

AULA 4

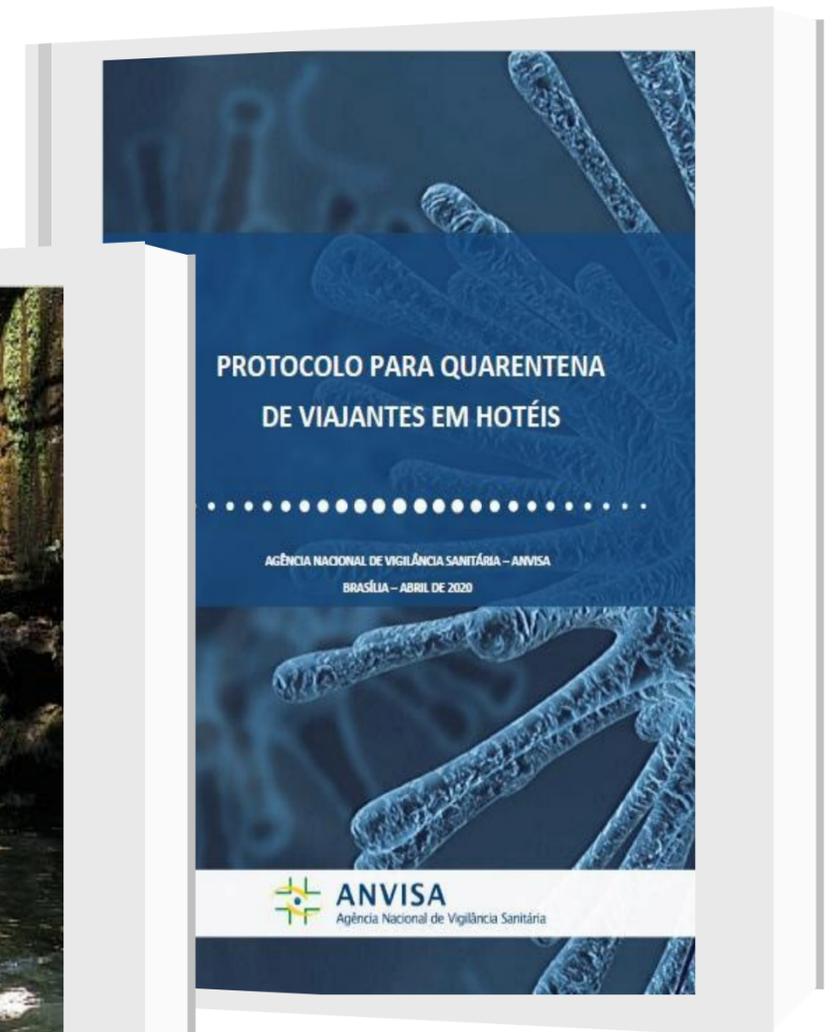
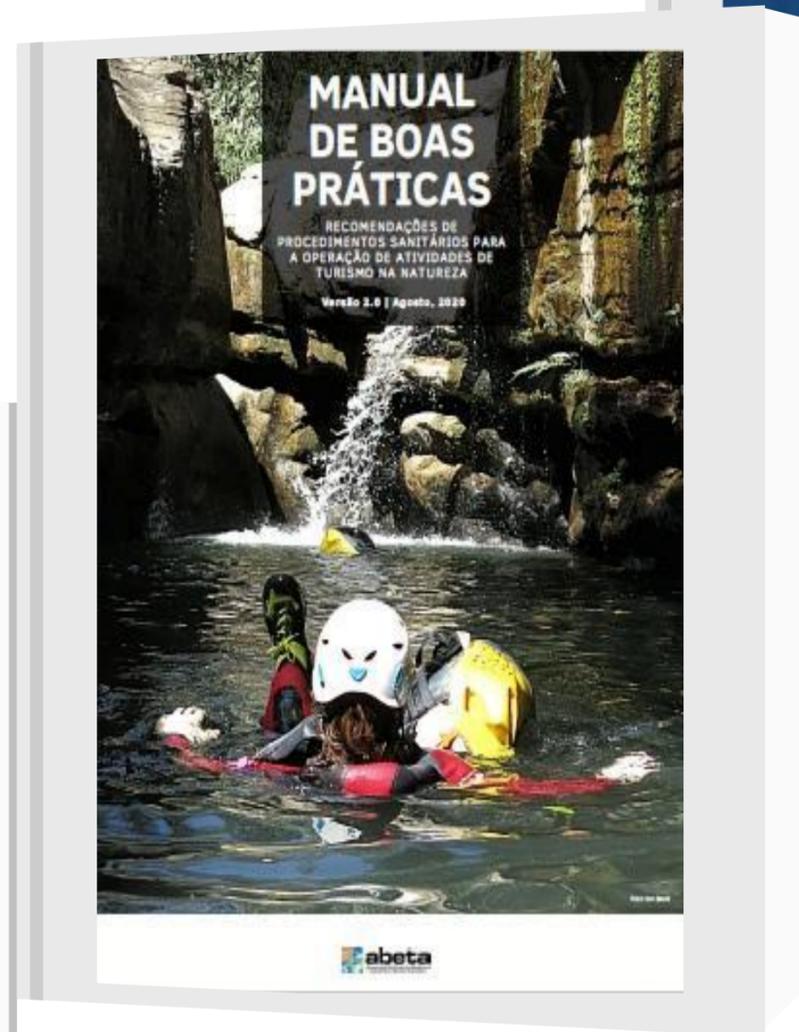
RECOMENDAÇÕES DE
PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS –
PARTE 2





O estabelecimento deve assegurar em todos os setores os protocolos essenciais e transversais de distanciamento social, higiene e sanitização dos ambientes, segurança aos colaboradores e hóspedes, bem como, deve estabelecer comunicação contínua e prever ações de monitoramento das medidas adotadas

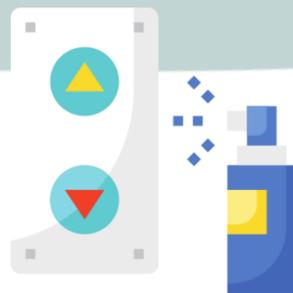
Materiais Orientativos



Boas Práticas em Meios de Hospedagem

Reforço na higienização da unidade habitacional

(superfícies de mais contato)



Uso de equipamentos de proteção individual durante limpeza e troca de roupas de cama.



Boas Práticas em Meios de Hospedagem

Novos cuidados com enxovais (roupa de cama)



- ❖ Mínimo agitação e manuseio;
- ❖ Transportar e acondicionar em sacos plásticos de forma a evitar o contato direto;
- ❖ Colaborador responsável para a atividade
- ❖ Adotar novos métodos (Ex. Viajante levar seu próprio enxoval; Viajante realizar a troca de roupa de cama, etc)



Foto: Hotel Fazenda Parque dos Sonhos

Boas Práticas em Meios de Hospedagem

Nos casos de serviço externo de lavanderia, o empreendimento deve informar ao prestador de serviço sobre seus procedimentos sanitários adotados



Adotar procedimento quando identificado hóspedes com suspeita de COVID-19

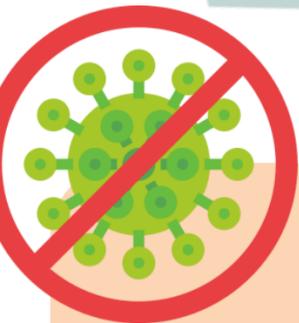
(Isolar, monitorar, auxílio médico)

★ Plano de Emergência



Boas Práticas em Meios de Hospedagem

Repensar o modelo de serviço de café da manhã



Proposições de serviço:

- ❖ Serviço empratado;
- ❖ Pequenas porções adequadas para consumo individual ou grupo familiar;
 - ❖ Room service;
 - ❖ * buffe

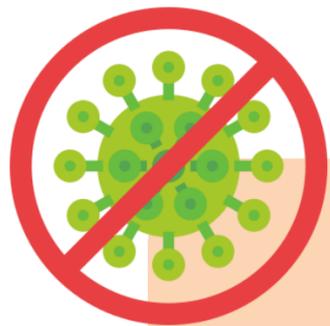


Boas Práticas em Meios de Hospedagem



Estações de buffets

(alimentos não podem ficar expostos)



Proposições de serviço:

- ❖ Distanciamento (marcações);
- ❖ Funcionário serve o cliente;
- ❖ Não montar *mise en place*;
- ❖ Restaurantes e bares com espaços reduzidos;
 - ❖ Reserva de Horários



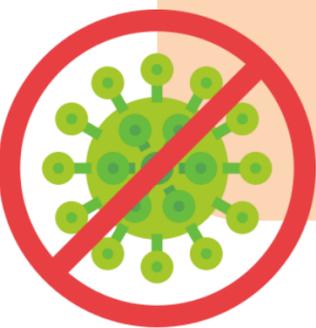
Cuidado na Preparação de Refeições

ALIMENTO SEGURO
(Livre de perigos químicos, físicos e biológicos)



Seguir as orientações exigidas pelos órgãos de controle e legislações vigentes (Resolução Federal RDC 216/2004 Boas práticas na Manipulação de Alimentos)

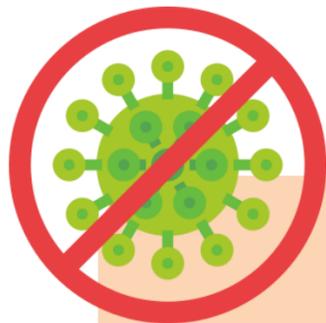
- ❖ Uso de máscaras de proteção individual
- ❖ Manter o distanciamento entre os colegas de trabalho;
- ❖ Higienização constante das mãos e sem adornos (anéis, aliança, relógio, etc.)
- ❖ Garantir condições higiênico-sanitárias desde a compra até o consumo



Cuidado na Preparação de Refeições

Local de trabalho limpo com mais frequência e ventilado

(bancadas, mesas)



Recomendação:

Limpeza (água e sabão)
Desinfecção (álcool 70%, hipoclorito de sódio, outros saneantes (ANVISA))

Utencílios de cozinha e embalagens de armazenamento higienizadas

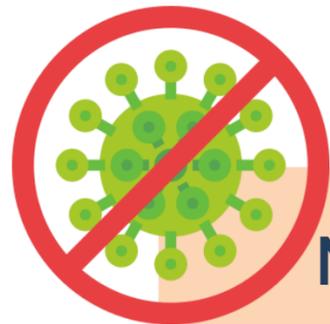


Cuidado na Preparação de Refeições

Higienização mais frequente de mãos pelo manipulador do alimento



Foto: Hotel Fazenda Parque dos Sonhos



Não importa comprar produtos mais fortes. O que importa é a diluição recomendada.

Fonte: Organização Mundial de Saúde/ OMS

Higienização dos alimentos (limpeza e desinfecção)

(Solução clorada sanitizante a 0,1%: 50 ml/ 1L)

★ Ex água sanitária (2 a 2,5% de cloro ativo)



Medidas de Monitoramento

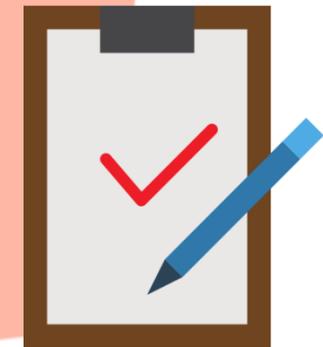
Acompanhar sintomas gripais de colaboradores e monitorar clientes



Monitorar colaboradores e clientes afastados por contato ou suspeita e/ou confirmação



Registrar os procedimentos de limpeza e desinfecção de equipamentos, produtos e ambientes



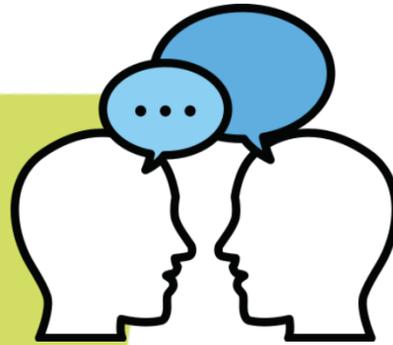
Acompanhar as informações sobre a propagação da COVID-19

(Esferas municipal, estadual e federal)



Medidas de Monitoramento

Estabelecer um processo de comunicação com parceiros e fornecedores envolvidos em sua atividade



Produtos de higiene e sanitização para reposição antecipadamente

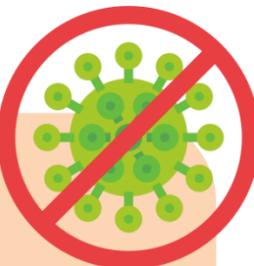


Plano para atendimento a emergências



Informações mínimas:

- ✓ Contatos de emergência (Hospitais, postos de atendimento de saúde)
- ✓ Equipamento mínimos para monitoramento e atendimento a emergências (termômetro, pequenos curativos)
- ✓ Informações a respeito do participante/visitante: contato de emergência, condições médicas e de saúde.



Práticas Sustentáveis na Prevenção de Contágio

Recolher resíduos somente utilizando os EPIs adequados



Escolhas conscientes de produtos e embalagens



Estabelecer uma frequência de recolhimento de acordo com o volume gerado



Ex: produtos biodegradáveis, Embalagens de tecido, panos de limpeza reutilizáveis, máscaras de tecido, luvas de látex (lavar com frequência), garrafas de água individuais, caixas organizadoras, sacos zip lock)



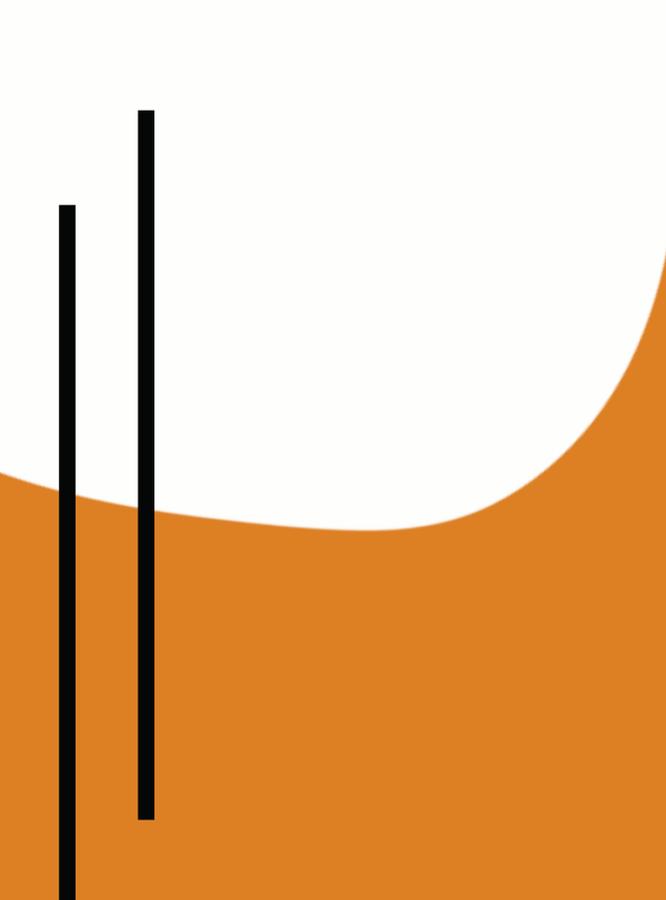
Práticas Sustentáveis na Prevenção de Contágio

Atenção aos descarte dos resíduos gerados





Cada empreendimento deve, de acordo com seu porte e características, elaborar e/ou adotar um plano interno de ação covid-19, descrevendo sua política interna, atuação e responsabilidades por setores sobre os protocolos que visam à retomada das operações, com segurança.



Obrigada!

Pollyana Pugas

Conteúdo produzido por Vonat Consultoria & Treinamentos

contato@vonatconsultoria.com

F + 55 61 9 8326 8287

