



CARTILHA DE RETOMADA DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS

O Plano de Retomada das Atividades Econômicas de Socorro/SP diante do cenário nacional de pandemia do novo coronavírus (Covid-19) se dará em 3 etapas principais:

ETAPA 1 – PROTOCOLOS E LEGALIDADE

Criação de protocolos e critérios a serem desenvolvidos pelos estabelecimentos comerciais, com o objetivo de encontrar uma alternativa legal e segura para permitir o início da flexibilização do comércio em geral, tendo em vista a premissa da essencialidade de todos os setores no atual momento.

ETAPA 2 – FORTALECIMENTO DO COMÉRCIO LOCAL

Ampliação das parcerias com as entidades constituídas no sentido de intensificar campanhas inteligentes de fortalecimento do comércio local, estimulando os consumidores socorrenses a priorizarem suas relações comerciais na própria cidade.

ETAPA 3 – ALTERNATIVAS, INOVAÇÃO E CRIATIVIDADE

Tendo em vista que apenas a retomada do comércio nos tradicionais modelos anteriormente conhecidos não será suficiente para a recuperação do emprego e a retomada do crescimento na cidade, faz-se necessária a adoção de novas estratégias buscando alternativas de negócios que tenham como foco inovação, tecnologia e sustentabilidade e sejam capazes de atrair investimentos para o município.

INTRODUÇÃO

Antes do detalhamento das etapas, contudo, vale ressaltar que este Plano contempla medidas que privilegiem uma movimentação de pessoas de modo ordenado e no sentido do atendimento dos patamares exigidos pelas autoridades de saúde e visa a retomada das atividades econômicas do município. A retomada vai exigir mudanças de comportamento de todos, ou seja, nada será como antes e a ajuda mútua entre todos os envolvidos será de vital importância na manutenção da retomada.

HISTÓRICO DE AÇÕES DA SECRETARIA DE SAÚDE

De acordo com dados levantados, está sendo satisfatório até o momento o controle da propagação do vírus no Município. Todas as medidas adotadas até o momento pela Secretaria Municipal de Saúde são ordenadas pelo Plano de Contingência Municipal e com supervisão do Comitê de enfrentamento. O Plano de Contingência tem como objetivo contribuir para a otimização dos recursos disponíveis e ampliar capacidade de atendimento, através do estabelecimento de ações de saúde voltadas à identificação, notificação e manejo oportuno de casos suspeitos de Infecção Humana pelo Novo Coronavírus, bem como, a prevenção, suspeita e atenção ao paciente.

Como medida, ainda citamos a Santa Casa de Misericórdia de Socorro que destinou 15 leitos Clínicos – com capacidade de ampliação - e finalizou em conjunto com a Secretaria Municipal de Saúde a implantação de 7 leitos de UTI, para o tratamento de pacientes com Síndromes Respiratórias. A taxa de ocupação, até o presente momento, não chega a 15%. No município, também contamos com 14 unidades de Saúde a serviço da população com a realização de testes rápidos a paciente sintomáticos.

Devidamente orientados, os pacientes com síndromes respiratórias e seus comunicantes são colocados em quarentena por critério médico e monitorados pelas unidades de saúde e vigilância sanitária até fim da quarentena.

Anote-se, ainda, que dos casos confirmados no Município temos 9 (0,02% da população) e destes 7 (77,7% dos casos) estão recuperados, demonstrando que o tipo de tratamento aplicado pela nossa rede de saúde tem sido satisfatório no combate à doença com as pessoas retornando a vida normal.

Diante destas considerações, entendemos ser possível a retomada gradual das atividades no âmbito do Município de Socorro. Os estabelecimentos interessados em retomar suas atividades, deverão seguir o Plano de Retomada, imediatamente no ato de sua abertura.

Diante destas considerações, entendemos ser possível a retomada gradual das atividades no âmbito do Município de Socorro. Os estabelecimentos interessados em retomar suas atividades, deverão seguir o Plano de Retomada, imediatamente no ato de sua abertura.

CRITÉRIOS DE CÁLCULO DAS FASES – GOVERNO DO ESTADO

CRITÉRIO	INDICADORES	
CAPACIDADE DO SISTEMA DE SAÚDE	TAXA DE OCUPAÇÃO DE LEITOS UTI COVID	15%
	LEITOS DE UTI	75% ACIMA DO MÍNIMO INDICADO PELA OMS
EVOLUÇÃO DA EPIDÊMIA	NÚMERO DE CASOS	14
	NÚMERO DE INTERNADOS	0
	NÚMERO DE ÓBITOS	2

Última atualização em 01/06/2020

DETALHAMENTO DA ETAPA 1 - PROTOCOLOS E LEGALIDADE

DIRETRIZES GERAIS

Medidas necessárias e obrigatórias que todos os estabelecimentos com atendimento ao público, independentemente de seu segmento, deverão adotar a partir de 1º junho para poderem funcionar:

Responsabilidade pelo uso obrigatório de máscaras de seus clientes ao adentrarem em seus estabelecimentos, em posição que proteja completamente a boca e o nariz;

Distanciamento físico de no mínimo 2m entre as pessoas presentes no estabelecimento;

Controle efetivo de acesso com orientação visível da capacidade de atendimento, sendo obrigatório o bloqueio uma vez atingido o limite máximo de pessoas;

Proibição de permanência de pessoas consideradas do grupo de risco;

Disponibilização de frasco com álcool em gel 70% disponível na entrada e na saída do estabelecimento, bem como nos caixas e guichês;

Caixas e guichês, preferencialmente, com proteção de vidro ou policarbonato;

Utilização obrigatória de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) por parte de empregadores e empregados;

Adoção de medidas rígidas de limpeza do ambiente e higienização frequente das superfícies de toques como, por exemplo, máquinas de cartão, telefones e outros;

Máquinas de cartão – Envelopar as máquinas de cartão com filme plástico e higienizá-las após cada uso

Material compartilhado – Realizar e/ou exigir a higienização de todo material utilizado pelos clientes a cada troca de cliente.

Limpeza e desinfecção frequente dos sistemas de ar-condicionado;

Garantia de circulação de ar com, no mínimo, 01 (uma) porta ou 01 (uma) janela aberta;

Limpeza e desinfecção pré e pós-turno dos locais de trabalho;

Disponibilização de local adequado e exclusivo para descarte de EPI, como máscaras e luvas descartáveis de clientes e funcionários;

Nunca descartar máscaras, luvas ou similares descartáveis juntamente com materiais recicláveis;

Retirada de tapetes e carpetes – Sempre que possível, retirar ou evitar o uso de tapetes e carpetes, facilitando o processo de higienização. Não sendo possível a retirada, reforçar a limpeza e higienização dos mesmos.

Disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos;

Nos ambientes em que existirem lavatórios, devem ser disponibilizados aos clientes e funcionários água e sabão para higienização das mãos, além de toalhas descartáveis, nunca de pano reutilizável;

Trabalhadores e clientes devem evitar tocar o rosto, em particular os olhos, a boca e o nariz, pois são locais muito propícios para contágio.

Agendar o recebimento estabelecendo períodos específicos para entregas, priorizando intervalos em que o estabelecimento não está recebendo clientes.

Funcionários integrantes dos grupos de risco devem ser alocados em funções que evite o atendimento ao público;

Funcionários e clientes com sintomas gripais devem evitar a circulação no comércio local e procurar a unidade de saúde mais próxima de sua residência.

Demarcação de áreas de fluxo – Sempre que possível, demarcar áreas de fluxo de pessoas para evitar aglomerações, minimizando o número de pessoas concomitantemente no mesmo ambiente e respeitando o distanciamento mínimo.

Confecção e fixação de cartazes - Em locais fechados, todos os ambientes devem ter cartazes com as principais medidas e recomendações de prevenção.

Antes da retomada do estabelecimento os responsáveis pelos estabelecimentos devem realizar treinamento orientativo com todos os funcionários e colaboradores (entregadores, freelance), objetivando que todos estejam cientes das regras elencadas acima, realizar reuniões de alinhamento e correções.

O Proprietário do estabelecimento será responsável pelo cumprimento das normas vigentes e deverá anuir ao termo de responsabilidade para o início das atividades.

Vedação de funcionamento de Áreas Kids, Playgrounds e Lounges, bem como a realização de qualquer atividade de entretenimento que possa ocasionar aglomerações de pessoas;

O decreto deverá estar visível no estabelecimento.

Fica proibido quaisquer tipos de eventos particulares ou comerciais que resultem em aglomeração de pessoas.

SETOR DE ALIMENTAÇÃO

Distanciamentos entre as mesas na proporção de 40% da capacidade de salão e com no mínimo 2 metros de distância entre as mesmas com fornecimento de frasco de álcool gel em todas as mesas.

A capacidade máxima por mesa será de 4 (quatro) pessoas.

Servir produtos em porções individuais ou empratados, levados ao cliente à mesa, sendo proibido o auto atendimento (self-service);

Preferencialmente, utilização de talheres e copos descartáveis;

Higienização de mesas, após cada utilização, preferencialmente com álcool líquido em volume de 70% (setenta por cento);

Afixar placa ou cartaz informativo na entrada do estabelecimento, em local de fácil visualização, com o número máximo de clientes que podem adentrar simultaneamente no local;

O estabelecimento poderá expor os alimentos em um balcão onde o consumidor poderá escolher os produtos que deseja para a montagem de seu prato, desde que o serviço ou montagem dos pratos seja realizado por funcionário e sem qualquer contato dos consumidores com talheres e demais equipamentos daquele balcão;

Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio (cartazes) ou cardápios que possam ser higienizados (e.g. menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização após higienização do uso por cada cliente).

Proibição de utilização de espaços para atividades infantis (kids), playgrounds, salas de jogos/diversões ou quaisquer outros espaços similares, bem como a realização de shows de música ao vivo;

Priorizar os pagamentos diretamente no caixa;

Disponibilização e manutenção nos sanitários de sabonete líquido, toalhas descartáveis de papel ou sistema de secagem das mãos com acionamento automático.

Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.

Priorizar os serviços de delivery e de retirada de refeições como forma de evitar o contato social no estabelecimento;

No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento ou autônomo, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte.

No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários.

As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação.

É Obrigatório que os funcionários estejam usando máscaras e equipamento de proteção;

Limpar frequentemente o salão de alimentação: pelo menos 4 vezes ao dia;

Organizar turnos especificamente para a limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento;

Proibição de consumo de quaisquer espécies de produtos nos balcões de atendimento dentro do estabelecimento ou, ainda, nas suas proximidades, devendo o responsável pelo estabelecimento zelar para que não se forme aglomeração de pessoas na parte externa do mesmo.

Proibição da utilização de espaços públicos como calças, praças entre outros.

Os atendimentos deverão ocorrer dentro do estabelecimento.

Os estabelecimentos como trailer deverão manter o atendimento delivery e retirada.

Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.

Recomendamos o monitoramento da temperatura dos clientes, antes que os mesmos adentrem o espaço.

Os clientes que apresentarem elevação da temperatura ou qualquer outro sintoma importante do Coronavírus, deverão ser encaminhados ao Hospital Municipal e os mesmos impedidos de adentrar no local.

O funcionamento presencial com atendimento de clientes deverá ser até as 21 (vinte e uma) horas.

A degustação de produtos deverá ser servida por funcionários em porções individuais e em material descartável, não podendo o cliente tocar em qualquer material.

CENTRO DE COMPRAS

Estabelecer logística compatível para garantir entrada e saída única para os clientes;

Gestores dos Centros de compra devem manter comunicação clara e eficiente com funcionários, lojistas e clientes.

Limitação de 50% da quantidade de vagas no Estacionamento;

Disponibilização de totens de álcool em gel 70% ao longo dos corredores;

Aplicação de antibactericidas nos tapetes de entrada para desinfecção dos calçados;

Instalação de pastilhas antibactericidas nos filtros de ar condicionado;

Na praça de Alimentação o distanciamento entre as mesas na proporção de 40% da capacidade e com no mínimo 2 metros de distância entre as mesmas com fornecimento de frasco de álcool gel em todas as mesas;

Vedação de funcionamento de Áreas Kids e Lounges, bem como a realização de qualquer atividade de entretenimento que possa ocasionar aglomerações de pessoas;

Vedação dos serviços de empréstimos de carrinhos de bebê e outro similar;

Sanitários: Manter controle de quantidade de pessoas, respeitando as regras de saúde; Manter as portas dos sanitários prioritariamente abertas para beneficiar a ventilação.

Implementar corredores de fluxo unidirecional, a fim de coordenar o fluxo dos clientes nas lojas.

Monitorar a capacidade de cliente no centro de compras obedecendo no mínimo 2 metros de distância da capacidade do estabelecimento, mesmo em áreas externas ou abertas, quando este exceder, limitar a entrada obedecendo o fluxo.

Recomendamos a disponibilização de um profissional de saúde, devidamente capacitado, para o monitoramento da temperatura dos clientes, antes que os mesmo adentrem o espaço do Centro de Compras.

Os clientes que apresentarem elevação da temperatura ou qualquer outro sintoma importante do Coronavírus, deverão ser encaminhados ao Hospital Municipal e os mesmo impedidos de adentrar no Centro de Compras.

SETOR LOJISTA

Utilização de canais on-line para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida;

Não promover atividades promocionais e campanhas que possam causar aglomerações nas lojas físicas. Manter suspensos os eventos.

Evitar o fornecimento pelo estabelecimento de sacolas ou cestos reutilizáveis, devendo, se for o caso, higienizá-los a cada troca de cliente;

Implantação, quando possível, de corredores de uma via só para coordenar o fluxo de clientes nas lojas;

Evitar aglomeração nos caixas e sinalizar o distanciamento necessário;

Não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como oferecer café, poltronas para espera, áreas infantis etc.;

Disponibilizar comunicados que instruem os compradores e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no estabelecimento.

ESCRITÓRIOS

Priorizar atendimento de clientes através de canais remoto;

Quando o atendimento for presencial, deve-se priorizar o agendamento prévio e exclusivo do cliente;

Manter distância de 2 m entre as mesas de trabalho

Manter a distância entre o cliente e mesa de atendimento com limite de 1m

Aprimoramento do layout das mesas para atender à distância mínima segura entre os funcionários – outra possibilidade é o uso de barreiras físicas quando possível;

Buscar manter as portas abertas em tempo integral;

Não realizar reuniões em área fechada e procurar reduzir o número de participantes. Também controlar o tempo de duração, procurando diminuí-lo;

Limpeza especial 3 vezes por turno;

Limpeza das mesas, teclados e mouses duas vezes por turno.

BARBEARIA E SALÕES DE BELEZA

Fica restrito o atendimento mediante a agendamento prévio de horário, com intervalo de tempo suficiente para que não permaneçam em sala de espera, evitando aglomerações;

Em casos de confirmação em um profissional que preste atendimento, comunicar os últimos clientes e orientá-los a procurar unidade de saúde caso apresentem sintomas.

Pedir aos clientes em grupos de risco que evitem ir ao estabelecimento.

Os clientes devem usar máscara médica durante toda a sua permanência no estabelecimento, as quais devem ser fornecidas mediante esclarecimentos de medidas de segurança adotadas para todos que entrarem sem as mesmas.

Desestimular a permanência de acompanhantes dentro do estabelecimento, exceto para clientes que necessitem acompanhamento, limitado a um acompanhante por cliente.

Deverá ser observada a proporção de um profissional para um cliente, bem como o distanciamento mínimo entre estações de trabalho de 2m;

Todos os materiais permanentes aos quais os clientes tiverem contato, como cadeiras, poltronas, mesas, bancadas, higienizadores, etc deverão ser higienizados por completo com álcool líquido 70% a cada troca de cliente;

Todas as ferramentas de trabalho, utensílios e materiais como maquininhas, escovas, lâminas, pentes, tesouras, pinças etc deverão ser higienizados, desinfetados e esterilizados a cada troca de cliente;

As toalhas deverão ser individuais e lavadas com água e sabão a cada cliente;

Capas utilizadas em cortes de cabelo ou similares, desde que de plástico, deverão ser higienizadas com álcool líquido 70% e lavadas com água e sabão se de tecido;

Os profissionais deverão portar algum tipo de viseira de proteção, máscara e touca.

Funcionários devem utilizar jaleco de TNT ou avental descartáveis, trocado a cada cliente, desde que o serviço realizado necessite contato físico.

Usar luvas no caso de contato físico necessário com o cliente.

Desencorajar o uso de acessórios como anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios e colares por parte dos funcionários e clientes.

Produtos para cada atendimento devem ser fracionados, evitando levar o pincel possivelmente contaminado ao produto durante a aplicação de maquiagem.

Se luvas forem usadas, verifique se elas são removidas após cada cliente e trocadas regularmente. As mãos devem ser higienizadas entre todas as trocas de luvas.

Orientação para que o cliente traga seu próprio kit para manicure/pedicure, de uso pessoal e intransferível;

Certificar que os clientes realizem a higienização das mãos antes e após os procedimentos;

Solicitar ao cliente que evite a utilização do celular durante os procedimentos, diante do alto risco de contaminação;

Priorizar todos os tipos de materiais descartáveis;

PROTOCOLO DE ADEQUAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO DE ACADEMIA E SIMILARES

Horários de treinamentos pré-agendados (com intervalo de no mínimo 10 minutos para limpeza geral do espaço e equipamentos);

A agenda ficará à disposição dos órgãos da Saúde para Fiscalização e adoção de medidas cabíveis.

Limitação da quantidade de alunos (1 aluno a cada 6,25m)

Limitação de um treino por dia, por aluno;

Limitação de horário de aula ou treino sendo no máximo 50min e 10min no mínimo para assepsia de todo o setor.

Disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos;

Medição da temperatura corporal de todos os alunos e colaboradores na entrada, quem estiver em estado febril (acima de 37,5) não será permitida a entrada e será orientado a procurar a unidade de saúde referente a sua moradia ou o Hospital Municipal.

Obrigatório uso de EPIs (equipamento de proteção individual) por professores e colaboradores;

Obrigatório o uso de viseira e máscaras, tapando totalmente nariz e boca, por todos os professores.

Obrigatório o uso de máscaras, tapando totalmente nariz e boca, por todos os alunos e colaboradores.

Desativação de bebedouros, máquinas de café e catraca (exceto quando não houver contato das mãos);

Disponibilizar recipientes de álcool gel/ líquido 70 em todos os ambientes da academia para alunos e colaboradores;

Disponibilizar kits de limpeza (papel, sabão e/ou álcool 70) em vários pontos para limpeza de aparelhos e pesos livres;

Obrigatório que o aluno traga de casa toalhinha e garrafa com água (squeeze);

Proibição de banhos nos vestiários da academia;

Manutenção do ambiente aberto e ventilado e no caso de ambiente com climatizadores e ar condicionado que o sistema troque o ar conforme regras de segurança;

Afixar placa ou cartaz informativo na entrada da academia, de fácil visualização, com o número máximo de alunos que podem adentrar simultaneamente na academia.

Assinatura do termo de responsabilidade por todos os alunos, atestando ter recebido todas as orientações perante as mudanças adotadas ao momento.

Manutenção e higienização periódica de todas as superfícies de contato, sendo banheiros, maçanetas, aparelhos, colchonetes e etc.

Os alunos acima de 60 anos deverão ter horários exclusivos para atendimento.

TURISMO / HOTELARIA

Fazer uma pré-triagem dos hóspedes, pedindo que os mesmos façam um AUTO-CHECK-UP para ver se pertencem ao grupo de risco (pessoas acima de 60 anos ou com comorbidades como: problemas respiratórios, baixa imunidade, problemas cardíacos e diabetes) e para ver se apresentam sinais de resfriado ou gripe, para que não viagem;

Fazer todos os funcionários e hóspedes usarem máscaras nas áreas comuns da hospedagem.

Recomendamos que ofereçam máscaras aos hóspedes já no check-in;

No check-in também, exigir que o hóspede assine um TERMO DE RESPONSABILIDADE, onde atenta não pertencer ao grupo de risco e que não apresenta sintomas de gripe ou resfriado e caso apresente algum sintoma de gripe ou resfriado, que deverá buscar tratamento na sua cidade de origem, salvo em casos de emergência;

O reforço da prevenção individual com a etiqueta respiratória (como cobrir a boca com o antebraço ou lenço descartável ao tossir e espirrar e jogá-lo no lixo);

Incentivar que funcionários e clientes lavem as mãos com frequência, usem álcool gel e disponibilizar toalhas de papel descartáveis;

A higienização frequente de objetos pessoais (como celulares, óculos, chaves, canetas, carteiras, cartões de crédito, teclados, mouses);

Disponibilizar álcool gel e máscaras para seus funcionários e clientes;

Aumentar a frequência diária de limpeza e higienização das áreas sociais como: banheiros sociais e locais onde muita gente coloca as mãos corriqueiramente, como maçanetas, cadeiras, mesas, balcões e corrimãos;

Que se evite aglomerações nas áreas sociais como recepção, piscinas e salões de refeições, mantendo o espaçamento mínimo de 2(dois) metros entre as pessoas;

Para a higienização de louças e roupas (de cama e banho), recomenda-se a utilização de detergentes próprios para cada um dos casos;

Deverá reduzir o atendimento em 50% da capacidade máxima.

Durante a realização de “serviço de quarto”, o garçom/copeiro não deve acessar a unidade do cliente, entregando a bandeja ao cliente em frente ao respectivo quarto.

O serviço de arrumação diário fica a critério do hóspede, desde que o mesmo não se encontre no ambiente.

Para o serviço de coffee break, devem ser considerados kits individuais para reduzir o contato de pessoas próximas às mesas de serviço.

Para restaurantes com espaços reduzidos, deve-se considerar a reserva de horários junto do cliente de forma antecipada.

Os restaurantes de hotéis serão para atendimento exclusivo de hóspedes.

A recomendação é que o hóspede não tenha nenhum contato com o alimento, que estará protegido e não deverá ficar exposto ao ambiente. Recomenda-se que o serviço de alimentos e bebidas seja entregue no ato de consumo do hóspede na mesa, servido de forma empratada ou com pequenas porções personalizadas.

A equipe de serviço de quarto deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional e, ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor, ao lado da porta) pelo hóspede, para que sejam recolhidos.

Deve ser dado atendimento preferencial às pessoas do grupo de risco, em todos os setores do hotel, garantindo um fluxo ágil para que permaneça o mínimo de tempo possível na recepção do estabelecimento.

Os uniformes da equipe de governança (equipe de higiene e lavanderia) devem ser lavados no hotel ou em lavanderia terceirizada.

Toda a equipe de front office, principalmente mensageiros e manobristas, deve higienizar as mãos após carregar malas e bagagens, utilizando água e sabão ou, na impossibilidade, álcool em gel 70%.

Manobristas devem higienizar volante, botões, maçaneta, sensor/chave do carro antes de dirigir o veículo e na entrega ao cliente. Além disso, a higienização das mãos com água e sabão ou, na impossibilidade, álcool em gel 70% deve ser realizada antes e depois de cada carro manobrado e o uso de máscara deve ser essencial durante o trajeto e manobra.

Remover o lixo com frequência, de forma a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros para prevenção de contaminações e contágio. Todas as lixeiras devem ter sacos plásticos a fim de evitar que fluidos corpóreos tenham contato com a lixeira.

Remover objetos de uso tipicamente compartilhado (como jornais, revistas e livros) de espaços comuns e dos quartos para evitar a contaminação indireta.

O cartão-chave deve ser efetivamente higienizado ao ser recebido e antes de ser reutilizado. No check-out, recomenda-se que o recepcionista não pegue o cartão da mão do hóspede, e sim que o hóspede o deposite em local específico.

Retirar todos os utensílios de mesas de restaurantes de hóspedes e refeitórios de funcionários imediatamente após a desocupação e proceder a higienização dos mesmos após a saída do cliente. Dê preferência para o uso de sachês descartáveis.

Manter todas as unidades habitacionais em boas condições de higiene durante o processo de higienização, deixando portas e janelas abertas e ar condicionado desligado.

Oferecer ao hóspede no check-in um extenso pacote de produtos no frigobar, reduzindo assim a necessidade de reabastecimento e a presença de colaboradores no quarto.

Ao final da estadia do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies, antes da entrada de novo hóspede.

Os talheres utilizados nos refeitórios devem ser entregues junto com o prato pelo auxiliar ou copeira ou embalados individualmente.

Devem ser realizadas inspeções diárias pela liderança em todas as áreas de preparo e serviço de alimentos para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente, conforme manual interno.

O hóspede deve receber informações sobre novos protocolos de saúde, bem como deve informar sobre sua condição e estado de saúde, indicando se está dentro do grupo de risco (idosos, diabéticos etc.) e se possui plano de saúde.

Realizar a aferição de temperatura dos funcionários no início do turno e dos hóspedes no check-in.

Garantir que as piscinas convencionais utilizem um sistema adequado de filtragem, bem como operação com nível de ocupação abaixo de sua capacidade máxima permitida e garantir um nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e pH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina, com monitoramento realizado diariamente.

Vedação de funcionamento de Áreas Kids, Playground e Lounges, bem como a realização de qualquer atividade de entretenimento monitorada ou não, que possa ocasionar aglomerações de pessoas;

Ficam suspensas todas as atividades de recreação, monitorada ou não.

TRANSPORTE TURÍSTICO

Reforço da utilização das luvas e máscaras (ou protetores faciais) pelos higienizadores e da atenção à higienização das mãos após limpeza dos veículos. A capacidade máxima permitida dos veículos é de 50%, sendo que os assentos utilizados devem ser intercalados.

Orientar que os motoristas usem máscara, que evitem contato com os passageiros, e higienizem as mãos com frequência.

Os motoristas devem portar álcool gel 70% e lenços disponíveis para uso pessoal constante e, se necessário, ofertar aos clientes que solicitarem. Disponibilizar produtos para higienização em todos os veículos da empresa para uso dos motoristas e dos clientes.

Higienização de equipamentos adicionais, como cadeirinha de bebê e reforço de entrega aos clientes com capa protetora.

Higienização do volante, manopla do câmbio, cintos de segurança, botões do vidro elétrico e maçanetas.

Intensificar a higienização dos veículos, realizada na garagem por funcionários munidos de EPIs (equipamentos de proteção individual) e produtos adequados.

Fixar cartazes e informes em todas as dependências da empresa e no interior dos veículos sobre as diretrizes recomendadas pelas autoridades governamentais.

Acompanhar junto aos clientes possíveis casos da COVID-19 entre as pessoas que foram transportadas, fazendo acompanhamento dos colaboradores envolvidos no atendimento daquele deslocamento ou cliente.

PARQUES

Reduzir a circulação dos visitantes para no máximo 35% da capacidade legal, respeitando o distanciamento físico de no mínimo 2m entre as pessoas presentes no estabelecimento e possuir meios e/ou dispositivos de controle do público interno.

Fechar toda e qualquer atração que não propicie condições para manutenção da distância mínima segura entre visitantes, como playgrounds, brinquedões e piscina de bolinhas.

Adequar o horário de funcionamento para diminuir aglomerações e garantir rotatividade dos visitantes.

Os rádios HTs, contadores numéricos e outros utensílios de trabalho devem ser higienizados antes de serem repassados para outro funcionário. Higienizar os equipamentos a cada troca de cliente (isto inclui capacetes, botes, quadriciclos, etc);



Nas atividades em grupo: trabalhar com grupos menores e de preferência, que estes grupos sejam de pessoas da mesma família ou que já estejam viajando juntas. Não misturar as pessoas.

Operadores devem se higienizar após cada ciclo de operação, embarque, desembarque e atendimentos.

Proibir a utilização do uniforme pelos colaboradores nos trajetos entre casa e trabalho, sendo que as empresas devem fornecer uniformes adicionais se necessário para garantir que sejam higienizados diariamente.

Disponibilizar estação para higienização própria dos funcionários a menos de cinco metros do posto de trabalho.

Proibir acesso de visitantes sem o uso de máscara, sendo a mesma para uso permanente no parque, exceto quando o visitante está consumindo alimentos, porém sempre mantendo a distância social mínima.

Garantir que as piscinas convencionais utilizem um sistema adequado de filtragem, bem como operação com nível de ocupação abaixo de sua capacidade máxima permitida e garantir um nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e pH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina, com monitoramento realizado a cada quatro horas.

Realizar higienização de armários, como guarda volumes e vestiários, a cada troca de usuário.

Higienização das gondolas, boias, esteiras, cabines, travas de segurança, assentos e demais acessórios a cada uso.

Diariamente, antes da abertura, todas as áreas comuns serão limpas e higienizadas repetindo o procedimento a cada três horas.

Orientar e fiscalizar equipes de manutenção sobre a necessidade de higienizar as ferramentas antes e após cada uso.

Para as vendas realizadas pela internet, disponibilizar um termo de aceite sobre as normas de prevenção, aonde o visitante deverá aceitá-las antes de finalizar a compra. Fixar o mesmo termo nas bilheterias e entradas dos parques para as vendas realizadas presencialmente no local.

ATIVIDADES DE AVENTURA E TURISMO RURAL

Operar com capacidade máxima de 50% da capacidade legal, respeitando o distanciamento físico de no mínimo 2m entre as pessoas presentes durante a atividade.

Focar nas atividades individuais;

Exigir que os clientes e instrutores de atividades estejam usando máscaras todo o tempo e que higienizem as mãos antes e depois de cada atividade;
Higienizar os equipamentos a cada troca de cliente (isto inclui capacetes, botes, quadriciclos, etc);

Nas atividades em grupo: trabalhar com grupos menores e é obrigatório que estes grupos sejam de pessoas da mesma família ou que já estejam viajando juntas. Não misturar as pessoas.

Os uniformes da equipe operacional (equipe de higiene e lavanderia) devem ser lavados pela operadora ou em lavanderia terceirizada.
Operadores devem se higienizar após cada ciclo de operação, embarque, desembarque e atendimentos.

Proibir a utilização do uniforme pelos colaboradores nos trajetos entre casa e trabalho, sendo que as empresas devem fornecer uniformes adicionais se necessário para garantir que sejam higienizados diariamente.

Disponibilizar estação para higienização própria dos funcionários.

Orientar e fiscalizar equipes operacionais sobre a necessidade de higienizar as ferramentas antes e após cada uso.

Para as vendas realizadas pela internet, disponibilizar um termo de aceite sobre as normas de prevenção, aonde o cliente deverá aceitá-las antes de finalizar a compra.

A degustação de produtos deverá ser servida por funcionários em porções individuais e em material descartável, não podendo o cliente tocar em qualquer material.