

REGRAS DAVIDA



MEDIDAS PREVENTIVAS
ESPECÍFICAS PARA O
RETORNO DOS SERVIÇOS
DE HOSPEDAGEM



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA



Acesse:
Subsecretaria de
Atenção Básica,
Vigilância Sanitária e
Promoção em Saúde

PONTOS ESSENCIAIS PARA A EFICÁCIA DAS REGRAS DA VIDA

- 1.** O comprometimento dos gestores dos serviços de hospedagem em cumprir as medidas estabelecidas nas Regras da Vida.
- 2.** A colaboração da população em geral.
- 3.** A fiscalização dos órgãos públicos, dos hóspedes e demais frequentadores.

ÁREAS DE CIRCULAÇÃO

- 1.** Aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 8 das Regras da Vida) das áreas de maior circulação, como recepção, bares, banheiros, restaurantes e anexos, bem como os vestiários e refeitório dos colaboradores, com a planilha de controle da limpeza em local visível.
- 2.** A limpeza e a higienização dos banheiros devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de hóspedes, a partir de placas de sinalização afixadas no lado externo dos banheiros durante a higienização. Devem ser higienizados os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e todas as demais peças.
- 3.** Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos meios de hospedagem com orientações sobre a forma de contágio e de prevenção à Covid-19.
- 4.** Disponibilizar dispensadores com álcool 70% em gel próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e de forma optativa dentro dos elevadores.

RESTAURANTES, BARES E ROOM SERVICE

- 1.** O café da manhã, o almoço e o jantar poderão ser servidos da seguinte forma:
- 2.** Porções individualizadas embaladas por filme plástico.
- 3.** Nos serviços de buffet o manuseio da refeição deve ser feito por um funcionário do meio de hospedagem com os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários: gorro e máscara.
- 4.** Os talheres, pratos e copos deverão ser higienizados com água quente e detergente, com os talheres embalados individualmente.
- 5.** As mesas devem ser preparadas (pratos, talheres, copos e guardanapos) na hora do atendimento ao cliente, **NUNCA** antes.
- 6.** Refeições empratadas devem ser levadas à mesa protegidas por cloche (tampa prato).
- 7.** As refeições solicitadas pelo room service deverão ser levadas ao quarto protegidas por cloche (tampa prato), com os copos protegidos e os talheres embalados individualmente. Os funcionários responsáveis pela entrega e retirada dos mesmos devem usar máscaras.
- 8.** Mesas e cadeiras dos restaurantes e bares devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo de dois metros de distância entre elas,
- 9.** As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso “HIGIENIZADA”.

10. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras, inclusive nas cozinhas e durante o preparo das refeições.
11. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool gel 70% para os clientes nos restaurantes e bares.
12. Quando possível, devem ser disponibilizados lavatórios para que todos os clientes higienizem suas mãos na entrada das áreas de alimentação.
13. É recomendado que o atendimento nos restaurantes seja realizado em turnos, com o hóspede escolhendo o horário que deseja tomar o café da manhã (7h às 8h; 8h às 9h, ou conforme o período). Caso não haja disponibilidade de vagas no horário solicitado, o café da manhã pode ser servido no quarto, ou no formato take-away, com o hóspede escolhendo a sua refeição e levando para ser consumida no quarto. Esse cuidado evita aglomerações e proporciona mais segurança aos hóspedes e colaboradores.
14. Os hóspedes devem ser orientados a circular sempre usando máscara, a ser retirada somente na mesa para a refeição.
15. Sempre que possível manter os restaurantes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, sem utilização do ar-condicionado.
16. É PROIBIDO o uso de guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia.
17. A limpeza e a higienização devem ser reforçadas em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso.

18. Utilizar cartazes e informações verbais do tipo “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

RECEPÇÃO E PORTARIA

CHECK-IN

É recomendado que a Ficha Nacional de Registro do Hóspede (FNRH) seja preenchida pelo sistema de pré-check-in no quarto, ou por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível, o ideal é que apenas um membro da família dirija-se ao balcão de recepção. A exceção é quando houver hospedagem com menor de idade, onde o todo o processo envolvendo o preenchimento da FNRH e da ficha específica do menor e a apresentação dos documentos terá que ser feito, obrigatoriamente, na recepção, no ato do check-in.

CHECK-OUT

É recomendado que o extrato seja entregue para conferência diretamente no apartamento ou por aplicativos de mensagens. Caso haja alguma divergência, o hóspede deve telefonar para a recepção. Essas orientações têm como objetivo evitar a aglomeração de hóspedes na recepção dos meios de hospedagem.

CUIDADOS NA HIGIENIZAÇÃO

1. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em uma urna ou outro recipiente similar, e devidamente higienizados antes da reutilização.
2. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. É recomendado incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou

QR Code, evitando a manipulação da máquina.

3. Estimular os hóspedes a usar a própria caneta. Caso não seja possível, oferecer a caneta e higienizá-la após o uso.
4. Os colaboradores devem usar máscara, realizar a higienização das mãos de forma visível e comunicar aos hóspedes que realizam a constante e correta higienização das mãos, antes e após o atendimento de cada cliente.
5. O álcool gel 70% deve ser disponibilizado para os clientes já na recepção.
6. Os carrinhos de bagagem devem ser constantemente higienizados com álcool 70% ou outra solução de limpeza eficaz contra a Covid-19, principalmente, após cada utilização. Uma opção é o uso da água sanitária diluída (uma parte para nove de água potável).
7. Reduzir o mobiliário do local para facilitar a higienização e a organização das filas (quando houver), respeitando o distanciamento mínimo de dois metros.
8. Para evitar fontes de contaminação e também facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, tapetes e objetos decorativos da recepção.
9. Todos os materiais ou equipamentos destinados a empréstimo ao hóspede (como secadores de cabelo e transformadores de voltagem) devem passar por um minucioso processo de higienização após cada uso.
10. Utilizar cartazes e informações verbais como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

GOVERNANÇA

1. A limpeza concorrente deve ser realizada diariamente nos quartos ou apartamentos.
2. Quando possível, os quartos ou apartamentos devem ser higienizados com as portas e janelas abertas, facilitando a circulação e a renovação do ar ambiente.
3. Todo o quarto ou apartamento deve receber a limpeza terminal a cada troca de hóspede. Quando a hospedagem for por mais de sete dias, a mesma deve acontecer uma vez por semana, mesmo sem a troca de hóspede.
4. A higienização dos quartos ou apartamentos deverá ser feita com álcool 70% ou solução de água sanitária a 0,2% (uma medida para nove medidas de água), e sempre na ausência do hóspede.
5. Os carpetes devem ser aspirados e imediatamente higienizados com álcool 70%.
6. Os colaboradores responsáveis pela limpeza dos quartos devem usar máscaras e luvas de borracha.
7. A desinfecção de banheiras de hidromassagem deve ser feita regularmente com o despejo de toda a água seguido de lavagem e desinfecção.
8. Todos os materiais informativos em papel devem ser retirados.
9. Todos os produtos do frigobar devem ser higienizados previamente e sempre que houver troca de hóspedes.

10. A limpeza e a higienização devem ser reforçadas em todos os pontos de maior contato no quarto ou apartamento, como fechaduras, interruptores, maçanetas, controles de ar e TV, cabeceiras, bancadas, criados mudos, cadeiras, cofres, secador de cabelo, espelhos, telefones, abajures, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos e lixeiras.
11. O número de toalhas oferecido deve ser proporcional ao número de hóspedes, com a troca da roupa de banho sendo feita diariamente.
12. Mesmo não utilizadas, as roupas de cama e banho devem ser trocadas entre as mudanças de hóspedes. O fluxo de retirada da roupa suja deve ser estabelecido para evitar a contaminação de outras superfícies.
13. É recomendado retirar os itens de enxoval decorativo, como tapetes e capachos.
14. Colchões e travesseiros devem estar protegidos com capas impermeáveis e higienizados a cada troca de hóspedes. Opcionalmente, essas peças podem ser identificadas com um selo de higienização.

ÁREAS DE LAZER

As áreas fechadas devem acompanhar as fases de reabertura

- Saunas: fechadas.
- Piscinas: fechadas.
- Jacuzzi: fechada.
- Parques infantis: fechados.
- Salas de jogos: fechadas.
- Playground: fechado.
- Espaço para eventos: fechado.
- Salão de beleza: fechado.

- SPA: fechado.
- Academia: fechada.

- 1. Área ao redor da piscina** - Espreguiçadeiras, cabanas, mesas e cadeiras devem ser higienizadas após cada uso e reorganizadas de forma a respeitar o distanciamento mínimo de dois metros.
- 2. Bar da piscina** - Pode ser utilizado, desde que o garçom use EPIs (máscara) e os hóspedes respeitem as regras de distanciamento mínimo de dois metros. Nesse período, os copos de acrílico devem ser substituídos por copos descartáveis.
- 3. Business center** - Os espaços reservados para reuniões devem respeitar o distanciamento de dois metros ou quatro metros quadrados por pessoa, e passarem pela limpeza terminal antes de serem reutilizados. O uso de máscara é obrigatório.

Em todos esses espaços é recomendado aumentar a frequência de higienização das superfícies com álcool 70% ou outra solução desinfetante, com atenção especial para as superfícies ao alcance das mãos.

TRANSPORTE DE HÓSPEDES

LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE VEÍCULOS

A higienização dos veículos é fundamental para a redução dos riscos de transmissão do novo coronavírus. São processos de limpeza e desinfecção que devem ser adotados por motoristas e usuários de todos os veículos terceirizados e privativos destinados ao transporte individual ou coletivo de hóspedes para passeios ou traslados.

PERIODICIDADE

- Limpeza concorrente: a cada viagem.
- Limpeza terminal: uma vez ao dia.
- Limpeza imediata: sempre que necessário.

PROCEDIMENTOS

1. Realizar a limpeza concorrente com uso de álcool 70% (borrifador) em maçanetas, volantes, câmbios, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoiadores de braços.
2. Usar água e sabão para limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo, e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água).
3. Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos.
4. A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia.
5. Atentar para a compatibilidade entre material de limpeza, equipamentos e desinfecção da superfície, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.
6. Manter dispensadores abastecidos com álcool em gel para a higienização das mãos do motorista e dos passageiros.
7. Todos os veículos devem ter um depósito para lixo comum, máscaras descartáveis e lenços de papel usados.

8. Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

1. Reforçar a prática da etiqueta respiratória e o uso obrigatório de máscaras por motoristas e passageiros.
2. Durante o transporte, é recomendado manter as janelas abertas para favorecer a ventilação no interior do veículo e aumentar a troca de ar.
3. Para evitar acidentes, NUNCA deixe o álcool 70% no veículo trancado, em especial, sob o sol.

MANEJO DE RESÍDUOS

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.
3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.
4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.
5. Uma vez que o hotel já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

6. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim.

MANUTENÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação ($27\text{m}^3/\text{hora}/\text{pessoa}$).
- Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

O QUE DEVE SER APRESENTADO

- Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- Laudo de potabilidade da água (semestral).



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA