

PROTOCOLO SETORIAL

HOTELARIA

Protocolo Nº 15

Atualizado em 20/04/2022



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA SAÚDE

1. NORMAS GERAIS

- A liberação do check-in fica condicionada à apresentação do passaporte sanitário, exceto para aqueles amparados pelo Decreto Governamental.
- **Recomenda-se que o estabelecimento busque a certificação do Selo Lazer Seguro, emitido pela Secretaria de Saúde do Estado.**
- É permitida a realização de eventos sociais em hotéis, desde que seja exigida a apresentação do passaporte sanitário pelos participantes, e sejam seguidos os protocolos de eventos sociais.
- Além dos ambientes abertos, deixa também de ser obrigatório o uso de máscaras de proteção em ambientes fechados, à exceção do transporte coletivo, seus locais de acesso e dos equipamentos de saúde, tais como hospitais, policlínicas, clínicas médicas e odontológicas, postos de saúde e Unidades de Pronto Atendimento (UPAs).
- Fica recomendado o uso de máscaras por idosos, pessoas com comorbidades ou que estejam com sintomas gripais.
- Deverá ser exigidas as 3 (três) doses da vacina para ingresso em eventos de qualquer natureza por pessoas com idade igual ou superior a 18 (dezoito) anos.
- Para aqueles com idade igual ou maior a 18 (dezoito) anos, caso comprovado pelo interessado não haver decorrido 4 (quatro) meses desde a aplicação da segunda dose, não será cobrada, a terceira dose do imunizante no passaporte sanitário.
- A exigência da terceira dose no passaporte no sanitário não se aplica em relação às pessoas que se vacinaram com imunizante cujo ciclo vacinal se complete com apenas 2 (duas) doses, caso em que o passaporte será exigido com menção à aplicação desse último número de doses.
- **No tocante aos hotéis, pousadas e afins, a exigência da terceira dose ou dose de reforço no passaporte sanitário será recomendada, sendo o turista incentivado à aplicação do imunizante.**

2. TRANSPORTE E TURNOS

- Os motoristas deverão executar a higienização do seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo com as mesmas soluções citadas anteriormente.
- Quando for necessária a utilização do sistema de ar condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar, desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores (solução com hipoclorito de sódio 2%, preparados alcoólicos e/ ou outros sanitizantes).

3. EPIs

- Garantir a disponibilização a todos os colaboradores de EPIs na qualidade e quantidade para uso e proteção durante seu trânsito residência-trabalho-residência. **É obrigatório o fornecimento de máscaras do tipo cirúrgica e álcool em gel a 70% para todos os colaboradores.**
- Os funcionários de serviços gerais deverão fazer uso dos seguintes equipamentos de proteção individual: recomenda-se máscaras cirúrgicas, luvas de látex, vinil ou nitrílica, sapatos fechados com solado antiderrapante, avental frontal impermeável.

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

- Disponibilizar álcool em gel a 70% registrado na Anvisa nas entradas e saídas dos estabelecimentos e em todas as áreas internas (lobby, restaurante, áreas de lazer, sanitários, elevadores, salas de eventos etc).
- Disponibilizar nos lavatórios: água, sabonete e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento sem uso das mãos.
- Orientar colaboradores a lavar frequentemente as mãos com água e sabonete ou usar álcool gel a 70%, conforme orientações sanitárias.
- **Será exigida a apresentação do passaporte sanitário de todos os colaboradores, inclusive terceirizados e prestadores de serviços externo.**
- Em relação a saúde do trabalhador seguir Nota Técnica nº 03 Prevenção Relacionada à Exposição de trabalhadores e trabalhadoras à Covid-19 e influenza (H1N1/H3n2)

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

- Incluir na limpeza e desinfecção as áreas mais tocadas, como maçanetas, controle de televisão, corrimão de escadas, botões de elevadores etc. Neste caso, é indicado a utilização de álcool 70%.
- Superfícies como carpetes, tapetes e cortinas devem ser limpas usando água e sabão ou outros produtos de limpeza apropriados para uso nessas superfícies. Para os itens laváveis, recomenda-se lavá-los, se possível, de acordo com as instruções do fabricante. A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem com água em temperatura mais quente e o secador na configuração mais alta. Poderão ser utilizados desinfetantes domésticos com registro na Anvisa, de acordo com a Nota Técnica Nº 22/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA, disponível pelo link a seguir: <https://central3.to.gov.br/arquivo/500741>.
- Aumentar a frequência de limpeza de locais com maior fluxo de pessoas. Higienizar sempre, após cada uso, pontos e superfícies de contato, como botões de elevadores, maçanetas de portas, corrimãos, telefones, tomadas, teclados, telas e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, móveis em áreas de espera, carrinhos de bagagens, etc.
- Propiciar boa ventilação nos ambientes, mantendo portas e janelas abertas e, em caso de ambiente climatizado, realizar a manutenção e limpeza dos aparelhos de ar-condicionado, inclusive filtros e dutos.
- Promover a remoção frequente do lixo de forma a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros, recolhendo os resíduos dos recipientes próprios com fecho ou fechados quando estiverem com 2/3 (dois terços) de sua capacidade preenchidos ou sempre que necessário, evitando coroamento ou transborde. Recomenda-se que as lixeiras existentes no estabelecimento sejam com tampa, pedal e contenham saco plástico para que o resíduo não tenha contato direto com a lixeira.

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS (cont.)

- Colocar dispenser de álcool gel a 70% próximo às portas de todos os elevadores e locais de entrada e saída de áreas sociais.
- Utilizar somente desinfetantes para uso geral (normalmente à base de cloro, álcoois, fenóis, quaternário de amônio) devidamente registrados junto à Anvisa.
- Recomenda-se limpar as superfícies com pano embebido com água e detergente neutro, entre outros de igual ou superior eficiência. Secar com pano limpo, sempre que necessário.
- Limpar e desinfetar todas as superfícies, dando atenção às áreas potencialmente contaminadas, como: cadeiras/poltronas, cama, interruptores, controles remotos, maçanetas, amenities (utilidades), diretórios, aparelhos telefônicos, com desinfetante definido pela instituição, devidamente registrado na Anvisa. Controle remoto de TV e do ar-condicionado deverão ser envelopados com filme plástico para facilitar a higienização frequente.
- Após o processo de limpeza, desinfetar xícaras, canecas e copos dos quartos com produto definido pelo estabelecimento e devidamente registrado na Anvisa.
- Os uniformes da equipe de governança (equipe de higiene e lavanderia) deverão ser lavados no estabelecimento ou em lavanderia terceirizada. Este processo garante a higienização correta da roupa e controle por parte do estabelecimento.
- Os travesseiros que não forem revestidos de material impermeável que permitam uma desinfecção, deverão ser trocados quando for realizada a limpeza do quarto e deixados sem uso por pelo menos 3 dias.
- Os itens considerados supérfluos, tais como tapetes, almofadas, revistas, bloco de notas, canetas e lápis, recomenda-se a remoção para facilitar a higienização do quarto.
- Garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos equipamentos e sistemas de ar-condicionado, bem como ampliar a renovação de ar do Hotel.

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS (cont.)

- Os locais com sistemas de climatização central devem ser mantidos em operação desde que a renovação de ar esteja aberta com a máxima capacidade. Nos locais sem renovação de ar, especialmente com aparelhos do tipo split, é aconselhável manter janelas abertas.
- Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as bandejas e realizar a limpeza diária dos filtros de ar condicionado. A equipe de manutenção do hotel deverá realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar-condicionado das lojas para monitoramento e reforço nas ações de limpeza e desinfecção.
- Caso exista caso suspeito em algum dos quartos, o material coletado (resíduo e exoval) deverá ser retirado, identificado e enviado para área suja do abrigo ou da lavanderia para processamento imediato.
- Ao final da estadia do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa do quarto e de suas superfícies antes da entrada de novo hóspede, com produtos de higiene específicos e com protocolos de segurança para o colaborador, mantendo janelas e portas abertas para uma maior ventilação natural.
- O tratamento dos resíduos sólidos deve ser gerenciado conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduo Sólido do estabelecido.
- Os elevadores dos estabelecimentos deverão realizar a higienização frequente dos botões de acionamento e de toda a cabine do elevador (paredes e portas). Em todos os andares deverá ter aviso sobre as regras de proteção e segurança sanitária.
- Disponibilizar álcool gel a 70% para as mãos no elevador e fora do elevador, próximo aos botões de acionamento.
- **As academias de ginástica existentes no estabelecimento deverão seguir o Protocolo Setorial de academias.**

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS (cont.)

- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível. Se for necessário usar sistema climatizado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos), de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar. Os filtros dos sistemas de climatização (splits, ar-condicionados de bandeja, etc) deverão, obrigatoriamente, ser limpos todos os dias.
- Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos providos de pia, água, sabão líquido, papel toalha, lixeiras com tampa com acionamento por pedal e garantir o acesso de pontos de higienização providos com material de limpeza e desinfecção, como soluções alcoólicas, solução de hipoclorito de sódio e outros sanitizantes, para uso pessoal em quantidade por todo o período do turno de trabalho.
- Os materiais e equipamentos que necessitam ser compartilhados, deverá ser assegurado a desinfecção dos mesmos, com preparados alcoólicos, solução hipoclorito de sódio a 2% e/ou outros sanitizantes.
- Tornar obrigatório o uso de recipientes individuais para consumo de água. Evitar contato de reservatórios pessoais com torneiras e outros dispositivos de abastecimento de água potável.
- Tornar obrigatória maior frequência de limpeza de recipientes de galões de água mineral ou adicionada de sais, bem como a troca de dispositivos de filtragem. Disponibilizar dispositivos de descarte adequado, preferencialmente lixeira com tampa e acionamento por pedal.
- Se a alimentação for oriunda de uma empresa terceirizada, deverá seguir todas as regras do protocolo de Serviços Alimentícios, assim como quem o contratou está obrigado a efetuar a fiscalização da alimentação fornecida.

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS (cont.)

- Em todos os serviços de alimentação, incluindo o sistema de self-service ou buffet, existentes no local, como cantinas, lanchonetes, restaurantes, entre outros, deverão obedecer, adicionalmente, ao Protocolo Setorial 6, bem como a exigência do passaporte sanitário.
- Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos deverão estar sempre abastecidos com sabonete líquido, álcool em gel a 70%, papel toalha e lixeiras acionadas por pedal.
- Na preparação de bebidas, todos os utensílios, tais como copos, coqueteleiras, medidores de dose, garrafas, dentre outros, deverão ser limpos com água e sabão e em seguida com preparação alcoólica a 70%.
- O processo de lavagem do enxoval (roupa de cama e banho) pode ser realizado conforme já padronizado pelo estabelecimento, porém deve-se ter maior cuidado quanto a separação e manuseio de todos os itens.
- Os funcionários responsáveis pelo processamento do enxoval deverão estar paramentados com máscaras(recomenda-se), luvas de látex, vinil ou nitrílica, avental frontal impermeável de mangas com punho, e calçados impermeáveis com solado antiderrapante.
- Manter roupas limpas separadas das sujas para evitar contaminação cruzada.
- Disponibilizar carros diferenciados e identificados para transporte de roupa limpa e suja e realizar desinfecção dos carros após o uso.
- Realizar desinfecção do ambiente após o processamento da roupa e dos equipamentos, como máquina de lavar e secar.
- Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos dos funcionários.
- Caso o serviço de lavanderia seja terceirizado, deverá garantir todos os cuidados listados neste item.



CEARÁ

GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DA SAÚDE