

NOTA TÉCNICA DIRETORIA DE TURISMO COVID-19

03/2020 = 29/05/2020

ORIENTAÇÕES DE PROCEDIMENTOS A SEREM SEGUIDOS PELO SETOR TURÍSTICO – SEGMENTO: MEIOS DE HOSPEDAGEM DO MUNICÍPIO DE SÃO ROQUE DE MINAS NO ATUAL CENÁRIO PANDÊMICO DE COVID-19

Considerando a situação de pandemia em decorrência da COVID-19 (coronavírus) e as medidas adotadas pela Organização Mundial de Saúde, Ministério da Saúde, Secretaria Estadual de Saúde de Minas Gerais e Secretaria Municipal de Saúde, que orientam o isolamento social e a limitação de circulação de pessoas.

Considerando que a mitigação dos riscos da pandemia COVID-19 é de responsabilidade de todos os cidadãos, com condutas adequadas que permitam a manutenção da saúde de todos os contratados, contratantes e hóspedes.

Considerando que o município de São Roque de Minas tem como atividade econômica o segmento turístico, a Diretoria de Turismo, Secretaria Municipal de Saúde de São Roque de Minas, o Comitê Gestor e a Coordenação da Vigilância em Saúde Municipal traçaram as normativas referentes a critérios e condutas dos empresários dos meios de hospedagens, no que diz respeito a Medidas de Prevenção e Controle da COVID-19 nos Estabelecimentos Hoteleiros.

Considerando a Nota Técnica COES MINAS COVID-19 N° 31/2020 – 04/05/2020 que dispõe sobre as Recomendações da Vigilância Sanitária para a Organização dos Serviços Hoteleiros em Função da Pandemia de COVID-19.

Define-se nesta nota técnica a documentação para que os estabelecimentos estejam aptos a funcionar, sendo:

- a) Cadastro do estabelecimento junto a Diretoria de Turismo e apresentação da seguinte documentação:

Ribeiro

- ✓ Alvará de Funcionamento;
- ✓ Cartão CNPJ;
- ✓ Certificado Cadastur;
- ✓ Documentos Pessoais do Responsável Legal;
- ✓ Contato do Responsável Legal (e-mail/telefone);
- ✓ Comprovante de Endereço do Estabelecimento.

b) Preenchimento do Questionário de Cadastro.

c) Assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária.

O cadastro será realizado a partir do dia 01/06/2020 mediante agendamento através do e-mail turismoaoroquedeminas@gmail.com ou pelo whatsapp (37) 98807- 3425.

O funcionamento dos meios de hospedagem ocorrerá a partir do dia 15/06/2020, e só poderão voltar às atividades os estabelecimentos que apresentarem toda a documentação exigida e se comprometerem a seguir rigorosamente as normas estabelecidas nesta nota técnica, que seguem abaixo:

1. Disponibilizar para locação somente 50% da capacidade do meio de hospedagem e respeitar o número máximo de 30 pessoas por estabelecimento conforme Deliberação do Comitê Extraordinário COVID-19 nº 17, de 22 de março de 2020;

2. As boas práticas de prevenção devem ser seguidas pelos funcionários, hóspedes e prestadores de serviços que forem atender no estabelecimento. São elas:

- ✓ Se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com o cotovelo flexionado ou lenço de papel;
- ✓ Utilizar lenço descartável para higiene nasal (descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos);
- ✓ Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca;

Rebeind

- ✓ Realizar a higiene das mãos após tossir e espirrar com água e sabonete ou preparação alcoólica, por pelo menos 20 segundos, secar as mãos com toalha de papel descartável.
- 3. Orientar as pessoas a não se cumprimentarem com aproximação física (como beijos, abraços e apertos de mão) explicitando o motivo de tais orientações e a importância dessa prática no atual momento;
- 4. Usar máscara de pano/cirúrgica nos ambientes de circulação comum;
- 5. Instalar na recepção uma barreira fixa de vidro, acrílico ou outro material rígido transparente;
- 6. Disponibilizar álcool gel em pontos estratégicos como na entrada do estabelecimento, corredores, balcões e mesas de atendimento, quartos, entre outros, para uso dos clientes e dos funcionários, bem como cartazes informativos/ilustrativos sobre as medidas preventivas de contágio da COVID-19;
- 7. Solicitar a todos os hóspedes recém-chegados para higienizar as mãos com água, sabão e/ou álcool em gel disponibilizados na recepção, antes do check-in, mantendo a maior distância possível do colaborador/atendente;
- 8. Oferecer máscara de pano/cirúrgica para o hóspede, caso este não esteja usando, e só depois, disponibilizar a ficha de cadastro/check-in para assinatura.
- 9. As canetas utilizadas no check-in e check-out devem ser higienizadas com álcool gel ou álcool 70% a cada uso;
- 10. As chaves dos apartamentos devem ser higienizadas com álcool gel ou álcool 70% antes da entrega aos hóspedes e devem permanecer com os mesmos até o momento do check-out;

Ribeiro

11. Os hóspedes deverão preencher o termo de compromisso de hospedagem e o mesmo deverá ser encaminhado para o e-mail **turismoaoroquedeminas@gmail.com** com antecedência ou no máximo até o dia do check-in;

12. O hóspede se comprometerá a comunicar a Diretoria de Turismo através do e-mail **turismoaoroquedeminas@gmail.com** o aparecimento de qualquer sintoma de síndrome gripal até 15 dias após seu check-out, relatando: nome completo / data de hospedagem / local de hospedagem / sintomas apresentados / data dos sintomas;

13. O número de pessoas por apartamento fica restrito a 01 (um) indivíduo, com exceção de pessoas da mesma família;

14. Os banheiros de uso comunitário não poderão ser utilizados, com exceção da utilização por pessoas da mesma família que estão acomodadas no mesmo apartamento;

15. As reservas realizadas “online” através de aplicativos, sites e agências virtuais deverão obedecer ao limite estabelecido de 50% da capacidade do meio de hospedagem e respeitar o número máximo de 30 pessoas por estabelecimento conforme Deliberação do Comitê Extraordinário COVID-19 nº 17, de 22 de março de 2020 e informar sobre o preenchimento do termo de compromisso de hospedagem;

16. Adquirir termômetro digital comum ou infravermelho para aferição da temperatura dos hóspedes no check-in, check-out e também pela manhã e a tarde durante toda a permanência do mesmo no estabelecimento, bem como de todos os funcionários antes do início de suas atividades, tendo os mesmos contato ou não com os hóspedes. No caso de termômetro digital comum este deverá ser higienizado com álcool gel ou álcool 70% antes e depois de cada uso;

17. No momento do check-in, caso o hóspede apresente temperatura maior ou igual a 37,8°, o mesmo não poderá se hospedar, sendo orientado a retornar a sua residência, permanecendo em isolamento por 14 dias, observando o agravamento do quadro. O mesmo procedimento deverá ser adotado caso o hóspede venha apresentar qualquer sintoma de síndrome gripal durante sua permanência no estabelecimento. O estabelecimento se

Ribeiro

comprometerá a comunicar imediatamente a Diretoria de Turismo qualquer uma das duas situações;

18. No caso de algum funcionário apresentar temperatura maior ou igual a 37,8° ou qualquer sintoma de síndrome gripal o mesmo deverá procurar uma Unidade de Saúde para avaliação e conduta mediante o caso;

19. Não compartilhar objetos de uso pessoal (como escovas, celulares, óculos, maquiagem, dentro outros), assim como talheres, pratos e copos;

20. Manter a distância mínima de 2m (dois metros) entre as pessoas;

21. Treinar todos os colaboradores dos diferentes setores dos serviços sobre o SARS-CoV-2 quanto à origem, sintomas, prevenção e transmissão da doença;

22. Realizar check-out online ou presencial, sendo este agendado, para evitar aglomeração na recepção. No caso de check-out presencial agendado, solicitar que o hóspede lave as mãos com água e sabão e/ou faça a higienização com álcool gel disponibilizado na recepção;

23. Priorizar pagamentos através de boleto, transferência bancária, cartão de crédito e débito, de preferência virtualmente;

24. Providenciar o controle de acesso, marcação de lugares reservados aos clientes, controle da área externa do estabelecimento, reduzir o fluxo e permanência de pessoas (hóspedes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² (dois metros quadrados) por pessoa;

25. Providenciar o atendimento preferencial ao grupo de risco (idosos, hipertensos, diabéticos, crianças menores de 1 ano, gestantes e pessoas com imunodepressão) garantindo um fluxo ágil para que estas pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível na recepção;

Ribeiro

26. O próprio hóspede deve carregar seus pertences para o quarto, e na impossibilidade, o funcionário designado (com máscara) deve higienizar os pertences com álcool gel ou líquido a 70% antes de levá-los a porta do quarto;
27. Higienizar com álcool gel ou líquido a 70% a máquina de cartão de crédito/débito e qualquer outro equipamento de painel com contato físico, antes e depois de cada uso;
28. As áreas sociais e de convivência como academias, sala de jogos, área de lazer, etc. deverão permanecer fechadas;
29. Utilização mínima do ar condicionado, dar preferência à ventilação natural;
30. Os dispensadores de água que exigem aproximação do usuário para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos hóspedes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizados com regularidade;
31. O café da manhã e demais refeições devem ser fornecidas exclusivamente por meio do serviço de quarto. Os talheres devem ser fornecidos e acondicionados em sacos plásticos. Os salões dos restaurantes de hotéis não poderão ser utilizados, para evitar aglomerações;
32. Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor em contenedores/carrinhos) pelo hóspede, para serem recolhidos. Deve-se orientar o hóspede a colocar o prato, copo e talheres dentro de um saco plástico e lacrá-lo, devendo o mesmo ser fornecido juntamente com a refeição;
33. A entrega de delivery, produtos farmacêuticos e de higiene, dentro outros deve ser entregue na recepção do hotel;
34. Disponibilizar aos funcionários os EPIs necessários (luvas, toucas, máscaras de pano, aventais descartáveis e etc.) no local de trabalho;

Whibeinol

35. Realizar higiene das mãos com água e sabão antes e depois da remoção das luvas;
36. Os hotéis que realizam reutilização da água devem suspender este sistema durante o período de pandemia;
37. Para a limpeza dos utensílios utilizados na alimentação recomenda-se aplicar água e detergente líquido e para a desinfecção empregar álcool 70%, hipoclorito de sódio a 1% ou outro saneante registrado pela ANVISA para esse fim. O uso de qualquer um destes produtos deve seguir as orientações do fabricante. O profissional que higienizar esses utensílios deve estar utilizando EPI (avental de plástico de mangas longas, máscara de pano, óculos protetor ou proteção facial e luvas de borracha de cano longo);
38. Intensificar a higienização dos ambientes com álcool 70% ou soluções sanitizantes (compostas de 1 litro de água mais 50 ml de água sanitária/hipoclorito de sódio a 1%). Atenção para maçanetas, corrimão, interruptores, mesas, balcões/bancadas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, telefones, todas as superfícies metálicas, teclados, computadores, entre outros;
39. Elaborar Procedimento Operacional Padrão (POP) para limpeza e desinfecção dos ambientes;
40. Os responsáveis pelos procedimentos definidos no POP para limpeza e desinfecção devem utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) de acordo com o grau de risco potencial do ambiente a ser higienizado (gorro, máscara de pano, avental descartável, protetor ocular ou da face, botas impermeáveis e luvas de borracha de cano longo);
41. Estabelecer um horário pré-definido para a limpeza e desinfecção dos quartos visando à organização da rotina dos hóspedes. Durante o horário de realização da limpeza, os referidos hóspedes deverão ser realocados para quartos previamente higienizados ou locais abertos limitando o quantitativo de hóspede por área livre, 1 hóspede ou colaborador por cada 2 m²;

Ribeiro

42. É importante que antes de iniciar a limpeza do banheiro, coloque desinfetante a base de cloro no vaso sanitário, deixando agir conforme orientação do fabricante. Fechar a tampa do vaso sanitário e dar descarga para depois iniciar a limpeza do mesmo;

43. Realizar a limpeza e desinfecção das lixeiras com água, sabão e com solução de água sanitária, se for de material plástico. Caso seja de outro material, realizar desinfecção com álcool a 70%;

44. Preferencialmente a troca de roupa de cama deve ser realizada pelo próprio hóspede. Em caso de impossibilidade física, será realizada pelo profissional designado pelo hotel;

45. As roupas de cama ao serem retiradas devem ser manuseadas com o mínimo de agitação;

46. O profissional responsável deve recolher e trocar as roupas sujas (cama e banho), no mínimo 2 vezes por semana; contudo limpeza dos apartamentos deve ser diária;

47. A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem preferencialmente com água quente e desinfetante a base de cloro. Os funcionários devem usar EPIs adequado para este procedimento;

48. Orientar os funcionários que ao final de suas atividades os utensílios utilizados na limpeza e desinfecção dos quartos e demais ambientes, bem como luvas de borracha, devem ser limpos e desinfetados com desinfetante a base de cloro ou outro desinfetante para essa finalidade, desde que seja regularizado junto a ANVISA;

49. Assegurar o livre acesso às equipes de fiscalização (Vigilância em Saúde, Polícia Militar e fiscais municipais), uma vez que as vistorias acontecerão de maneira regular e esporádica, independente de denúncias;

50. Todos os estabelecimentos autorizados a funcionar estarão listados no site da Prefeitura Municipal de São Roque de Minas no endereço eletrônico <http://www.saoroquedeminas.mg.gov.br>, em Legislação / Pandemia Coronavírus;

Ribeiro

Em caso de descumprimento de qualquer norma estabelecida não será expedida notificação. Imediatamente será revogada a autorização de funcionamento do estabelecimento, bem como suspensão de seu alvará de funcionamento até o fim da pandemia e aplicado às penalidades legais cabíveis.

São Roque de Minas – MG, 29 de maio de 2020.



Vanessa Ribeiro Costa
Diretora de Turismo
São Roque de Minas – MG