o distanciamento social mínimo indicado de 1,5 metro entre as pessoas;
- 13.3 Garantir um nível de CLORO entre 0,8 a 3 mg/litro. O monitoramento deverá ser realizado a cada 4 horas;
- 13.4 Higienização das piscinas e áreas adjacentes deve ocorrer sempre que necessário e com utilização de produtos sanitizantes;

14 Orientações Complementares

- 14.1 Segundo o CDC - *Center of Disease Control and Preventions*, órgão dos Estados Unidos, não há evidências de que o vírus que causa a COVID-19 possa ser transmitido às pessoas através da água em piscinas, banheiras de hidromassagem, spas ou áreas de recreação aquática. A operação e manutenção adequada dessas instalações (incluindo desinfecção com cloro) inativam o vírus na água.

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/water.html>(inglês)

Prevenção...

...esta é a melhor forma de desacelerar o avanço do coronavírus e preservar nosso maior bem, a vida!


Frederico de Paula Ribeiro
Diretor da Vigilância Sanitária
Caldas Novas – GO

Frederico de Paula Ribeiro
Dir. de Vigilância Sanitária
Decreto Nº 321/2019

CALDAS NOVAS