

ESTORIL PLAGE, S.A.



Plano de Contingência Novo Coronavírus – COVID-19

Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância

Medidas de prevenção para a retoma da atividade

Protocolo Interno – Estabelecimento Clean & Safe



08/06/2020

Versão 03.2020

Índice

1. Objetivo	3
2. Identificação e transmissão	4
3. Definição de Medidas de Prevenção	6
4. Medidas de prevenção e controlo de Infeção	8
a) Medidas de prevenção e controlo de Infeção - Colaboradores	8
b) Medidas de prevenção e controlo de Infeção - Instalações	12
c) Medidas de prevenção e controlo de Infeção - Clientes	14
5. Responsáveis pela execução do Plano	16
Sala de Isolamento	18
6. Procedimento de atuação perante caso suspeito e caso validado	19
7. Limpeza e desinfeção de instalações e equipamentos	25
8. Procedimentos específicos por área de serviço	31
9. Anexos	33
10. Abreviaturas	33
11. Bibliografia	33

1. Objetivo

O Plano de Contingência do Hotel Palácio Estoril pretende gerir o impacto do atual surto de infeção por SARS-CoV-2, agente causal da COVID-19, na empresa e em todos os que nela trabalham ou são clientes.

Na sequência das diretrizes da Direção Geral de Saúde (DGS) e com base nos princípios de prevenção, definidos no regime de promoção da Segurança e Saúde no Trabalho, a empresa atualizou o Plano de Contingência em vigor, com vista à adoção de medidas de prevenção para a retoma da atividade salvaguardando a segurança e a saúde dos trabalhadores, clientes e fornecedores, com o intuito de eliminar/reduzir a probabilidade de infeção por COVID-19.

Preparámos a adoção de um conjunto de medidas que se destinam prevenção da COVID-19 no local de trabalho/estadia que permitam trabalhar e (con)viver com saúde, segurança e bem-estar, até existir uma vacina ou outra terapêutica eficaz para esta doença.

Este plano interno pretende preparar uma rápida e eficaz intervenção no caso de suspeita ou confirmação de infeção de um trabalhador/cliente, permitindo a contenção do vírus e o mínimo risco de contágio, assim como, preparar alternativas em caso de necessidade imperiosa de substituição de trabalhadores e/ou fornecedores afetados, direta ou indiretamente, pela COVID-19.

Todos os colaboradores deverão ter conhecimento do Plano de Contingência e agir em conformidade com as resoluções emanadas deste documento.

Este plano visa ainda responder às seguintes questões:

- Como podemos prevenir o contágio?
- O que preparar para fazer face a um possível caso de infeção de trabalhador(es)?
- O que fazer numa situação em existe um trabalhador(es) suspeito(s) de infeção na empresa?

É da responsabilidade de todos o cumprimento dos procedimentos para o êxito do Plano de Contingência, assumindo a sua quota-parte de responsabilidade na salvaguarda da saúde pública.

Fica ao cuidado de cada um a proteção de todos.

Este plano vigorará enquanto a Direção-Geral da Saúde (DGS) o entenda necessário sendo atualizado com informação e documentação disponibilizada pelos organismos competentes face à evolução do quadro epidemiológico do novo coronavírus.

2. Identificação e transmissão

O que é a COVID-19 e os coronavírus?

COVID-19 é o nome oficial atribuído pela Organização Mundial da Saúde, à doença provocada por um novo coronavírus (SARS-CoV-2), que pode causar infeção respiratória grave. Este vírus foi identificado pela primeira vez em humanos, no final de 2019, na cidade chinesa de Wuhan, província de Hubei, tendo sido confirmados casos em quase todos os países do mundo.

Os coronavírus são um grupo de vírus que podem causar infeções nas pessoas, normalmente associadas ao sistema respiratório, podendo ser parecidas a uma gripe comum ou evoluir para uma doença mais grave, como a pneumonia.

Este coronavírus é igual aos outros vírus?

Apesar de se tratar de um novo vírus e ainda não existir um total conhecimento sobre ele, sabe-se que é diferente dos outros, apesar de ter alguma semelhança (geneticamente) ao SARS. É necessário mais tempo de investigação para se conseguir apurar todas as suas características e qual o tratamento mais adequado.

Definição de Caso Suspeito

A definição seguidamente apresentada é baseada na informação disponível, à data, no Centro Europeu de Prevenção e Controlo de Doença Transmissíveis (ECDC), e deve ser adotada pelas empresas:

Critérios Clínicos		Critérios Epidemiológicos
Infeção respiratória aguda (febre ou tosse ou dificuldade respiratória) requerendo ou não hospitalização.	E	História de viagem para áreas com transmissão comunitária ativa (*) nos 14 dias antes do início de sintomas OU Contacto com caso confirmado ou provável de infeção por SARS-CoV-2/COVID-19, nos 14 dias antes do início dos sintomas OU Profissional de saúde ou pessoa que tenha estado numa instituição de saúde onde são tratados doentes com COVID-19

Definição de Caso Provável

Caso suspeito com teste para SARS-CoV-2 inconclusivo **ou** teste positivo para pan-coronavírus
E
sem evidência laboratorial de outros agentes microbiológicos.

Definição de Caso Confirmado

Caso com confirmação laboratorial de COVID-19, independentemente dos sinais e sintomas.

Transmissão:

Transmissão da Infecção

Considera-se que a COVID-19 pode transmitir-se:

- Por gotículas respiratórias (partículas superiores a 5 micra);
- Pelo contacto direto com secreções infecciosas;
- Por aerossóis em procedimentos terapêuticos que os produzem (inferiores a 1 micron).

O atual conhecimento sobre a transmissão do SARS-CoV-2 é suportado no conhecimento sobre os primeiros casos de COVID-19 e sobre outros coronavírus do mesmo subgénero. A transmissão de pessoa para pessoa foi confirmada e julga-se que esta ocorre durante uma exposição próxima a pessoa com COVID-19, através da disseminação de gotículas respiratórias produzidas quando uma pessoa infetada tosse, espirra ou fala, as quais podem ser inaladas ou pousar na boca, nariz ou olhos das pessoas que estão próximas; o contacto das mãos numa superfície ou objeto onde esteja presente o novo coronavírus e, em seguida, o contacto com as mucosas oral, nasal ou ocular (boca, nariz ou olhos), pode conduzir à transmissão da infeção. Até à data não existe vacina ou tratamento específico para esta infeção.

As medidas preventivas no âmbito da infeção por COVID-19 a instituir pela empresa deverão ter em conta as vias de transmissão direta (via aérea e por contacto) e as vias de transmissão indireta (superfícies/objetos contaminados).

O **período de incubação estimado da infeção por COVID-19 é de 2 a 12 dias**. Como medida de precaução, a vigilância ativa dos contatos próximos decorre durante 14 dias desde a data da última exposição a caso confirmado.

Principais sintomas

Os sintomas são semelhantes a uma gripe, como por exemplo:



3. Definição de Medidas de Prevenção

➤ **Medidas de Higiene**

A empresa tem divulgado junto dos colaboradores, um conjunto de recomendações e procedimentos básicos de higienização das mãos, procedimentos de etiqueta respiratória e conduta social.

A empresa tem providenciado a aquisição de equipamentos de proteção individual dos trabalhadores, por forma a constituir uma reserva estratégica interna destes equipamentos, assim como, um stock de materiais de limpeza de uso único, detergentes e desinfetantes, para fazer melhor responder à prevenção da doença.

➤ **Medidas de Segurança**

Alteração das condições de trabalho ou da forma como as tarefas são desempenhadas para reduzir a duração, frequência e intensidade da exposição ao vírus, nomeadamente:

- a trabalhadores que, pelas suas atividades e/ou tarefas, poderão ter um maior risco de infeção (ex. trabalhadores que realizam atividades de atendimento ao público), sempre que não seja possível o afastamento desejado (mínimo 1,5m, ideal 2m), serão utilizadas barreiras físicas (ex. acrílicos) entre os colaboradores e com o cliente/público;
- alterar a frequência e/ou a organização de postos de trabalho partilhados por colaboradores.
- as viagens dos trabalhadores que se desloquem para outros países, com casos de transmissão ativa sustentada na comunidade, serão suspensas.

A empresa encontra-se a ainda a providenciar um conjunto de modificações estruturais dos locais de trabalho e medidas de prevenção com vista à eliminação ou redução do risco de exposição ao vírus, nomeadamente:

- a providenciar a colocação de dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica (SABA), junto aos pontos de entrada e saída do hotel (clientes e pessoal), junto ao equipamento de marcação de controlo de assiduidade, à entrada do restaurante e bar, um por cada piso, junto aos elevadores, junto às entradas dos balneários do pessoal, e um em cada carrinho de limpeza do housekeeping, (considerando que se encontra um em cada piso);

- a medição da temperatura de todos os que se desloquem pela porta de serviço, quer sejam colaboradores, prestadores de serviços externos, fornecedores ou visitantes, por meio de termómetro de testa, de modo a evitar o contato corporal. No caso da temperatura corporal seja igual ou superior 38º, a pessoa não poderá entrar, sendo aconselhada a ligar para a linha SNS 24, preventivamente.
- a medição da temperatura de todos os clientes que se desloquem pela entrada principal do Hotel, por meio de termómetro de testa, de modo a evitar o contato corporal. No caso da temperatura corporal seja igual ou superior 38º, a pessoa será aconselhada a ligar para a linha SNS 24 e a equipa do Hotel deverá ficar atenta e acompanhar o desenrolar deste contato.

➤ **Medidas de Gestão**

A empresa para manter a continuidade do negócio, salvaguardando a saúde dos trabalhadores e da comunidade, tem vindo a preparar um conjunto de medidas que passam por:

- Identificar atividades prioritárias desenvolvidas pela empresa, que tenham que continuar durante a pandemia. Considerar a recolocação interna de recursos a fim de manter essas atividades.
- Identificar funções da empresa que podem recorrer a formas alternativas de trabalho ou de realização de tarefas, designadamente pelo recurso a teletrabalho, reuniões por vídeo e teleconferências e o acesso remoto dos clientes;
- Implementação de ações de limpeza mais frequentes dos espaços e objetos.
- Preparar respostas às necessidades dos clientes durante uma pandemia, nomeadamente através de:
 - Disponibilização de quartos, que permitam o desenvolvimento de teletrabalho, criando uma separação de espaços, apresentando uma bom serviço de rede wi-fi;
 - a disponibilização de reserva de mesa e refeições on-line, facilitando os acessos, e reduzindo os tempos de espera e acumulação de clientes à entrada dos restaurantes.

4. Medidas de prevenção e controlo de Infeção

a) Medidas de prevenção e controlo de Infeção - Colaboradores

➤ Higiene das Mãos;

Lave as mãos frequentemente com água e os produtos desinfetantes disponíveis, seguindo as recomendações presentes no local para uma correta lavagem das mãos. Caso não disponha de desinfetante, utilize água e sabão. Em alternativa, pode usar toalhetes à base de álcool.



➤ Medidas de Etiqueta Respiratória;

- Adote medidas de etiqueta respiratória: tapar o nariz e boca quando espirrar ou tossir (com lenço de papel ou com o braço, nunca com as mãos e deitar o lenço de papel ao lixo);
- Lave as mãos sempre que se assoar, espirrar ou tossir;



– Se não tiver as mãos lavadas, evite mexer nos olhos, no nariz e na boca.

– Utilize sempre uma máscara, quando esteja em espaços fechados ou com outras pessoas e cujo distanciamento recomendado não seja possível.



Utilizar máscaras de proteção.

➤ Conduta de Higiene Pessoal

Devem ser adotadas medidas de conduta de higiene pessoal, que privilegiam, uma apresentação mais cuidada, nomeadamente:

- Ausência de adornos pessoais (pulseiras, anéis, fios, entre outros);
- Barba aparada;
- Cabelo apanhado;
- Unhas curtas e limpas;
- Cuidado com o uso de maquilhagem (com o uso de máscara poderá aumentar risco de problemas de dermatológicos).

Não devem ser partilhados objetos (como canetas ou outros), nem comida.



Não partilhar objetos.

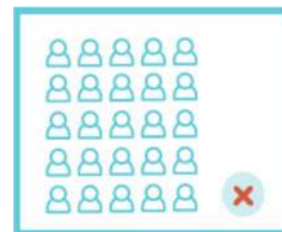
Não será permitido entrar ou sair do estabelecimento com a farda pessoal.

➤ Conduta Social;

– Evitar o contacto físico com pessoas é essencial, por isso, evite cumprimentos pessoais como abraços, beijos ou apertos de mão, devem ainda ser privilegiadas estratégias como:

- reuniões com videochamada;
- diminuição do número de trabalhadores por posto de trabalho;

- rotatividade de tarefas;
- dar preferência a postos de trabalho lado a lado, ou costas com costas;
- Faça por cumprir a sinalética (ex. marcação no pavimento) e outra informação (ex. cartazes) que alerta para as distâncias de segurança.
- Evite confraternizações sociais (ex. convívios ou eventos sociais) que suscitem aglomerados de pessoas na empresa ou fora desta.
- Evite frequentar espaços públicos fechados e pouco arejados.



Manter a distância e evitar multidões.

➤ Higienização e Desinfecção de Superfícies;

A empresa disponibiliza à entrada da porta de serviço, um toalhete desinfetante para que possa desinfetar os seus próprios utensílios de trabalho, diariamente, nomeadamente: teclado, rato, telefone, botões de máquinas, maçanetas de portas, interruptores de luz, entre outros.

A higienização dos cacifos deverá ser efetuada pelos próprios utilizadores, sendo que serão efetuadas periodicamente ações de monitorização aos mesmos, para verificar o cumprimento da ação de limpeza.

➤ Proteção Individual e (In)formação.

Nesta fase em que o contágio ainda está ativo, a empresa definiu o **uso obrigatório da máscara**, durante toda a permanência nas instalações do Hotel.

Os trabalhadores ao retomarem o serviço vão desenvolver ações de (in)formação acerca de:

- precauções básicas de prevenção e controlo de infeção;
- a conduta a seguir durante a permanência na empresa, durante o período da Pandemia;
- novos procedimentos adotados pela empresa no que diz respeito a higienização, Limpeza e desinfecção;
- alterações na organização e desenvolvimento das tarefas desempenhadas, por forma a prevenir eventuais contaminações;
- produtos de limpeza dirigida aos profissionais das Limpezas, pelo próprio fornecedor, por forma a dar a conhecer as precauções a ter no seu manuseamento dos produtos, a diluição e aplicação em condições de segurança, assim como, como se proteger durante os procedimentos de limpeza.

Devem ser utilizados os equipamentos de proteção individuais (EPI's), em complemento das medidas anteriores. Têm sido disponibilizado aos colaboradores um conjunto de equipamentos de proteção individual adaptados às especificidades das funções exercidas e do risco de exposição, nomeadamente: bata e/ou avental de descartável para usar sobre o fardamento; luvas de uso único resistente a líquidos; máscara de tipo cirúrgica e óculos para proteção ocular, entre outros.

Encontram-se em anexo, as recomendações na utilização dos respetivos EPI's.

Relativamente ao fardamento dos colaboradores deve ser lavado e tratado na lavandaria do Hotel, a temperaturas elevadas, estando destacada uma máquina de lavar roupa só para as fardas dos profissionais. Encontra-se interdita a saída de qualquer tipo de fardamento do pessoal das instalações da empresa.

➤ Auto monitorização de sintomas;

- É importante fazer vigilância de sintomas como tosse ou dificuldade respiratória;
- Os trabalhadores devem efetuar a auto monitorização de sintomas da COVID-19 através da medição da temperatura (febre $\geq 38.0^{\circ}\text{C}$), ou surgimento de tosse persistente (ou agravamento da tosse habitual), ou dificuldade respiratória são os sintomas comuns da COVID-19. A auto monitorização destes sintomas (pelo trabalhador) permite identificar Casos Suspeitos de COVID-19 e encaminhar para o respetivo serviço de saúde.
- Se tiver sintomas de gripe, fique em casa, não vá trabalhar, evite locais com muitas pessoas, guarde uma distância de, pelo menos, um metro quando falar com outras pessoas e ligue para a linha SNS 24 (808 24 24 24), no caso da indicação ser a de ficar em casa, avise o departamento de Recursos Humanos.



Prestar atenção aos primeiros sintomas, seja responsável.

b) Medidas de prevenção e controlo de Infeção - Instalações

➤ Equipamentos de Higienização

Foram colocados dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica (SABA), junto aos pontos de entrada/saída do hotel (clientes e pessoal); junto ao equipamento de marcação de controlo de assiduidade; no acesso às áreas de confeção alimentar; à entrada dos restaurantes, bares e refeitório do pessoal; um por cada piso, junto aos elevadores; junto às entradas dos balneários do pessoal; e um em cada carrinho de limpeza do housekeeping, (considerando que se encontra um em cada piso).

Todas as instalações sanitárias possuem sabonete líquido para higienização das mãos e toalhetes de papel.

Na entrada do pessoal, encontra-se um tapete húmido, para limpar as solas dos sapatos, sendo que o mesmo será mudado e desinfetado regularmente.

Os produtos a utilizar na higienização das mãos são os seguintes:

	Nome do Produto	Tempo de contacto	Doseamento
Higienização das mãos	Soft Care Freskogel	40 a 60 segundos	N/A
Desinfetante para as mãos	Soft Care Des E	30 segundos	3 ml

➤ Limpeza e desinfecção de superfícies/objetos de espaços comuns

Todas as superfícies podem ser veículos de contágio, contudo o risco deste contágio varia consoante a frequência de manipulação, toque ou utilização.

Privilegiamos a utilização de equipamentos de limpeza de uso único, que devem ser eliminados após utilização.

Nos espaços de restauração é assegurada a limpeza e desinfecção da mesa sempre que sai um cliente e entra um novo, através de spray desinfetante e toalhetes descartáveis. Foi também reforçada a higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies. Deve ser evitada a manipulação de alimentos por clientes e colaboradores. Os talheres dos clientes devem ser acondicionados em saquetas de papel descartáveis.

No Piscina é assegurada a limpeza e desinfeção das espreguiçadeiras e respetivos colchões sempre que sai um cliente e entra um novo, através de spray desinfetante e toalhetes descartáveis.

No transporte de clientes, as viaturas encontram-se adaptadas com um separador acrílico, dividindo o espaço entre o condutor e os clientes, bem como, implementado o procedimento de desinfeção do veículo, a cada utilização, através de spray desinfetante, com um período de intervalo de 10 minutos entre o transporte de diferentes clientes.

➤ Reorganização de Espaços e Circuitos

Para promover o distanciamento social aplicámos sinalética (marcas no chão) para manter a devida distância, de 2 metros, em locais em que possa surgir acumulação de clientes, como em zonas de atendimento, balcões, áreas comuns e acesso a viaturas para realização de atividades exteriores.

Foi ainda colocada sinalética no posicionamento das espreguiçadeiras na zona envolvente da Piscina, dispendo duas a duas, com o distanciamento mínimo de 2 metros entre as demais.

Também nos balcões de atendimento foram colocadas divisórias em acrílico, para salvaguardar o distanciamento entre colaboradores e clientes/público em geral.

O refeitório do pessoal passará a ter um horário mais alargado, de forma a evitar a acumulação de trabalhadores no mesmo espaço, bem como, foi colocada sinalética no chão, para relembrar o afastamento social que os colaboradores devem manter uns dos outros.

Foi reorganizado o espaço para refeições, tendo sido colocados avisos dos intervalos a manter de distância entre lugares, bem como, reduzido o número de cadeiras.

Os talheres devem a ser disponibilizados em envelopes de papel ou enrolados em papel filme para evitar contágios.

Também os **Restaurantes e Bares do Hotel**, devem ter o seu espaço alterado, por forma a garantir o distanciamento de pelo menos 2 metros entre clientes não coabitantes, zonas de passagem e acessos. A capacidade máxima dos espaços foi reduzida em cerca de 50%, em todos os espaços de restauração e bebidas, incluindo espaços exteriores.

Os acessos e zonas de passagem estão devidamente identificadas por circuitos, mantendo a distância adequada entre pessoas que circular e clientes sentados.

Não estão autorizadas alterações nas orientações das mesas e cadeiras, que possam comprometer os distanciamentos predefinidos pela DGS.

Os menus também foram adaptados, passando a ser servidas refeições já empratadas, por forma a reduzir o tempo de permanência e proximidade entre clientes e colaboradores. Os buffets foram desativados nesta fase.

c) Medidas de prevenção e controlo de infeção - Clientes

➤ Sinalização e informação

O atual plano de contingência é dado a conhecer ao cliente, quando o mesmo efetua a sua reserva, ficando ainda disponível para consulta durante a sua estadia. Antes da data de chegada será enviado aos clientes um formulário de pré “*check-in*” que deverá ser preenchido “*online*” antes para minimizar os contactos no balcão da receção.

São ainda disponibilizados folhetos informativos aos trabalhadores e aos Clientes com indicações de como prevenir e controlar uma infeção provocada pela COVID-19.

Neste período de pandemia foram feitas algumas alterações à organização dos serviços, pelo que serão disponibilizadas aos clientes as regras de permanência nos espaços comuns, acessíveis a todos e diferentes idiomas, nomeadamente: horários diferenciados de refeições, necessidade de efetuar reserva prévia de refeições, ginásio ou SPA.

Foi também reduzida a capacidade de alojamento do hotel durante esta fase.

No dia de saída dos clientes, os quartos serão limpos higienizados e desinfetados e só voltaram a ser ocupados a partir do dia seguinte.

➤ Auto monitorização de sintomas;

– Osa clientes devem ser incentivados a que efetuar a auto monitorização de sintomas da infeção por COVID-19, através da medição da temperatura (realizada à entrada do estabelecimento), ou no aparecimento de tosse persistente ou dificuldade respiratória, sintomas comuns da COVID-19.

– Se tiver sintomas de gripe deve evitar espaços e locais com muitas pessoas, manter uma distância de, pelo menos, um metro quando falar com outras pessoas e ligar para a linha SNS 24 (808 24 24 24), no caso da indicação ser a de ficar no hotel, avisar a Receção/Portaria.

➤ Utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's).

– O uso da máscara é obrigatório em todas as zonas públicas do hotel, incluindo restaurantes e bares. Nas zonas exteriores, terraços, jardim e piscina, assim como nos quartos esta regra não se aplica.

– Caso o cliente não traga máscara aquando o Check-in, deverá solicitar uma na Receção.

– Estão disponíveis para aquisição na Loja/Tabacaria kits de proteção que contêm máscara, luvas e gel desinfetante, bem como, máscaras embaladas.

➤ Conduta Social;

– São disponibilizados folhetos que promovem os procedimentos de distanciamento social a adotar, com vista à prevenção da infeção por COVID-19;

– Foram definidas regras de acesso e permanência a espaços comuns, nomeadamente:

- Restaurantes: vão funcionar com horários diferenciados de refeições e com marcação prévia;

- SPA e Ginásio: vão funcionar com ocupação limitada e sujeito a marcação prévia;

– Durante o período da pandemia não está autorizada a alteração da configuração dos espaços comuns, bem como, a disposição dos mobiliários em áreas comuns (como por exemplo as espreguiçadeiras junto à piscina) por parte dos clientes, considerando que foram posicionados por forma a respeitar o distanciamento social, indicado pela DGS;

– Encontramo-nos a implementar um sistema on-line de *Check-In* e *Digital Order* para facilitar no processo de reserva de serviços.

5. Responsáveis pela execução do Plano

A coordenação do plano de contingência no Hotel Palácio é da responsabilidade do Sr. Corrêa de Barros, na qualidade de Director Geral (correa.barros@hotelestorilpalacio.pt). Na sua ausência deste, o responsável é o Sr. Guedes de Sousa, na qualidade de Subdiretor (guedes.sousa@hotelestorilpalacio.pt).

A responsável de Recursos Humanos, Dra. Sandra Ferreira, acompanhará a Coordenação e Implementação do Plano de Contingência (sandra.ferreira@hotelestorilpalacio.pt).

Qualquer ação no âmbito do plano deverá ser prontamente comunicada ao coordenador que é quem fará a articulação que se mostrar necessária com as autoridades (serviços de saúde, DGS) , bem como, com o médico do trabalho.

➤ Designação de Responsável por acionar procedimentos em caso suspeito;

Será em cada turno identificado um colaborador (Dutty Manager) que ficará responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infeção:

- Acompanhar a pessoa com sintomas até à sala de Isolamento;
- Prestar a assistência necessária;
- Estabelecer a ligação de contato com o serviço nacional de saúde, linha SNS 24 (808 24 24 24).

➤ Intervenientes no Plano de Contingência e respetivas responsabilidades

O quadro seguinte sintetiza os níveis de responsabilidade de todos os intervenientes no plano.

Interveniente	Responsabilidade
Administração	Valida o presente plano de contingência
Director Geral	Aprova e é responsável pela Coordenação do presente Plano
Sub Diretor	Responsável pela coordenação do Plano de Contingência, na ausência do Director Geral
Consultor de HACCP	Implementa e coordena com todas as equipas na aplicação do presente plano Sugere alterações ao plano Manter o cumprimento das boas práticas na manipulação de alimentos, através da correta aplicação das normas de HACCP.
Vendas e Marketing	Divulgação do Plano de contingência. Deverão divulgar regras de funcionamento dos serviços, como a necessidade de reserva prévia de refeições, ginásio, SPA...

Interveniente	Responsabilidade
Recursos Humanos	<p>Acompanha as orientações e recomendações emanadas pelas autoridades;</p> <p>Responsável pela introdução das alterações que se venham a verificar necessárias;</p> <p>Coordenas as ações de informação e formação dos colaboradores;</p> <p>Informa o Médico de trabalho, sempre que se verifique um caso suspeito, e posterior confirmação ou não da doença;</p> <p>Divulgação de Plano de Contingência da Empresa, junto de todos os colaboradores.</p>
Diretor de Serviços Técnicos	<p>Coordenar os tratamentos da Piscina, de acordo com o definido na pág. 21)</p>
Governante	<p>Coordena as equipas para as duas intervenções a realizar nos quartos dos clientes: 1ª para remoção da roupa e atalhados e a 2ª para realizar a limpeza e fazer camas de lavado, em dois tempos distintos e espaçamento entre as intervenções (2 a 3 horas).</p> <p>Coordenar limpeza de sala de isolamento e reposição de produtos listados que deverão constar no referido espaço.</p>
Compras e Economato	<p>Garantir stocks de todos os produtos e equipamentos necessários e definidos no presente plano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - equipamentos de proteção individual (EPI'S) para os trabalhadores, por forma a constituir uma reserva estratégica interna destes equipamentos: batas e aventais descartáveis; luvas não esterilizadas descartáveis e de nitrilo; óculos de proteção; viseiras; máscaras respiratórias do tipo FFP2; máscaras cirúrgicas tipoll; máscaras lavável de uso profissional; toucas; cobre pés. - materiais de limpeza de uso único, sobretudo panos de limpeza, toalhetes de limpeza de uso único humedecidos em desinfetante, spray desinfetante; - solução antisséptica de base alcoólica (SABA) - sabonete líquido - termómetros de testa. - sacos de plástico para roupa suja de quartos. - matérias-primas necessárias para manter em funcionamento para a empresa satisfazer as necessidades básicas dos clientes. <p>Escalonar entregas de mercadorias, através da criação de horários, o mais desfasados possível entre os diferentes fornecedores;</p>

Interveniente	Responsabilidade
Chefias diretas	Assim que tenha conhecimento de algum caso suspeito ou confirmado, deverá avisar o Coordenador do Plano e o Responsável pelos Recursos Humanos.
Equipa de empregadas de andares	Cumprir com os procedimentos definidos (pág. 30)
Equipa de Limpeza de áreas	Cumprir com os procedimentos definidos (pág. 24)
Qualquer trabalhador que suspeite ter a doença	<p>Informar a chefia direta (preferencialmente via telefone)</p> <p>Contactar o Coordenador do Plano de Contingência ou em alternativa o Responsável de turno e dirigir-se para a sala de isolamento</p> <p>Na sala contactar a linha SNS 24 (808 24 24 24)</p> <p>Continuar com o procedimento definido (pág. 18)</p>
Médico do Trabalho	Efetuar as diligências previstas na lei.

Sala de Isolamento

Foi definida uma área de “isolamento” para separar uma ou mais pessoas que possam ser dadas como casos suspeitos ou confirmados de COVID-19, que visa impedir que outros possam ser expostos e/ou infectados. A sala de isolamento tem como principal objetivo evitar a propagação da doença transmissível no serviço e na comunidade.

Salas de Isolamento	Equipamento associado
<p>Hotel</p> <p>- Quarto n.º 23 (junto ao elevador no sub solo)</p> <p>Em caso de necessidade será definido outro local.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Telefone e lista de contatos de emergência - Mesa e cadeira, facilmente higienizáveis - Água engarrafada e alguns alimentos - Contentor de lixo (c/ abertura não manual e saco de plástico) - Solução antisséptica de base alcoólica (disponível no interior e à entrada desta área) - Luvas descartáveis - Máscara - Termómetro - Acesso a WC, devendo este ficar restrito

A(s) sala(s) deve(m) ser arejada(s) regularmente, através da abertura das janelas para renovar o ar, e deve-se manter a(s) porta(s) fechada(s).

6. Procedimento de atuação perante caso suspeito e caso validado

Em caso de suspeita de infeção por COVID-19, siga as recomendações com vista à prevenção de eventual contágio:

- Se o trabalhador está em casa, deverá estabelecer contato com a linha SNS 24 (808 24 24 24);
- Se o trabalhador está a entrar ao serviço, deverá ser dada a indicação para regressar a casa e estabelecer contato com a linha SNS 24 (808 24 24 24), posteriormente deverá avisar os Recursos Humanos;
- Se o trabalhador está ao serviço, deverá informar a sua chefia direta, ou o Coordenador do Plano, da situação e dirigir-se para área de isolamento, onde estabelecerá contato com a linha SNS 24 (808 24 24 24).

O trabalhador que der assistência deverá munir-se dos EPI's apropriados (luvas, máscara, viseira ou óculos de proteção, bata descartável e cobra-pés), sempre que esteja em contato com o caso suspeito.

Deve ser providenciada a desinfecção dos locais de anterior permanência do caso suspeito:

- se for trabalhador: isolar e desinfetar o local de trabalho
- se for cliente: isolar e desinfetar as áreas comuns onde passou

Informar as pessoas que estiveram em contato com o caso suspeito, para manterem vigilância e reforçarem em caso de sinais ou sintomas suspeitos.

Se o caso suspeito for um cliente, este deverá informar o Responsável designado da sua situação e dirigir-se para área de isolamento, onde estabelece contato com a linha SNS 24 (808 24 24 24).

➤ Após avaliação, o SNS 24 informa o Trabalhador/Cliente:

- Se não se tratar de caso suspeito de COVID-19: define os procedimentos adequados à situação clínica do trabalhador/cliente;
- Se se tratar de caso suspeito de COVID-19: o SNS 24 contacta a Linha de Apoio ao Médico (LAM), da Direção-Geral da Saúde, para validação da suspeição. Desta validação o resultado poderá ser:

- Caso Suspeito Não Validado, este fica encerrado para COVID-19. O SNS 24 define os procedimentos habituais e adequados à situação clínica do trabalhador/cliente. O trabalhador informa o Diretor do Hotel da não validação, que por sua vez informa os Recursos Humanos.

- Caso Suspeito Validado, a DGS ativa o INEM, o INSA e Autoridade de Saúde Regional, iniciando-se a investigação epidemiológica e a gestão de contactos. A chefia direta do trabalhador informa o Coordenador do Plano de Contingência da existência de um caso suspeito validado.

➤ Na situação de Caso suspeito validado:

– O trabalhador doente deverá permanecer na área de “isolamento” (com máscara cirúrgica, se a sua condição clínica o permita), até à chegada da equipa do INEM, ativada pela DGS, que assegura o transporte para o Hospital de referência, onde serão colhidas as amostras biológicas para testes laboratoriais;

– O acesso dos outros trabalhadores à área de “isolamento” fica interdito (exceto aos trabalhadores designados para prestar assistência, trocando de EPI's logo de seguida).

– Devem-se evitar deslocações adicionais do Caso suspeito validado nas instalações da empresa.

– Nas situações em que o trabalhador com sintomas necessita de acompanhamento (ex. dificuldade de locomoção), a assistência será prestada por um socorrista ou na sua ausência pela Chefia Direta. Estes devem colocar previamente ao acompanhante uma máscara cirúrgica e luvas descartáveis, óculos de proteção, deve proceder ao cumprimento das precauções básicas de controlo de infeção quanto à higiene das mãos, após contacto com o doente.

– Sempre que possível deve-se assegurar a distância de segurança (superior a 1 metro) do doente.

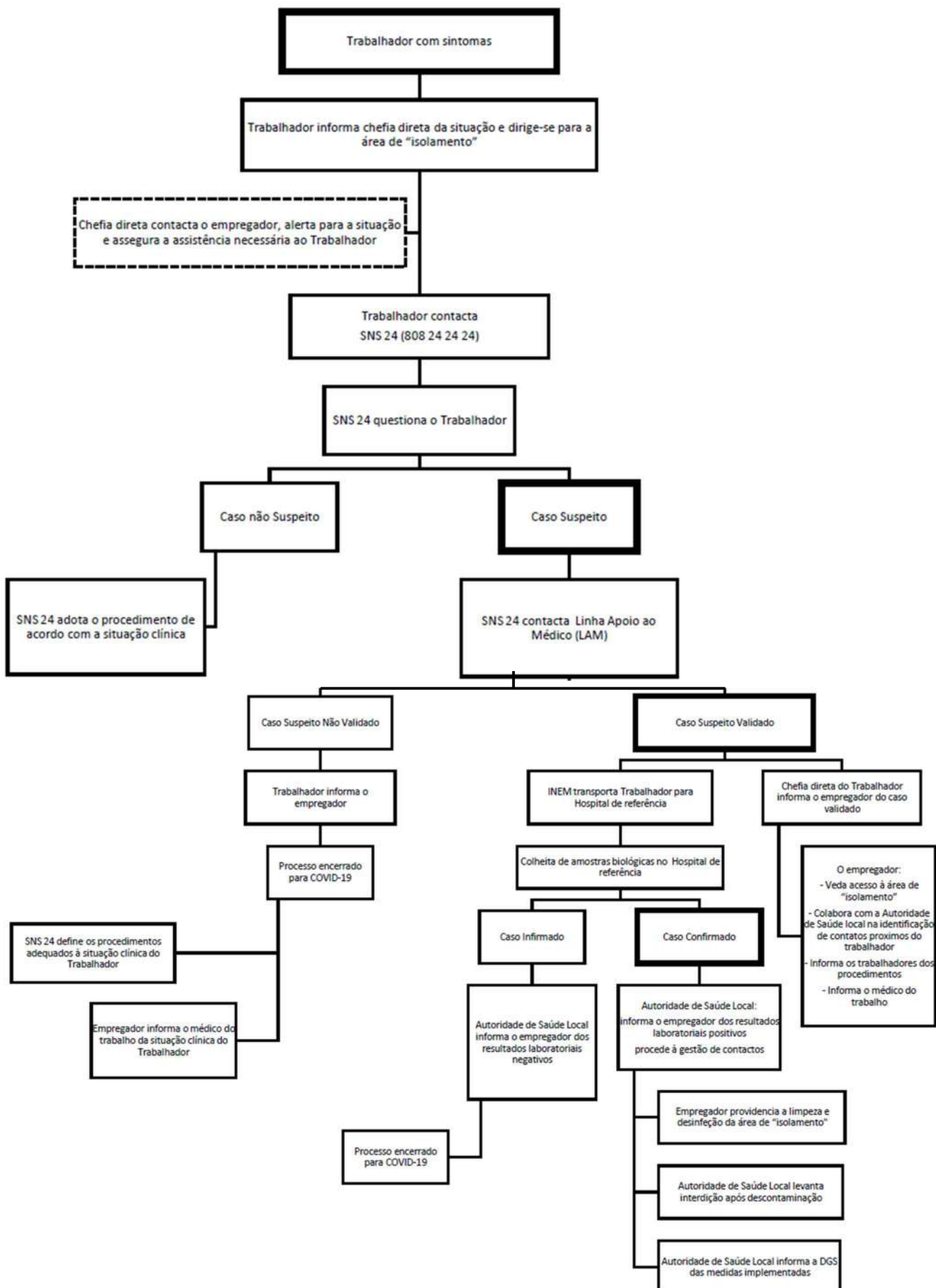
Perante a confirmação dos resultados laboratoriais, a DGS informa a Autoridade de Saúde Regional que por sua vez informa a Autoridade de Saúde Local.

A Autoridade de Saúde Local informa o Coordenador do Plano dos resultados dos testes laboratoriais e:

– **Se o Caso for infirmado**, este fica encerrado para o COVID-19, sendo aplicados os procedimentos habituais da empresa, incluindo de limpeza e desinfeção.

– **Se o Caso for confirmado**, a área de “isolamento” deve ficar interdita até à validação da descontaminação (limpeza e desinfeção) pela Autoridade de Saúde Local. Esta interdição só poderá ser levantada pela Autoridade de Saúde.

Fluxograma de situação de Trabalhador com sintomas de COVID-19 numa empresa



Perante suspeita de um cliente doente ou suspeita de estar doente por COVID-19 no hotel, recomenda-se que:

- A pessoa doente não deve sair do hotel. Deve permanecer no seu quarto e ligar aos profissionais da área administrativa do hotel, para que liguem para a linha SNS 24 (808 24 24 24) que avaliará o caso e contactará com a Autoridade Local de Saúde;
- Não se deve dirigir ao centro de saúde, a consultório privado ou à urgência do hospital;
- Aguardar as instruções dos profissionais de saúde que o vão atender e a decisão clínica.
- Se o hotel tiver máscara, deve entregar uma máscara cirúrgica à pessoa, ensinando-a a colocá-la e ajustando-a bem à face.
- A Autoridade Local de Saúde poderá optar por enviar a pessoa para o Hospital de referência da área ou não, dependendo da situação clínica do doente.
- Nos casos suspeitos de COVID-19, os profissionais de limpeza e roupa devem aguardar o resultado do diagnóstico laboratorial de confirmação do caso suspeito ou não, antes de iniciar os procedimentos de remoção da roupa e a limpeza.

➤ Reforço de Limpeza e desinfeção

Em caso suspeito, deve-se reforçar a limpeza e desinfeção de superfícies/objetos/áreas:

- frequentemente manuseadas;
- mais utilizadas pelo trabalhador/cliente que se suspeita ter contraído a infeção;
- com maior probabilidade de estarem contaminadas;

Especial atenção em caso de doente confirmado

Limpeza e desinfeção do posto de trabalho do doente (incluindo materiais e equipamentos utilizados por este), ou do quarto, caso seja um cliente.

Recolher os resíduos (sacos) dos contentores dos locais onde esteve o Doente, colocar o saco num segundo saco e fechar bem;

Identificar e segregar os resíduos até ao momento de envio para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico;

No caso do caso validado ter utilizado recentemente a **Piscina**, as superfícies dessa piscina onde as pessoas circulam, devem ser lavadas e desinfetadas. A limpeza e desinfeção da piscina deve ser realizada com o procedimento habitual, devendo-se substituir a água e proceder à cloragem como recomendado pela DGS.

➤ Procedimento de vigilância de contactos

Considera-se “contacto próximo” um trabalhador que não apresenta sintomas no momento, mas que teve ou pode ter tido contacto com um caso confirmado de COVID-19.

Numa primeira fase dever ser determinado o tipo de exposição do contacto próximo:

– **“Alto risco de exposição”**, é definido como:

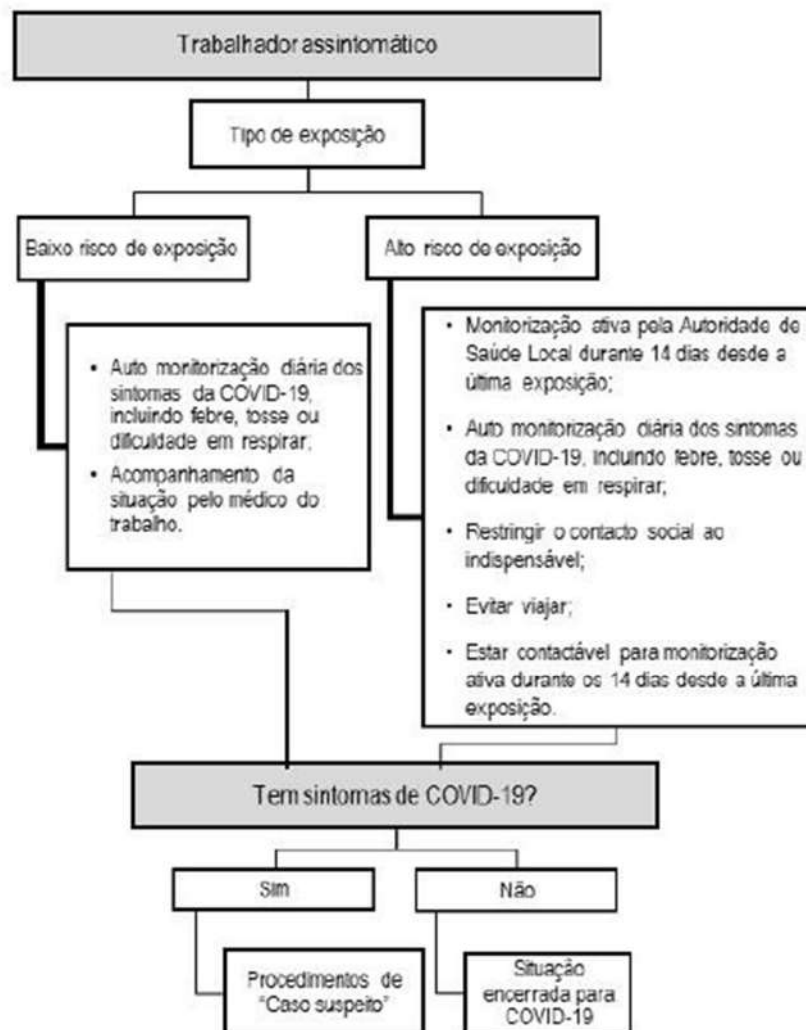
- Trabalhador do mesmo posto de trabalho (gabinete, sala, zona até 2 metros) do Caso;
- Trabalhador que esteve face-a-face com o Caso Confirmado ou que esteve com este em espaço fechado;
- Trabalhador que partilhou com o Caso Confirmado loiça (pratos, copos, talheres), toalhas ou outros objetos ou equipamentos que possam estar contaminados com expetoração, sangue, gotículas respiratórias.

– **“Baixo risco de exposição”** (casual), é definido como:

- Trabalhador que teve contacto esporádico (momentâneo) com o Caso Confirmado (ex. em movimento/circulação durante o qual houve exposição a gotículas/secreções respiratórias através de conversa face-a-face superior a 15 minutos, tosse ou espirro).
- Trabalhador(es) que prestou(aram) assistência ao Caso Confirmado, desde que tenha(m) seguido as medidas de prevenção (ex. utilização adequada da máscara e luvas; etiqueta respiratória; higiene das mãos).

Perante um Caso Confirmado de infeção por COVID-19, deverão ser ativados os procedimentos de vigilância ativa dos contactos próximos, relativamente ao início de sintomatologia.

Fluxograma de monitorização dos contactos próximos (trabalhadores assintomáticos) de um Caso confirmado de COVID-19 (trabalhador)



Exemplo (DGS)

7. Limpeza e desinfeção de instalações e equipamentos

A empresa tem já implementado um *Plano de Limpeza e Higienização*, tendo recentemente com a atual pandemia, sido intensificados os procedimentos e a frequência de limpeza das instalações, com desinfeção regular, principalmente nas superfícies manipuladas, nomeadamente maçanetas das portas, corrimões, botões de elevadores, secretárias e balcões de atendimento, terminais de cartões bancários, bem como de todas as torneiras, doseadores de sabonete/desinfetante e dispensadores de toalhas, entre outros.

➤ Técnicas de limpeza

A limpeza realizada nesta fase é sempre húmida e recorreremos à utilização de aspiradores com tanque de água, utilizados em zonas públicas e nos quartos;

A Limpeza é realizada sempre no sentido de cima para baixo e, das áreas mais limpas, para as mais sujas:

- Paredes e teto;
- Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros);
- Equipamentos existentes nas áreas;
- Instalações sanitárias;
- Chão é o último a limpar.

➤ Materiais de limpeza

Os materiais de limpeza são distintos (de uso exclusivo) de acordo com o as áreas a limpar;

Os panos de limpeza são, preferencialmente, de uso único e descartáveis, diferenciados por um código de cores, para cada uma das áreas, nomeadamente:

- Bancadas, mesas, cadeiras, cadeirões de restaurantes e de gabinetes, entre outros - azul;
- Mesas de refeição e áreas de preparação de alimentos - verde;
- Casas de banho:
 - pano só para limpar o lavatório - amarelo;
 - pano para as sanitas – vermelho, a parte interior da sanita é esfregada com o próprio piaçaba e com detergente de base desinfetante.

O balde e esfregona para o chão são habitualmente reutilizáveis, sendo efetuada uma limpeza e desinfeção destes equipamentos no final de cada utilização. O balde e esfregona são diferentes, para as áreas atrás referidas.

➤ Frequência de limpeza

A limpeza de superfícies de toque frequente é realizada com toalhetes húmidos com detergente de base desinfetante, ou spray desinfetante com toalhetes descartáveis, ambos 2 em 1, sendo a frequência de limpeza destas superfícies 6 vezes ao dia.

- Nas áreas de **restauração**, esta limpeza rápida deve ser feita quando sai um cliente e entra outro para a mesma mesa, os puxadores de portas devem ser limpos com mais frequência (cerca de 1 vez por hora) e o chão é lavado com um detergente e desinfetante líquido, 2 em 1, específico para áreas alimentares, sendo a frequência de limpeza de 2 vezes ao dia;
- **Instalações sanitárias** são lavadas com um detergente higienizante para superfícies de fácil aplicação, sendo a frequência de limpeza do chão de 3 vezes ao dia;
- O **Kids Club**, deve ser limpo mais vezes durante o dia.

Na limpeza e desinfeção das superfícies de áreas comuns são utilizados os seguintes produtos:

	Nome do Produto	Tempo de contacto	Doseamento
Detergente desinfetante para superfícies duras	Room Care R2	1 min.	Pequenas áreas puro, grandes 1dose por 5L
Detergente desinfetante (equivalente a lixívia)	Suma Bac conc D10	5 min.	10ml em 750ml água, equivale a 1/3

➤ Produtos de limpeza e desinfeção

A empresa dispõe das fichas técnicas de todos os produtos que constam no plano de higienização, sendo cumpridas as indicações do fabricante e instruções nos rótulos dos produtos e nas fichas de segurança. Os produtos químicos estão devidamente rotulados, fechados e conservados nas suas embalagens de origem e armazenados em local próprio e fechado, devidamente identificado do seu exterior.

Os produtos a utilizar na Limpeza e Desinfeção de superfícies são os seguintes:

	Nome do Produto	Tempo de contacto	Doseamento
Detergente desinfetante de largo espectro	Oxivir Plus Spray	N/A	Usar a puro
Toalhetes com detergente e desinfetante	Dry Wipes	Alguns min	Juntar água 0,75 L até 1,5 L

Estes toalhetes não são reutilizados em várias superfícies e não carecem de secar a superfície depois de cada utilização, a superfície fica molhada durante uns minutos até secar ao ar, para ser eficaz.

➤ Uso de equipamentos de proteção individual pelos funcionários de limpeza:

Nesta fase de possível disseminação do vírus, os profissionais de limpeza usem os seguintes EPI's:

- Bata ou avental impermeável, usado por cima da farda
- Uma máscara comum bem ajustada à face a máscara, que deverá ser mudada sempre que estiver húmida (mínimo de 4-6 horas);
- Luvas resistentes aos desinfetantes não reutilizáveis;
- Utilizar uma farda limpa todos os dias e um calçado próprio só para as limpezas;

➤ Limpeza e desinfecção das superfícies de áreas comuns

As superfícies são lavadas água e detergente desinfetante e de seguida, enxaguar as superfícies só com água quente e deixar secar ao ar, ou polir com um pano seco para um brilho extra.

A limpeza de pisos e zonas públicas é realizada com aspirador com tanque de água e lavado com produtos específicos.

Para desinfecção de superfícies: usar-se Oxivir Plus spray, e Dry Wipes (toalhetes humedecidos em desinfetante para a limpeza rápida de algumas superfícies de toque frequente) para as superfícies metálicas ou outras, de modo a evitar corrosão ou danificação.

Na limpeza e desinfecção das superfícies de áreas comuns são utilizados os seguintes produtos:

	Nome do Produto	Tempo de contacto	Doseamento
Detergente desinfetante para superfícies duras	Room Care R2	1 min.	Pequenas áreas puro, grandes 1dose por 5L
Detergente desinfetante (equivalente a lixívia)	Suma Bac conc D10	5 min.	10ml em 750ml água, equivale a 1/3

Instalações Sanitárias

Utilizar panos diferentes para os lavatórios e as áreas à volta destes e para o exterior das sanitas, seguindo a sequência:

- Iniciar a limpeza pelos lavatórios (1.º as torneiras e só depois o lavatório) e superfícies à volta destes;

- Limpar os trocadores de fraldas;
 - Limpar as sanitas;
 - Limpar o chão.
- Limpeza da sanita:
- Parte interior da sanita:
 - limpar o interior da sanita apenas com o piaçaba;
 - Se houver urina ou fezes, descarregar primeiro o autoclismo;
 - Não deitar lixívia ou produto com amoníaco sobre a urina, porque provoca uma reação gasosa nociva para a saúde;
 - Aplicar o produto detergente com base desinfetante; deixar atuar durante pelo menos 5 minutos;
 - Esfregar bem por dentro com o piaçaba;
 - Puxar o autoclismo com o piaçaba ainda dentro da sanita para que este também fique limpo;
 - Volte a puxar a água.
 - Parte exterior da sanita:
 - espalhar o detergente/desinfetante na parte de cima da sanita e sobre os tampos;
 - esfregar com o pano: primeiro os tampos e só depois, a parte exterior da sanita (em cima e nos lados);
 - passar com pano só com água e deixar secar ao ar;
 - limpar e desinfetar o botão do autoclismo, com álcool a 70º;
 - No final da limpeza, volta-se a passar um pano humedecido em desinfetante em todas as torneiras;
 - limpar frequentemente as maçanetas das portas das casas de banho.

Os produtos a utilizar na Limpeza e Desinfecção das casas de banho são os seguintes:

	Nome do Produto	Tempo de contacto	Doseamento
Detergente para sanitários	Room Care R1	5 min.	Pronto a usar
Detergente desinfetante para superfícies duras	Room Care R2	1 min.	Pequenas áreas puro, grandes 1dose por 5L
Detergente para vidros e outras superfícies	Room Care R3	N/A	Pronto a usar
Creme de limpeza	Room Care R7	N/A	Pronto a usar

Fraldário em casas de banho públicas

As superfícies devem ter uma capa plástica coberta intacta (sem rasgões ou fendas);

O profissional de limpeza que limpa o fraldário deve:

- limpar e desinfetar primeiro a cobertura plástica dos dois lados lavar e desinfetar o colchão no sentido de cima para baixo e deixar secar ao ar na posição horizontal;
- lavar e desinfetar o tampo do móvel e as partes laterais e da frente do fraldário passar depois com pano só com álcool a 70%;

Mobiliário e brinquedos no Kids Club para diversão de crianças

Na abertura do Kids Club a secção é higienizada, assim como todos os brinquedos, antes da utilização diária.

Os brinquedos de plástico ou de borracha que entrem na boca de uma criança são lavados com água e detergente e passados por álcool a 70%. Os restantes brinquedos que possam ser lavados e desinfetados em máquina, são lavados na máquina de lavar roupa, sempre que possível, a temperaturas elevadas, de acordo com as instruções do fabricante.

Os brinquedos que não possam ser lavados e desinfetados em máquina, são lavados em recipiente específico para o efeito, com uma solução detergente e desinfetante compatível, deixados a atuar durante 5 minutos e posteriormente enxaguados apenas com água, e por a secar de preferência em máquina se tolerarem o calor.

Áreas de preparação e confeção de alimentos

Os materiais de limpeza são específicos para estas áreas e seguem as regras definidas pela legislação em vigor, nomeadamente: existem panos diferentes de limpeza para:

- as bancadas e utensílios destas;
- para as mesas, cadeiras e outro mobiliário;
- material específico para o chão;

Os detergentes e desinfetantes utilizados são produtos que não contaminam os alimentos. Está interdito o ato de borrifar com desinfetante em spray em áreas onde há alimentos em confeção ou em exposição.

Instruções de limpeza:

- Lavar primeiro as superfícies com água e detergente;
- Em seguida, espalhar uniformemente a solução de lixívia nas superfícies;
- Deixar atuar a lixívia nas superfícies durante pelo menos 10 minutos
- ler as instruções do fabricante/fornecedor.
- De seguida enxaguar as superfícies só com água quente deixar secar ao ar.

	Nome do Produto	Tempo de contacto	Doseamento
Detergente desinfetante	Chlorsan D10.4	5 min.	5ml por 1L água
Detergente desinfetante (equivalente a lixívia)	Suma Bac conc D10	5 min.	10ml em 750ml de água, equivale a 1/3
Desengordurante forte, seguro em alumínio	Break up D3.5	N/A	10ml por 1L água
Detergente em pó para fritadeiras	Frit D9.1	1 min.	20 g por L água
Detergente para limpeza de fornos e grelhadores	Grill D9	15 a 30min.	1L por 10L água
Detergente para lavagem automática de louça	Suma Special L4	N/A	0,4 mL / L

Limpeza e desinfecção de superfícies da área de isolamento onde esteve uma pessoa suspeita ou confirmada de COVID-19

- Esperar pelo menos 20 minutos depois de a pessoa doente, ou suspeita de estar doente sair da área de isolamento/quarentena e, só depois, iniciar os procedimentos de limpeza em segurança;
- Preparar a solução de lixívia ou equivalente com concentração original de 5% ou mais de cloro livre;
- Lavar primeiro as superfícies com água e detergente;
- Em seguida, espalhar uniformemente a solução de lixívia nas superfícies;
- Deixar atuar a lixívia nas superfícies durante pelo menos 10 minutos;
- De seguida enxaguar as superfícies só com água quente e deixar secar ao ar.

Na desinfecção de áreas de isolamento e/ou em grandes espaços onde se supõe que possam ter ocorrido casos de COVID 19 ou eventual disseminação, recorreremos ao método de desinfecção por vapor de peróxido de hidrogénio. Esta desinfecção é feita depois da limpeza prévia e só pode ser realizada com a área vazia (sem ninguém presente).

8. Procedimentos específicos por área de serviço

d) Serviço de Housekeeping

Proteção dos profissionais responsáveis por manter a acomodação dos clientes no hotel

– As colaboradoras que tratam da roupa de cama ou do quarto de um caso suspeito ou confirmado e as colaboradoras que realizam as limpezas no hotel, desde que cumpram as medidas de proteção recomendadas e garantam o controlo da exposição ao risco de transmissão, não correm riscos desnecessários. No entanto, o risco de transmissão pode, contudo, ser real em caso de acidente ou se não forem cumpridas integralmente as medidas de proteção recomendadas.

– Dado que a mudança de roupa da cama, gera aerossóis, separamos a limpeza dos quartos em através de duas equipas diferentes, uma para a remoção da roupa e atalhados e outra para realizar a limpeza e fazer camas de lavado, em dois tempos distintos, espaçados em pelo menos 2-3 horas, entre retirar lençóis e roupas de cama e atalhados e realizar a limpeza de pisos e superfícies.

– Definimos duas equipas diferentes: uma para a remoção da roupa e atalhados e outra para realizar a limpeza e fazer camas de lavado, em dois tempos de intervenção espaçados;

– A 1ª equipa que procede à remoção da roupa e realizar a limpeza, deve estar munida dos seguintes EPI's: bata descartável, luvas não esterilizadas, óculos de proteção e uma máscara de proteção respiratória do tipo FFP2, e deverá proceder seguir as seguintes diretrizes:

- Retirar sem agitar ou sacudir
- enrolar no sentido de dentro para fora
- fazer um embrulho
- colocar dentro de um saco e fechar, sem encostar a roupa ao corpo
- colocar num saco de plástico a roupa suja do quarto e fechá-lo bem;
- embalar as roupas e acondicioná-las num saco impermeável fechá-lo bem e encaminhá-lo para o carrinho da Lavandaria exterior
- Remover lixos do quarto

– A 2ª equipa que procede à Limpeza, desinfeção e reposição de roupas e atoalhados, deve estar munida dos seguintes EPI's: bata impermeável, ou avental de plástico sobre o fardamento, luvas de uso único resistente a líquidos, máscara de tipo cirúrgica, e deverá proceder seguir as seguintes diretrizes:

- Limpeza de bancadas, mesas, caldeiras, caldeirões, entre outros, através de desinfetante em spray e passar com pano descartável;
- Limpeza de instalações sanitárias, utilizando panos de limpezas com código de cor, nomeadamente:
 - Para limpeza de sanitários (exterior) cor **vermelho**
 - Para limpeza de lavatórios cor **amarelo**
 - Interior dos sanitários, não necessita de panos (limpo com a utilização do próprio piaçaba)

– Após mudar a roupa da cama e os atoalhados do quarto da pessoa suspeita ou doente com COVID-19, é desejável esperar também um tempo (período de latência) para iniciar a limpeza dos quartos.

- O serviço de lavandaria de roupas de quarto e restaurante é externo, pelo que a roupa é embalada e acondicionada num saco impermeável, bem fechado e posteriormente recolhida pela empresa de Lavandaria.

Limpeza e Desinfeção de Superfícies:

Se há presença de sangue, secreções respiratórias ou outros líquidos orgânicos, absorver os líquidos com papel absorvente; aplicar a lixívia ou equivalente diluída em água na proporção de uma medida de lixívia ou equivalente, para 9 medidas iguais de água; deixar atuar durante 10 minutos; passar o local com água e detergente; enxaguar só com água quente e deixar secar ao ar; usar máscara na diluição e aplicação da lixívia ou equivalente; abrir as janelas para ventilação do espaço;

b) Receção de Mercadorias

Foi delimitado uma zona de receção de mercadorias. Só será permitida a entrada, no espaço afeto à receção de mercadorias, dos fornecedores que se apresentem com máscara.

Será atendido um fornecedor de cada vez, é verificada a temperatura, a qualidade e quantidade do produto.

É verificada a temperatura do transporte onde é transportado o produto, a higienização do mesmo, bem como do motorista.

9. Anexos

Anexo 1 – Folheto informativo - “Coronavírus: O que é, sintomas e como prevenir”

Anexo 2 – Folheto informativo - “Covid-19: Medidas de Prevenção”

Anexo 3 – Folheto informativo - “Utilização de máscara”

Anexo 4 – Folheto informativo – “Utilização de luvas”

10. Abreviaturas

INEM – Instituto Nacional de Emergência Médica

DGS – Direção Geral de Saúde

11. Bibliografia

Orientação 06/2020 da Direção-Geral da Saúde - Empresas

Orientação 08/2020 da Direção-Geral da Saúde – Hotéis

Orientação 14/2020 da Direção-Geral da Saúde - Limpeza e desinfeção estabelecimentos de atendimento ao público

Informação Técnica 15/2020 da Direção-Geral da Saúde – Medidas de prevenção e proteção nas Empresas

Orientação 23/2020 da Direção-Geral da Saúde – Estabelecimentos de restauração e bebidas

Minuta de protocolo interno de Clean & Safe – Turismo de Portugal

19 recomendações – Adaptar os locais de trabalho / Proteger os Trabalhadores – EstamosON

<https://www.dgs.pt/corona-virus.aspx>

<https://www.portaldascomunidades.mne.pt/pt/alertas/coronavirus-2019-ncov-3>

<https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china>

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

Documento elaborado e atualizado por Sandra Ferreira, Responsável de RH e Eduardo Gonçalves, Consultor de HACCP
Estoril, 8 de junho de 2020.