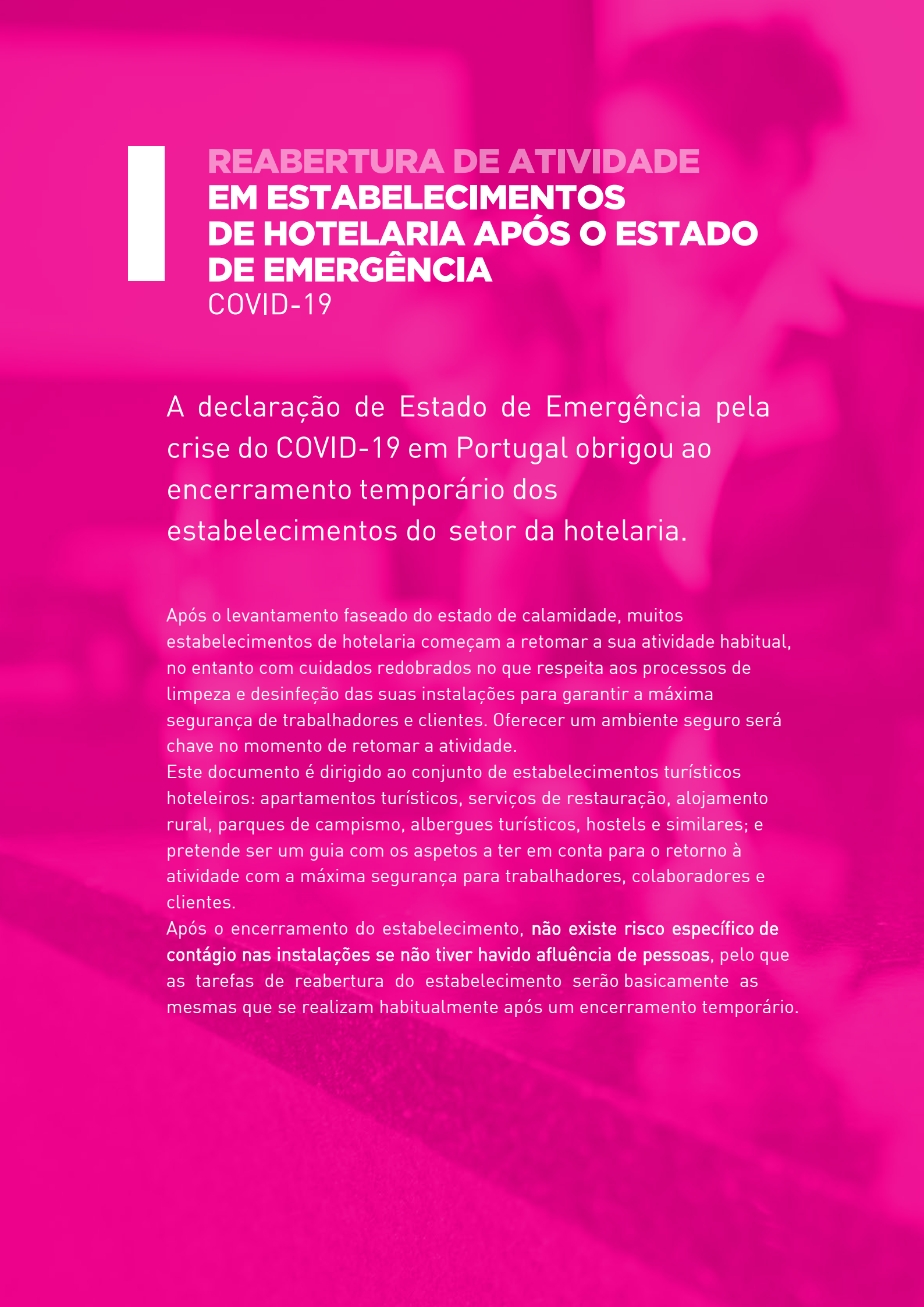


**REABERTURA DE ATIVIDADE
EM ESTABELECIMENTOS
DE HOTELARIA APÓS O ESTADO
DE EMERGÊNCIA**

COVID-19



REABERTURA DE ATIVIDADE EM ESTABELECIMENTOS DE HOTELARIA APÓS O ESTADO DE EMERGÊNCIA COVID-19

A declaração de Estado de Emergência pela crise do COVID-19 em Portugal obrigou ao encerramento temporário dos estabelecimentos do setor da hotelaria.

Após o levantamento faseado do estado de calamidade, muitos estabelecimentos de hotelaria começam a retomar a sua atividade habitual, no entanto com cuidados redobrados no que respeita aos processos de limpeza e desinfeção das suas instalações para garantir a máxima segurança de trabalhadores e clientes. Oferecer um ambiente seguro será chave no momento de retomar a atividade.

Este documento é dirigido ao conjunto de estabelecimentos turísticos hoteleiros: apartamentos turísticos, serviços de restauração, alojamento rural, parques de campismo, albergues turísticos, hostels e similares; e pretende ser um guia com os aspetos a ter em conta para o retorno à atividade com a máxima segurança para trabalhadores, colaboradores e clientes.

Após o encerramento do estabelecimento, **não existe risco específico de contágio nas instalações se não tiver havido afluência de pessoas**, pelo que as tarefas de reabertura do estabelecimento serão basicamente as mesmas que se realizam habitualmente após um encerramento temporário.

VIAS DE TRANSMISSÃO DO SARS-COV-2

Diretas de pessoa a pessoa

Através de transmissão por proximidade inferior a 2 metros, por via de gotículas ao tossir ou espirrar.

É necessária a otimização da ventilação e climatização dos locais para renovar o ar.

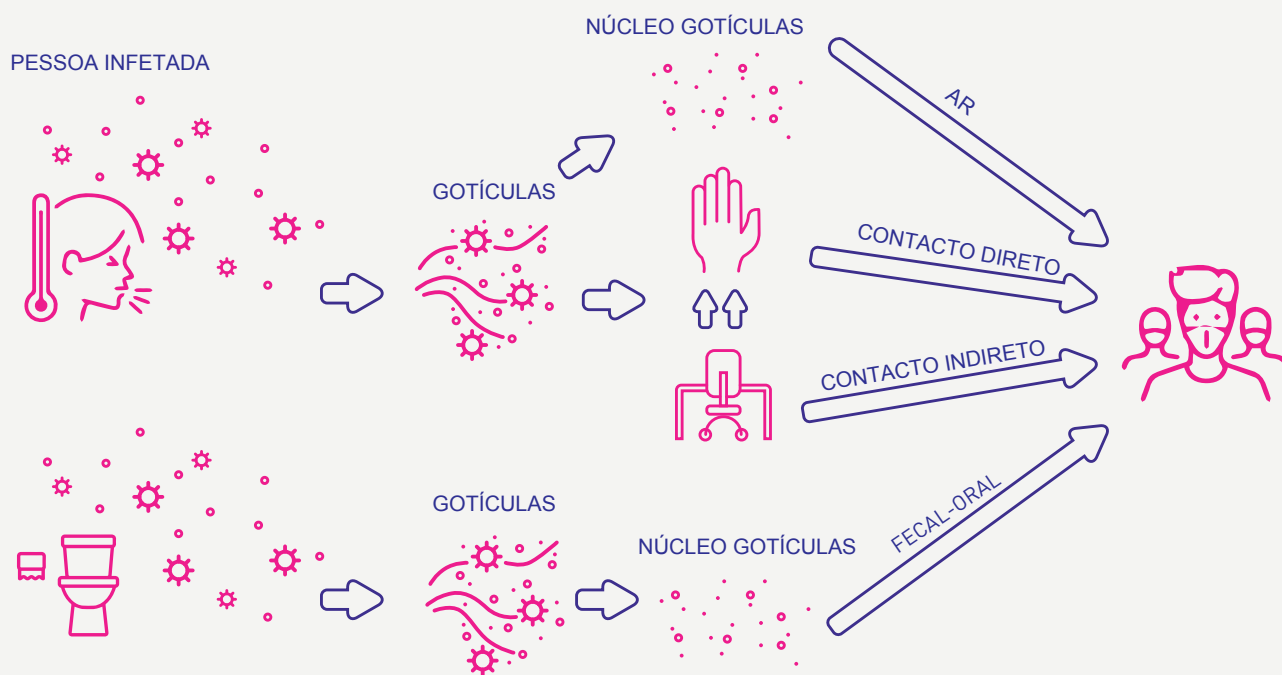
Indiretas de pessoa - superfície – pessoa.

Através da libertação e deposição de gotículas sobre superfícies. As pessoas podem contrair a infeção ao tocar nessas superfícies ou objetos contaminados e de seguida tocar nos olhos, nariz ou boca.

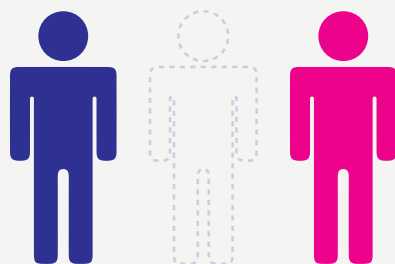
Os alimentos também podem ser um veículo de transmissão do vírus. Uma pessoa infetada pode contaminar os alimentos ao prepará-los ou manipulá-los com as mãos, tossindo ou espirrando sem garantir a etiqueta suficiente. Garantam-se, pois, boas práticas de higiene na cozinha e em sala.

Transmissão por via fecal-oral.

Por contacto com gotas com resíduos de tubagens ao ativar o sistema de descarga do autoclismo com a tampa aberta.



Duração do coronavírus em superfícies



Não obstante, dado que a via de transmissão do SARS-CoV-2 é direto de pessoa a pessoa ou indireto de pessoa - superfície - pessoa, desde o momento que os empregados de limpeza e outras pessoas acedem de novo às instalações podem ser os portadores do vírus e contaminar superfícies asséticas.

Por este motivo, é de vital importância prestar especial atenção ao programa de limpeza e desinfeção quer das superfícies, quer dos equipamentos, utensílios e ferramentas que se utilizaram nas distintas tarefas de reabertura e que detalharemos em protocolos de limpeza e desinfeção em cada uma das áreas do estabelecimento.

Recomendamos efetuar uma **auditoria inicial** para definir um **PROTOCOLO DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO PERSONALIZADO**, com reforços visuais através de posters plastificados e a manutenção de uma **checklist** das operações a realizar periodicamente.

CHECK LIST CONTROL APERTURA HOTEL
Preventivo Covid 19

CADENA/HOTEL			
FECHA REVISIÓN			
RESPONSABLE HOTEL			
REVISÓ			
COMENTARIOS			

1.- PREPARACIÓN PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ACTUACIÓN	OK/KO	OBSERVACIÓN	Firma Implicado
Todo el personal tanto interno como externo conoce las normas básicas de prevención: distanciamiento, lavado de manos y uso de EPIs		Anexo Registro Operarios	
Todo el personal dispone de EPIs: Guantes			
Todo el personal dispone de EPIs: Mascara Quirúrgica			
Se dispone de los productos de limpieza y desinfección adecuados			
Se dispone de los utensilios de limpieza y desinfección adecuados.			
Hay una buena Organización/distribución? Conoce cada uno su área de responsabilidad			
Se dispone de FDS en el almacén de productos químicos.			
Se dispone de elementos y productos adecuados para una correcta y continua higiene personal			

2.- PREVISIÓN MATERIALES DE PROTECCIÓN SEGURIDAD PARA REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO

ACTUACIÓN	OK/KO	OBSERVACIÓN	FIRMA IMPLICADO
Existencia de dispensadores automáticos de gel hidroalcohólico para desinfección de manos en			
• Entrada hotel/recepción			
• Entrada comedor y cafeterías			
• entrada salas de reuniones			
• entrada gimnasio/sala de fitness/SPA			

Uma vez realizado o tratamento de desinfecção, é conveniente realizar um rastreio de detecção por PCR de COVID-19 nas superfícies que se tenham tratado para comprovar a eficácia do protocolo definido.

Deve valorizar-se a idoneidade de apresentar a clientes ou operadores de turismo o resultado das ditas análises para reforçar a imagem de segurança e boas práticas do estabelecimento.



Análise para detecção de coronavírus SARS-COV-2 em superfícies.

MEDIDAS DE ACTUAÇÃO PARA OS EMPREGADOS

Como os empregados que acedam ao estabelecimento fechado podem ser os portadores do vírus, é imprescindível implementar um plano de formação ao pessoal para que adaptem uma série de medidas preventivas e protocolos de atuação para evitar a contaminação de superfícies e de outros empregados ou clientes.

Propomos três níveis de formação:

> NÍVEL EMPREGADO DE LIMPEZA

Informação geral sobre COVID-19. Condutas de prevenção, métodos de limpeza, utilização e riscos dos produtos químicos, tipos de desinfetantes a utilizar, prevenção riscos laborais, utilização de EPIs, como agir perante suspeita de contaminação, como agir em caso de sentir sintomas.

> NÍVEL EMPREGADO

Informação geral sobre COVID-19. Condutas de prevenção, tipo de desinfetantes a utilizar, prevenção dos riscos laborais, utilização de EPIs, como agir perante suspeita de contaminação, como agir em caso de sentir sintomas.

> NÍVEL DIRETIVO

Informação geral sobre COVID-19. Novos protocolos adotados, responsabilidades na aplicação de medidas, vigilância e deteção de sintomas, normas de actuação face a positivos, prevenção dos riscos laborais, utilização de EPIs, como agir perante suspeita de contaminação, como agir em caso de sentir sintomas.

Todos eles disponíveis **ONLINE** na nossa plataforma **PROQUIMIA ACADEMY**.



MEDIDAS PRÉVIAS

Ter planificadas as tarefas e preparados de forma individual os materiais e produtos para uma correta limpeza e desinfecção.

- Entrega de EPIs no primeiro dia de trabalho.
Máscaras, luvas, viseiras, panos descartáveis...
- Dispor dos materiais necessários para uma correta higiene e desinfecção.
- Dentro do possível, é conveniente realizar testes a todos os empregados para determinar:
 - Seu estado viral, por PCR.
 - Seus anticorpos mediante kit rápido, grau de imunidade.

Contando sempre com a sua autorização, respeitando a confidencialidade e de acordo com o Serviço de Segurança e Higiene no Trabalho da empresa. Em caso de empregados positivos ou com sintomas associados com o COVID-19, contactar com o Serviço Nacional de Saúde, através da linha 808 24 24 24 - Saúde 24 e seguir as instruções.

PROTOCOLO DE ACTUAÇÃO PARA EMPREGADOS AO CHEGAR

- Cumprir com todas as medidas de prevenção indicadas pela direção.
- Os empregados com sintomas não devem comparecer no local de trabalho e devem contactar com a linha Saúde 24 e seguir as instruções.
- Os grupos de risco vulneráveis ao COVID-19, de acordo com o protocolo oficial não devem comparecer no local de trabalho e deverá contactar com o seu médico assistente para que emita a declaração correspondente.
- Lavar as mãos ao chegar ao local de trabalho com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos. Este procedimento deverá repetir-se frequentemente e/ou utilizar gel hidroalcoólico **VITA ASEP GEL**.
- Mudar de roupa e sapatos (usar vestuário exclusivo para o trabalho).
- Sempre que possível, manter uma distância mínima de segurança superior a 2 metros em relação a outros trabalhadores e pessoal externo.
- Evitar saudações com contacto físico, incluindo dar as mãos.
- Cobrir o nariz e a boca com lenço de papel descartável ao tossir ou espirrar e deitar fora de seguida num caixote com pedal e bolsa interior com fecho. Se não dispuser de lenço de papel, use a parte interna do braço.
- Se utilizar-se máscara de proteção e luvas, especialmente se houver interação com outras pessoas e em zonas comuns.
- Evitar, sempre que possível, utilizar equipamentos e dispositivos de outros trabalhadores. Se não for possível, desinfete-os antes de utilizar.
- Desinfetar a máscara de proteção ao final do dia de trabalho, aplicando **ASEPCOL** na parte exterior da máscara e guardá-la de forma limpa e segura.
- Não se pode partilhar comida nem objetos (talheres, pratos, copos, telefones...) sem os limpar e desinfetar previamente.
- Não fazer as refeições na mesma mesa, a menos que haja uma distância de 2 metros entre 2 pessoas.
- Ao terminar deverão lavar-se as mãos e preferencialmente tomar duche no posto de trabalho e vestir roupa de rua.
- O uniforme de trabalho será embalado e fechado e será transportado até ao local onde se faça a sua lavagem, que será realizada com um ciclo completo a uma temperatura superior a 71°C com um detergente completo, **ECOTROPIC** ou com um detergente acrescido de um oxidante **ECOCONPACK ALC**, **ECOCONPACK ZYM** e **ECOCONPACK OXI** a 60 °C
- Manter-se-ão as medidas de prevenção de contágios e higiene em casa, sobretudo se vive com pessoas dos grupos de risco.



**VER PROTOCOLO DE LIMPIEZA E DESINFECCIÓN
COM PRODUTOS ESPECÍFICOS**

PÁGINA
/13-14

NORMAS DE HIGIENE PESSOAL

Lavar as mãos com frequência durante a jornada laboral e sempre:

- Ao chegar e sair do posto de trabalho.
- Ao retirar as luvas.
- Antes e depois de comer.
- Antes de tocar no nariz, boca e olhos
- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- Depois de entrar em contacto com alguém que tussa ou espirre.
- Depois de usar os sanitários.
- Depois de tocar ou limpar superfícies que possam estar contaminadas.
- Depois de usar ou partilhar equipamentos eletrónicos como o telemóvel, teclado ou o rato dos computadores pessoais.

PROTOCOLO DE HIGIENE PESSOAL COM PRODUTOS ESPECÍFICOS (lavagem de mãos com água e sabão e ASEPGE)

Lavagem das mãos com sabão:



Desinfecção das mãos com VITA ASEPGE:



MATERIAIS A PROCURAR PARA A REABERTURA

Para a reabertura de um estabelecimento, deverá dispôr dos materiais necessários para a prevenção e proteção dos empregados:



- Sabão dermoprotetor sem perfume para a limpeza e proteção das mãos dos manipuladores de alimentos. **VITABAC**, **VITABAC FOAM** ou **VITALIM**.
- Sabão dermoprotetor sem perfume para a limpeza e proteção das mãos do pessoal e dos clientes. **VITASAN**, **VITA HAND** ou **VITA FOAM**.
- Gel hidroalcoólico desinfetante de mãos para uso do pessoal e dos clientes, através de dispensadores automáticos (non touch). **VITA ASEPgel**.
- Luvas descartáveis de nitrilo ou silicone.
- Máscaras auto filtrantes FPP2 e cirúrgicas.
- Óculos ou viseiras de proteção.
- Fatos de macaco de material descartável para a limpeza de zonas críticas.
- Toucas de material descartável.
- Posters informativos com normas de prevenção e boas práticas face à COVID-19.
- Termómetros por infravermelhos.
- Papeleiras com pedal e bolsa interior.
- Material de limpeza e produtos de limpeza e desinfetantes segundo protocolo por zonas.
- Dispensadores automáticos, **DOSIHAND**, para o sabão de mãos e gel hidroalcoólico.

MEDIDAS DE ATUAÇÃO PARA FORNECEDORES E OUTROS SERVIÇOS AUXILIARES

Antes da abertura do estabelecimento, pessoal externo da empresa pode aceder às instalações, como é o caso de fornecedores. É importante que estas pessoas que acedem às zonas de carga e descarga de mercadorias e matérias primas atuem corretamente.

PROTOCOLO DE ACTUAÇÃO PARA FORNECEDORES E SERVIÇOS EXTERNOS

- Só sairão do veículo para a realização das operações estritamente essenciais, não se afastando nem circulando livremente pelo estabelecimento.
- No caso de ser necessário por motivos operacionais, o motorista deverá lavar as mãos ou desinfetar-se com gel hidroalcolólico, **VITA ASEPGE** e usar máscara cirúrgica no recinto do estabelecimento.
- Manter uma distância de mais de 2 metros de qualquer outro trabalhador durante a entrega de mercadorias e evitar cumprimentos físicos.
- Reduzir o intercâmbio de objetos, material de escritório, faturas, folhetos, notas de remessa, etc.
- O pessoal de serviços auxiliares que deva aceder ao estabelecimento tem de seguir as mesmas recomendações e medidas preventivas que o restante pessoal próprio do estabelecimento.

LIMPEZA E DESINFEÇÃO DOS MATERIAIS E MATÉRIAS PRIMAS QUE CHEGAM

- Limpar e desinfetar todos os produtos, embalagens e materiais que cheguem às instalações antes de os distribuir aos respetivos departamentos.
- Limpar e desinfetar periodicamente tanto o economato como os distintos armazéns de produtos: solos, estantes, portas, maquinaria de transporte, etc.
- Em caso de intercâmbio de objetos, desinfetar adequadamente o objeto e lavar as mãos.
- Limpar e desinfetar qualquer utensílio ou equipamento usado nas tarefas de carga ou descarga ou manutenção.
- Desinfetar frequentemente os pontos críticos de elevada manipulação tais como maçanetas, puxadores e barras de portas e mobiliário, escritórios, material de fábrica, interruptores, comandos de ar condicionado, telefones, botoneiras de elevadores e monta cargas, equipamentos informáticos, etc. que possam ter estado em contacto com pessoal externo.

**VER PROTOCOLO DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO
COM PRODUTOS ESPECÍFICOS**

PÁGINA
/13-14

MEDIDAS DE ACTUAÇÃO PARA CLIENTES

- Com a chegada dos clientes aos estabelecimentos se deverão tomar as medidas adequadas de prevenção e proteção.
- Considerar a colocação de vidros ou proteções de acrílico nos balcões de receção.
- Serão fornecidas luvas e máscaras ao pessoal de front office, valet e paquetes.
- Na entrada do estabelecimento devem mostrar-se de forma clara as medidas preventivas e de atuação adotadas em relação a boas práticas de prevenção e comunicação em caso de sintomas.
- Facilitar uma correta higiene e desinfecção de mãos dispensando gel hidroalcoólico desinfetante, **VITA ASEP GEL**, através de dispensadores automáticos (non touch) na entrada e nas casas de banho.
- Incumbir o pessoal da receção na limpeza periodica do balcão de receção e elementos comuns.
- Deve garantir-se a distância de segurança nas filas de espera, assim como reseitar a distância entre empregado e cliente.
- Estabelecer a capacidade do local para garantir as medidas de distanciamento indicadas pela administração.
- O pessoal de serviço do refeitório deverá recomendar aos clientes a desinfecção das mãos com gel desinfetante à entrada e saída da sala e dos acessos ao bar e salões.



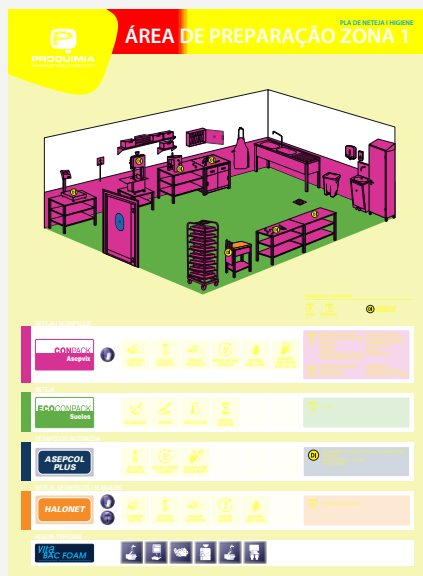
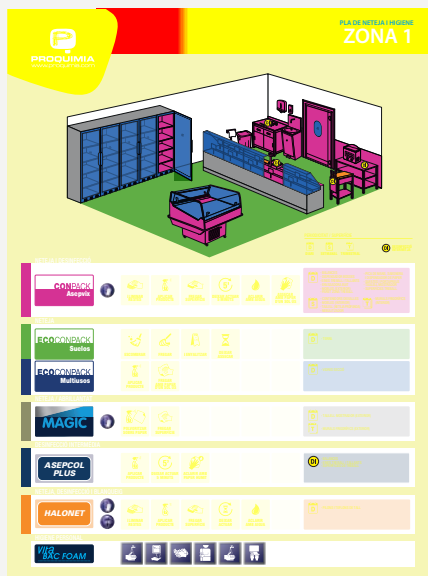
OUTRAS RECOMENDAÇÕES QUE PODEM PREVENIR O CONTÁGIO

- Se for possível, considerar uma única pessoa para a cobrança na caixa (receção, bares, restaurante, bares de praia, etc...)
- Dar preferência ao pagamento com cartão de débito/crédito, que só será manipulado pelo cliente, evitando o contacto com dinheiro. No caso de tocar em moedas ou notas, lavar as mãos ou desinfetá-las depois.
- Disponibilizar condimentos em embalagens individuais, entregues pelo funcionário na mesa.
- Eliminar as almofadas, cortinas e elementos de decoração que não sejam indispensáveis ou que sejam de difícil limpeza.
- Facilitar a abertura da porta de entrada para evitar o contacto dos clientes.
- Sinalizar com autocolantes no chão a distância de segurança para os clientes que esperem mesa no interior do restaurante.
- No caso de oferecer serviço de buffet, sinalizar no chão a distância de segurança entre clientes.
- Eliminar das mesas a decoração de difícil limpeza.
- Utilizar coberturas descartáveis nas mesas.

Depois de cada serviço, para a limpeza e desinfecção do local, deverão seguir-se os mesmos protocolos de atuação para a configuração da abertura do local e o pessoal deve tomar as medidas necessárias que garantam a desinfecção de todas as superfícies que possam ter sido contaminadas.

PLANO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Para garantir ao cliente um estabelecimento limpo, assético e livre de COVID-19 deve disponibilizar-se um plano documentado de limpeza e desinfecção, a ser personalizado onde se detalhe os elementos a limpar, a ordem para fazê-lo, materiais e produtos químicos a utilizar, a sua concentração de uso, os EPIs a empregar em cada tarefa e a gestão do material de limpeza após o seu uso.



Serão disponibilizadas fichas técnicas e de segurança de todos os produtos químicos.

Desinfetantes para uso do pessoal.

- Utilizar um detergente desinfetante no protocolo de limpeza habitual do restaurante.
- Limpar e desinfetar os sanitários incluindo torneiras, vidros e espelhos.
- Limpar e desinfetar periodicamente todas as superfícies e equipamento da sala de refeições incluindo o chão, buffet, câmaras, dispensadores de bebidas, etc.
- Limpar e desinfetar toda a loiça e talheres utilizando lava loiça automáticos depois de cada mudança de mesa.
- Utilizar panos e esponjas distintos em cada zona e preferencialmente de cores distintas. Uma vez usados, guardar em bolsa fechada para a sua posterior lavagem e desinfecção.
- Utilizar papel descartável para os processos de limpeza sempre que possível.
- Limpar e desinfetar as cadeiras e as mesas que não usem toalha após cada cliente.
- No caso da utilização de atalhados, retirar a toalha e a cobertura após cada uso e colocá-los em bolsas individuais para a sua posterior limpeza e desinfecção. Assegurar que cada lavandaria utiliza temperaturas superiores a 71°C no processo.
- Desinfetar frequentemente os pontos de múltiplos contactos tais como puxadores de portas, móveis, utensílios, interruptores, material de escritório, dispensadores, etc.

**VER PROTOCOLO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO
COM PRODUTOS ESPECÍFICOS**

PÁGINA
/13-14

PROTOCOLO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Deve ser realizada uma correta limpeza e desinfecção de qualquer superfície em zonas potencialmente contaminadas e com especial atenção aos pontos críticos de contágio (ver página 14).



Produtos recomendados:

ASEPVIX
CONPACK ASEPVIX
CONPACK DESINFECTANTE PLUS

Forma de uso:

- Retirar objetos e utensílios que possam dificultar a limpeza das superfícies.
- Retirar os restos de alimentos de maior dimensão.
- Preparar a dissolução do produto na dose recomendada.
- Aplicar o produto sobre a superfície a limpar.
(Em superfícies de elevado grau de sujidade pode ser necessário realizar uma limpeza prévia com um desengordurante).
- Esfregar a superfície com um pano ou esponja.
- Deixar atuar 5-15 min. para que o desinfetante atue.
- Enxaguar com água.
- Secar a superfície com um pano ou papel descartável.

Recomenda-se realizar desinfecções intermédias de reforço em qualquer superfície e especialmente em pontos críticos tais como interruptores, puxadores, maçanetas, gavetas e armários, etc.



Produtos recomendados:

ASEPCOL, ASEPCOL PLUS

Desinfetante bactericida-fungicida hidroalcoólico para superfícies em contacto com os alimentos. Especialmente indicado para pulverizar sobre utensílios, superfícies de corte, talheres, etc.

Forma de uso:

- Pulverizar diretamente sobre superfícies limpas.
- Deixar atuar até à sua evaporação. (Em superfícies em contacto com alimentos recomenda-se enxaguar com um pano ou papel humedecido).

LIMPEZA E DESINFEÇÃO GERAL

Zonas potencialmente contaminadas:



SOLOS



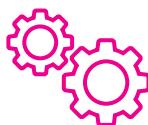
SANITÁRIOS



MOBILIÁRIO

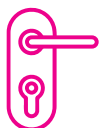


SUPERFÍCIES
DE TRABALHO



MAQUINARIA
ESPECÍFICA

Zonas pontos críticos de contágio:



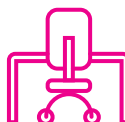
PUXADORES DE PORTAS
E MOBILIÁRIO



CORRIMÃOS, PAINÉIS
INFORMATIVOS E ZONAS DE
APOIO



BOTÕES DE ELEVADOR,
CAMPAINHAS E
INTERRUPTORES



MESAS, CADEIRAS,
EQUIPAMENTOS DE
ESCRITÓRIO E TECLADOS



COMANDOS À DISTÂNCIA,
TELEFONES E EQUIPAMENTOS
INFORMÁTICOS



PORTAS, TORNEIRAS E
DISPENSADORES DE CASA
DE BANHO



Proquimia Portugal
Rua Cidade de Bolama, n° 10, 8°D
1800-079 Lisboa

T. (+351) 218 472 722



www.proquimia.com



Sistema de
Gestión
ISO 9001:2015
ISO 14001:2015
ISO 45001:2018



www.tuv.com
ID 9105063495