



Serviço Social do Comércio
Departamento Regional em Roraima
Sistema Fecomércio-RR

ORIENTAÇÕES

MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DO CORONAVÍRUS (COVID-19) NA ESTÂNCIA ECOLÓGICA SESC TEPEQUÉM

Boa Vista, 20 de outubro de 2020.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	3
SOBRE O NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19)	3
1. ORIENTAÇÃO AOS CLIENTES	4
1.1. ANTES DA HOSPEDAGEM	4
1.2. NO CHECK-IN	4
1.3. DURANTE A HOSPEDAGEM	4
1.4. NO CHECK-OUT	5
1.5. ÁREAS DE LAZER	5
1.6. RESTAURANTE / ALIMENTAÇÃO	5
2. ORIENTAÇÕES AOS COLABORADORES DO HOTEL	5
2.1. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS	6
2.1.1. ASSEPSIA DAS MÃOS	6
2.1.2. RECEPÇÃO	7
2.1.2.1. ANTES DO CHECK-IN	7
2.1.2.2. DURANTE O CHECK-IN	7
2.1.2.3. NO CHECK-OUT	8
2.1.3. GOVERNANÇA	8
2.1.3.1. LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS QUARTOS	8
2.1.4. LAVANDERIA	10
2.1.5. RESTAURANTE	10
3. REFERÊNCIAS	11



APRESENTAÇÃO

Em função da pandemia pelo novo coronavírus (COVID-19), o Serviço Social do Comércio (SESC-RR) elabora as seguintes orientações das medidas de prevenção e controle, conforme recomendação do Ministério da Saúde e o Decreto municipal da prefeitura de Amajari nº 093/2020 de 10 de julho de 2020, a ser adotada e intensificada na unidade Estância Ecológica Sesc Tepequém com o intuito de evitar a disseminação do vírus.

O QUE É O NOVO 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 chamada de COVID-19.

COMO O VÍRUS É TRANSMITIDO?

O coronavírus pode ser transmitido pelo contato com secreções contaminadas como: gotículas de saliva, espirro, tosse, catarro, contato pessoal (toque, abraço, aperto de mão) e contato com superfícies contaminadas.

SINTOMAS MAIS COMUNS

Febre (igual ou superior a 37,8°C), tosse, dificuldade para respirar (falta de ar), mialgia e fadiga e sintomas gastrointestinais, como diarreia (mais raro).

Além destes que são os principais, também podem ser observados dores musculares e de cabeça, bem como confusão mental, irritação na garganta e desconforto no peito.

Em caso de dúvidas o Ministério da Saúde conta com o serviço Disque Saúde, através do telefone 136. Para obter mais informações sobre o novo Coronavírus(COVID-19), pode-se acessar o site eletrônico do Ministério da Saúde, através do endereço eletrônico:<https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/coronavirus>.

DAS MEDIDAS DE REABERTURA

As medidas adotadas para a reabertura da Estância Ecológica Sesc Tepequém, estão de acordo com o **DECRETO Nº106/2020 de 12 de agosto de 2020**, da Prefeitura de Amajari.

1. ORIENTAÇÃO AOS CLIENTES

1.1. ANTES DA HOSPEDAGEM

1.1.1 Caso algum cliente da reserva, apresente sintomas da COVID-19, nas duas semanas que antecedem a sua estadia, solicitamos entrar em contato com a Central de Relacionamento com Cliente, na Sede Administrativa, em Boa Vista para remarcação da sua hospedagem.

1.1.2 A primeira remarcação não terá cobrança de multas, somente diferença de tarifa, se houver. A partir da segunda remarcação, serão aplicadas as regras da Política de Hospedagem.

1.1.3 Em caso de solicitação de reembolso, serão aplicadas as regras da política de hospedagem.

1.2. NO CHECK-IN

1.2.1 Será enviado ao e-mail do hóspede, a ficha FNHR (Ficha Nacional de Registro de Hóspede - preenchida no check-in), caso o mesmo prefira levá-la assinada e com os dados complementares preenchidos.

1.2.2 Os documentos para assinatura e a chave do quarto deverão ficar disponíveis em mesa com distância mínima de 1,5 metros da recepção. Assim, o hóspede irá assinar os documentos, ser orientado sobre as questões da hospedagem e direcionado ao seu quarto (evitando o contato entre as pessoas).

1.2.3 Será aferida a temperatura dos hóspedes na entrada/recepção.

1.2.4 Caso algum hóspede apresente temperatura igual ou superior a 37,8°C, será orientado a procurar uma unidade básica de saúde mais próxima, não sendo possível a sua estadia no hotel.

1.3. DURANTE A HOSPEDAGEM

1.3.1 O uso de máscaras nas dependências do hotel será obrigatório, exceto dentro do quarto;

1.3.2 A máscara é de uso individual e não deverá ser compartilhada;

1.3.3 Mesmo com seu uso é imprescindível fazer a adequada higienização das mãos com água e sabonete ou com álcool em gel 70%.

1.3.4 É recomendado que cada cliente tenha quantidade suficiente de máscaras, considerando as recomendações de tempo de uso e higiene.

1.3.5 Antes de colocar a máscara no rosto deve-se: assegurar que a máscara está em condições de uso (limpa e sem rupturas); fazer a

adequada higienização da mão com água e sabonete álcool em gel 70% (cubra todas as superfícies de suas mão e esfregue-as juntas até que se sintam secas); tomar cuidado para não tocar na máscara enquanto utiliza a mesma, se tocar a máscara, deve executar imediatamente a higiene das mãos; cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais;

1.3.6 Trocar após 2 horas ou sempre que tiver úmida, suada, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade de respirar;

1.3.7 Repita os procedimentos de higienização após a retirada das máscaras.

1.4. NO CHECK-OUT

1.4.1 O colaborador da recepção já deverá deixar disponível a documentação que encerra a hospedagem, sobre a mesma mesa identificada para este procedimento;

1.4.2 O hóspede deverá deixar a chave do seu quarto na mesa disponível na recepção e assinar os documentos que concluem sua hospedagem. Recomendamos que apenas um dos hóspedes faça o fechamento da diária, para evitar aglomeração;

1.4.3 O hóspede será liberado após a conferência do quarto.

1.5. ÁREAS DE LAZER

As áreas destinadas ao lazer como, piscina, sala de jogos e campo de futebol, permanecerão fechadas, para evitar aglomerações.

1.6. RESTAURANTE / ALIMENTAÇÃO

1.6.1 As refeições serão oferecidas na modalidade bufê, sendo de uso obrigatório do hóspede uso de máscaras enquanto se serve.

1.6.2 Entre as mesas será mantido o distanciamento de 2 metros, com o máximo de até 1 hora de permanência no restaurante.

1.6.3 Utilizar máscaras descartáveis ou duráveis.

2. ORIENTAÇÕES AOS COLABORADORES DO HOTEL

2.1 Sempre que manusear documentos, chaves, cartões, imediatamente fazer a higienização das mãos;

2.2 Lavar regularmente as mãos até a metade do pulso, incluindo as partes internas das unhas;

2.3 Na impossibilidade de lavar as mãos utilizar álcool em gel 70% para a higienização das mesmas;

2.4 Evitar tocar nariz, olhos e boca antes de limpar as mãos;

2.5 Tossir ou espirrar levando o rosto a parte interna do cotovelo;

2.6 Não cumprimentar os colegas com aperto de mão, abraço ou beijo no rosto;

2.7 Manter-se afastado do colega em qualquer ambiente do hotel, interno ou externo;

2.8 Utilizar o maior número de itens descartáveis para a utilização de hóspedes ou funcionários;

2.9 Evitar o uso de ar condicionado e manter os ambientes comuns sempre abertos e arejados;

2.10 Manter a limpeza nos ambientes de trabalho, dedicando especial atenção aos objetos e pontos mais tocados como: maçanetas, balcões, interruptores, corrimão, telefone, caneta, teclado, etc;

2.11 Remover temporariamente revistas, livros folhetos para evitar infecções cruzadas;

2.12 Reforçar o controle de acesso ao hotel, evitando entrada de pessoas que não estejam autorizadas.

2.1. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

2.1.1. ASSEPSIA DAS MÃOS





2.1.2. RECEPÇÃO

2.1.2.1. ANTES DO CHECK-IN

2.1.2.1.1 Enviar ao e-mail do hóspede a ficha FNHR - Ficha Nacional de Registro de Hóspedes, sugerindo ao mesmo que preencha as informações complementares de todos os hóspedes, entregando-a devidamente assinada no ato do check-in, evitando aglomeração.

2.1.2.1.2 Higienizar corretamente o termômetro digital.

2.1.2.2. DURANTE O CHECK-IN

2.1.2.2.1 Aferir a temperatura corporal de todos os hóspedes, com termômetro digital infravermelho sem contato, no momento do check-in. Caso a temperatura seja igual ou superior a 37,8 °C, o hóspede será orientado a procurar unidade de básica de saúde mais próxima;

2.1.2.2.2 Repassar informações pertinentes aos serviços e horários de atendimento do hotel;

2.1.2.2.3 Reforçar as orientações do protocolo adotado pelo hotel.

2.1.2.3. NO CHECK-OUT

2.1.2.3.1 O colaborador da recepção já deverá deixar disponível a documentação que encerra a hospedagem, sobre a mesma mesa identificada para este procedimento;

2.1.2.3.2 O hóspede deverá deixar a chave de seu quarto na mesa disponível da recepção e assinar os documentos que concluem sua hospedagem;

2.1.2.3.3 Após a conferência do quarto onde esteve hospedado, o mesmo será liberado.

2.1.3. GOVERNANÇA

2.1.3.1. LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS QUARTOS

2.1.3.1 Realizar corretamente a assepsia das mãos com água e sabão líquido;

2.1.3.2 Colocar corretamente todos os EPI's determinados para a função (touca descartável, face shield, máscara, avental e luvas)

2.1.3.3 Separar os materiais de limpeza necessários e colocar no carrinho. O carrinho deverá ser desinfetado com álcool 70% antes e após a atividade.

2.1.3.4 Ao entrar no quarto, descartar corretamente os resíduos contaminados, caso o hóspede não o tenha feito;

2.1.3.5 Despejar solução de água sanitária (concentração de acordo com o rótulo do produto utilizado) e desinfetante comum em todo o banheiro (chão, parede e torneira do box, parte externa e interna do lavatório de mãos, torneiras, parte externa e interna do vaso sanitário e lixeira);

2.1.3.6 Deixar agindo enquanto começa o procedimento de limpeza do quarto (os banheiros devem ser a última parte da limpeza);

2.1.3.7 Definir dois profissionais diferentes para a limpeza do quarto: um para a remoção da roupa de cama e toalhas; outro para realizar a limpeza.

2.1.3.8 Ao remover a roupa de cama, retirá-la sem sacudir, enrolando-a, no sentido de dentro para fora fazendo um "embrulho";

2.1.3.9 Não encostar a roupa no corpo;

2.1.3.10 Lavar os lençóis imediatamente;

2.1.3.11 Retirar os colchões do quarto e colocá-lo ao sol, se possível;

2.1.3.12 Iniciar a limpeza pelo teto ou áreas mais altas;

2.1.3.13 Limpar em único sentido, de cima para baixo e em linhas paralelas, nunca em movimentos de vai e vem;

2.1.3.14 Realizar a limpeza e desinfecção externa e interna do frigobar, cofre com álcool em gel 70% descartando corretamente os resíduos. Utilizar pano multiuso descartável;

2.1.3.15 Realizar a limpeza e desinfecção externa e interna dos armários com pano multiuso descartável e álcool em gel 70%;

2.1.3.16 Limpar espelhos, vidros e janelas, finalizando com pano multiuso descartável e álcool em gel 70%;

2.1.3.17 Desinfetar com pano multiuso descartável e álcool em gel 70% todas as superfícies (frigobar, criado-mudo, cama, televisão, bancadas, espelhos, armários, cabides);

2.1.3.18 Desinfetar o telefone, controle do ar condicionado e da TV com um pano multiuso descartável e álcool em gel 70%;

2.1.3.19 Lavar com água corrente e desinfetante a parte externa e interna do lavatório de mãos, parte externa e interna do vaso sanitário e lixeira, torneira, finalizando com pano multiuso descartável e álcool em gel 70% em todas as superfícies, inclusive espelhos e suportes para toalha e papel higiênico;

2.1.3.20 Realizar o procedimento de limpeza molhada em todo o chão do apartamento;

2.1.3.21 Manter as UH's em boas condições de higiene respiratória durante o processo de limpeza, deixando portas e janelas abertas e ar condicionado desligado;

Ao finalizar o procedimento de limpeza, antes de sair do quarto:

2.1.3.22 Retire a touca e descarte no lixo contaminado;

2.1.3.23 Descarte os panos multiuso descartáveis no lixo contaminado.

2.1.4. LAVANDERIA

2.1.4.1 Disponibilizar na rouparia dos andares a substituição das toalhas dos hóspedes, sempre que solicitado;

2.1.4.2 Deve-se garantir, na lavagem do enxoval, que o mesmo seja feito no ciclo com água e temperatura mais quentes, e o ciclo de secagem em configuração mais alta;

2.1.4.3 Utilizar luvas para realização da coleta, separação e contagem do enxoval;

2.1.4.4 Limpar e desinfetar frequentemente com álcool em gel 70% ou saneantes indicados pela Anvisa portas e equipamentos de alta utilização (lavadoras e secadoras), bem como equipamentos em geral (ferro de passar, etc) levando em consideração indicações dos fabricantes.

2.1.5. RESTAURANTE

2.1.5.1 As refeições serão oferecidas na modalidade bufê (café da manhã, almoço e jantar), e servidas por um colaborador devidamente equipado com EPI (luvas, máscaras e face shield);

2.1.5.2 Entre as mesas deverá ser observado o distanciamento de 2 metros;

2.1.5.3 Para a correta higienização dos utensílios, equipamentos e áreas comuns deve-se seguir os protocolos de higienização estabelecidos pela Nota Técnica da ANVISA 18/2020.

2.1.5.4 Distribuir a equipe nos setores de produção, respeitando a distância de 1 metro, conforme recomendação da Nota Técnica 18/2020, da ANVISA;

2.1.5.5 Aumentar a frequência de higienização das mãos, desinfecção correta dos alimentos e das superfícies, como também sobre a importância da utilização de luvas e máscaras para distribuição das refeições;

2.1.5.6 Realizar com segurança a coleta e descarte seletivo de materiais como papel higiênico, copo descartável, guardanapos, lenço descartável.

2.1.5.7 Sinalizar o chão do restaurante, o espaçamento de 1,5m recomendado pelo Ministério da Saúde para os clientes;

2.1.5.8 Para a disposição das mesas, promover o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros e de 1,5 (um metro e meio) entre as cadeiras.

2.1.5.9 Cumprir a rotina de higienização frequente das superfícies da área de contato dos clientes (bancadas, mesas, e qualquer outro móvel onde os alimentos/bebidas são oferecidos aos clientes).

2.1.5.10 Para o serviço de recolhimento de serviço de louça suja, recomenda-se outra equipe que deverá fazer a limpeza e desinfecção das mesas a cada troca de cliente, devidamente paramentado com EPI (luva, máscara e face shield).

3. REFERÊNCIAS

Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Boletim Epidemiológico COE n.5 Doenças pelo Coronavírus 2019 — Atualização
http://maismedicos.gov.br/imagens/PDF/2020_03_13_boletim-Epidemiologico05.pdf