GUIA VALE DO CAFÉ SEGURO
Medidas de Retomada PÓS COVID-19



Vale do Café

CONVENTION & VISITORS BUREAU

Apresentação:

O Vale do Café Convention & Visitors Bureau, preocupado com a retomada do turismo em nossa região após a abertura da quarentena decretada e entendendo que serão necessárias medidas e ações por parte dos empresários da região, promoveu uma série de conversas e questionamentos com a participação de vários profissionais para discutir o cenário do setor após a pandemia do COVID-19 e ações necessárias para a retomada das atividades.

Este conteúdo tem por objetivo apresentar orientações simples e necessárias de prevenção e mitigação da possibilidade de transmissão e contaminação pelo COVID 19, pelos diferentes elos da cadeia produtiva do turismo com foco em hábitos e comportamentos pessoais e empresariais, individuais e coletivos, na região do Vale do Café quando da retomada das atividades e orientá-los sobre as medidas que deverão ser adotadas para promover o retorno gradual de suas atividades.

PRÁTICAS DE SEGURANÇA PARA SUA EMPRESA

Para que as empresas da cadeia do turismo consigam mitigar os riscos e manter-se em segurança, o primeiro passo é cumprir seus protocolos de higienização e limpeza, bem como, de saúde dos colaboradores e manipulação de alimentos já implementados no estabelecimento e complementá-los com as medidas de segurança ligadas ao Covid – 19.

Recomenda-se que os estabelecimentos verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e suas frequências.

Tais medidas são necessárias, devido ao comportamento do Coronavírus - Covid-19, que é muito sensível ao detergente ou sabão e à temperatura quente (45ºC ou mais).

Tempo de permanência no ambiente depende da superfície:



alumínio e luvas cirúrgicas
8 horas



plástico e papel
5 dias



inox
48 horas

vidro
4 dias

CUIDADOS COM OS FUNCIONÁRIOS

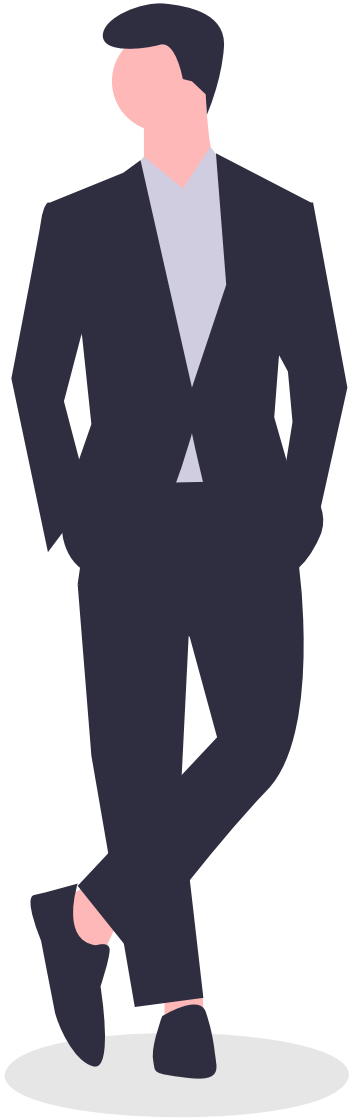
Antes da retomada das atividades e de retorno dos colaboradores é importante realizar contato prévio a fim de identificar se o mesmo está apto ao retorno imediato ou se deve ser direcionado ao serviço de saúde;

• É recomendável a capacitação de todos os funcionários (permanentes e temporários), antes da retomada das atividades, devido às mudanças em diversas práticas do estabelecimento em decorrência do cenário pós-Covid-19.

Os treinamentos devem abordar orientações quanto:

- O que é o Covid – 19 e como o vírus se propaga;
- Como agir caso algum colaborador contraia a Covid-19;
- Protocolos de higienização de ambientes, utensílios, móveis e equipamentos;
- Condução de clientes quanto à distância de segurança;
- Higienização de mãos: processo correto e frequência;
- Uso correto do álcool em gel 70%;
- Protocolo de higiene pessoal e orientações para higiene de mãos dos clientes;
- Protocolos de uso dos EPI's;
- Higienização de hortifrutigranjeiros e outros insumos.

A capacitação de colaboradores será o mais importante, para que se possa demonstrar confiança nos procedimentos estabelecidos. Desta forma, recomenda-se que os treinamentos sejam realizados com maior frequência e as atividades dos funcionários acompanhadas.



CUIDADOS COM OS FUNCIONÁRIOS

- É recomendável a verificação da temperatura dos funcionários ao chegar no trabalho;

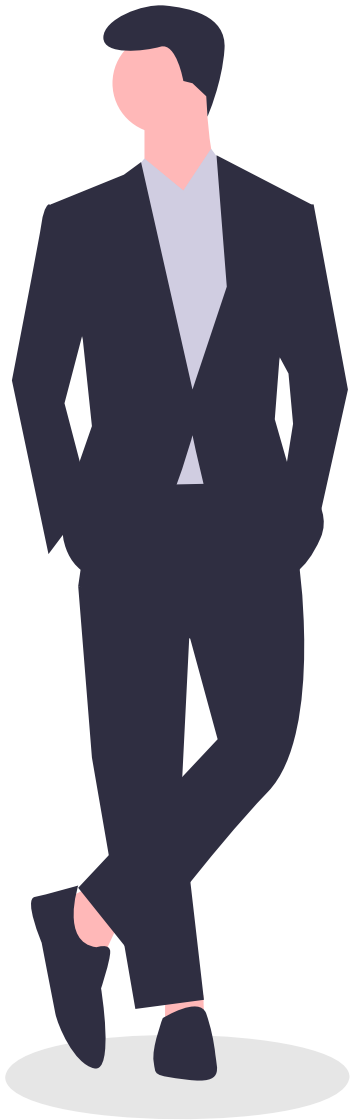
- Manter Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO dos funcionários em dia;

- Todos os colaboradores devem manter-se em dia com seus hábitos higiênicos;

- Manter as unhas e cabelos cortados, barba feita, escovar os dentes ao acordar, após todas as refeições e após fumar;

- Todos os colaboradores de todas as áreas do serviço de alimentação, além do uso de máscaras, quando aplicável, devem usar luvas, lembrando que se for o caso de uso de luvas, estas devem ser trocadas sempre que mudarem de operação e higienizá-las na mesma frequência da lavagem de mãos;
Segundo nota técnica da ANVISA "a adoção do uso de luvas não deve ser feita de maneira indiscriminada, devendo-se analisar, inicialmente, se medidas mais eficazes e mais efetivas, como a higienização das mãos, não poderiam ser adotadas no lugar".

- Recomendável disponibilizar aos colaboradores, uniforme próprio e individual (incluindo máscaras) e calçados apropriados, que devem ser trocados diariamente, quando estes entrarem no serviço;



CUIDADOS COM OS FUNCIONÁRIOS

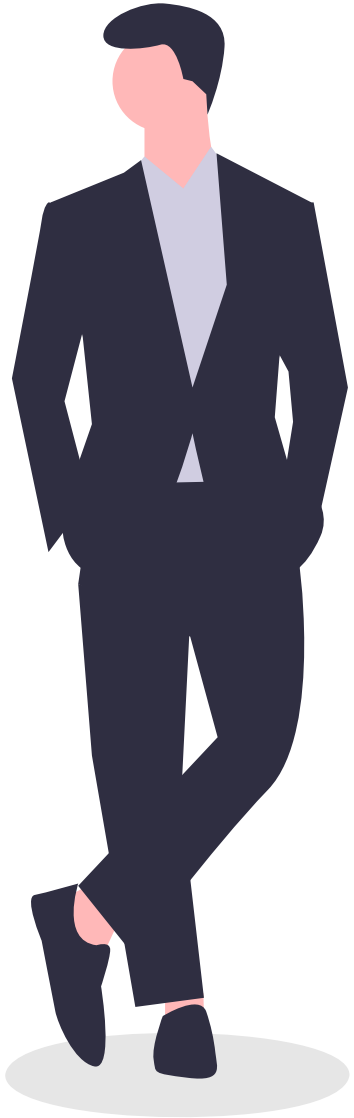
• Recomendável disponibilizar vestiário para os funcionários, com armários individuais para guarda de seus pertences;

• Conscientizar os colaboradores e supervisionar a prática de, ao saírem para intervalos de almoço ou folgas, retirarem os uniformes e ao retornarem, se possível, banharem-se e colocarem novamente o uniforme;

• Disponibilizar instruções nas áreas de manipulação com a correta higienização das mãos e sua frequência;

• Evitar o uso compartilhado de equipamentos e materiais de trabalho, sendo recomendável que cada colaborador tenha o conjunto necessário às suas atividades;

• Funcionários devem estar cientes sobre manter o afastamento de segurança entre eles e entre os clientes, com a distância de 1,5 metros;
Os órgãos oficiais como a OMS, recomenda a distância de 1metro entre as pessoas, para este manual, adotamos a distância de segurança de 1,5 metros.



USO DE MÁSCARAS

O Ministério da Saúde recomenda que máscaras cirúrgicas e N95/PFF2 sejam priorizadas para os profissionais de saúde, considerando que os serviços de saúde são os locais com maior potencial de concentração de vírus, ao mesmo tempo em que a manutenção de suas atividades precisa ser garantida mediante ações para a proteção de profissionais e pacientes.

Recomendações para uso das máscaras, quando forem adotadas

- **Máscaras simples descartáveis:** devem ser utilizadas por no máximo 2 horas;
- **Máscara alternativa de pano (artesanal):** não é recomendada para uso profissional. Mas, caso adotadas, devem ser utilizadas por até 3 horas, ou se perceber umidade.

Em relação ao tecido mais indicado para a sua confecção, vide nota técnica da ANVISA nº 23 de 07 de abril de 2020, que dispõe sobre as orientações gerais sobre máscaras faciais de uso não profissional.

COMO COLOCAR A MÁSCARA

1



Higienize as mãos

2



Coloque a máscara segurando-a pelos elásticos ou tiras;

3



Certifique-se de cobrir bem o nariz e a boca e ajuste com segurança para minimizar os espaços entre a face e a máscara

4



Durante o processo e após colocá-la, evite tocar a parte da frente da máscara.

vector by: freepik

USO DE MÁSCARAS

COMO RETIRAR/DESCARTAR A MÁSCARA

1



Higienize as mãos

2



Retire a máscara segurando-a pelos elásticos ou tiras;

3



Máscaras descartáveis, descarte direto no lixo, máscaras de pano, higienize corretamente conforme descrito a baixo

4



Evite tocar e não retire a máscara pela parte da frente, se porventura tocar essa parte, realizar imediatamente a higiene das mãos.

5



Após retirar, higienize novamente as mãos

HIGIENIZAÇÃO DE MÁSCARAS DE PANO

1. Lavar com água e detergente;
2. Desinfetá-las por 5 minutos sob fervura ou por imersão em água sanitária de uso geral (Hipoclorito de Sódio) por 20 minutos na diluição de 500 ppm (4 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
3. Antes do uso recomenda-se que passe o ferro.

vector by: freepik

FORNECEDORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS

Supermercados, lojas de conveniências, lojas de roupas, sapatos, etc..

• Recomendável personalizar o atendimento, oferecendo horários distintos para grupos de risco;

• Oferecer, sempre que possível, serviços de entrega a domicílio (delivery), inclusive lojas de roupas, sapatos, e outros comércios, regras vide item vide item serviço de delivery;

• Instruções para caixa e pagamento, vide item Cuidados na hora do pagamento;

• Evitar o uso compartilhado materiais de trabalho, recomendável que cada colaborador tenha o seu conjunto necessário às suas atividades;

•Conscientizar aos visitantes/consumidores que estiverem dentro do estabelecimento para se manterem na distância de segurança de no mínimo 1,5 metros entre si;



FORNECEDORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS

Supermercados, lojas de conveniências, lojas de roupas, sapatos, etc..

• Quando possível, instalar pia com água, sabão, papel toalha e álcool em gel na entrada do estabelecimento para seus consumidores higienizarem as mãos ao entrarem;

• Recomendável instalar barreira acrílica na área dos caixas para minimizar o contato e manter em cada caixa solução desinfetante para que o colaborador possa higienizar a esteira e mãos;

• Orientar ao cliente para aguardar a higienização da esteira, antes de retirar as compras do carrinho e colocá-las no balcão;

• Controlar a frequência da higienização das mãos dos funcionários;

• Controlar o fluxo de pessoas em seu estabelecimento, limitando o acesso de acordo com o espaço disponível, de forma a minimizar a aglomeração;



FORNECEDORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS

Supermercados, lojas de conveniências, lojas de roupas, sapatos, etc..

• Caso o cliente adentre ao estabelecimento sem máscaras, disponibilizar máscara descartável;

• Vendedores e promotores devem manter-se, também, à distância de segurança dos clientes e, se possível, utilizarem de máscara e evitar contato físico, por exemplo, apertos de mão;

• Disponibilizar álcool em gel ou líquido a 70%, para funcionários e clientes, em locais de fácil acesso e estratégicos à higienização das mãos;

• Manter o ambiente de trânsito de pessoas (corredores), constantemente higienizados;

• Higienizar a barra de empunhadura dos carrinhos e cestinhas de compras, após o uso do cliente;

• Ao final do expediente, deve-se realizar higienização completa dos carrinhos para o expediente do dia seguinte;



FORNECEDORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS

Supermercados, lojas de conveniências, lojas de roupas, sapatos, etc..

• Funcionários repositores usando máscaras e portando frasco com solução desinfetante (álcool gel ou líquido a 70%) para higiene das mãos;

• Nos ambientes onde utilizar lixeiras, as mesmas devem ser fechadas e com acionamento por pedal;

• Atentar para a higienização do sistema de ventilação das áreas (ar condicionado central, aparelhos individuais) em frequência a ser recomendada pelo responsável pela higienização.



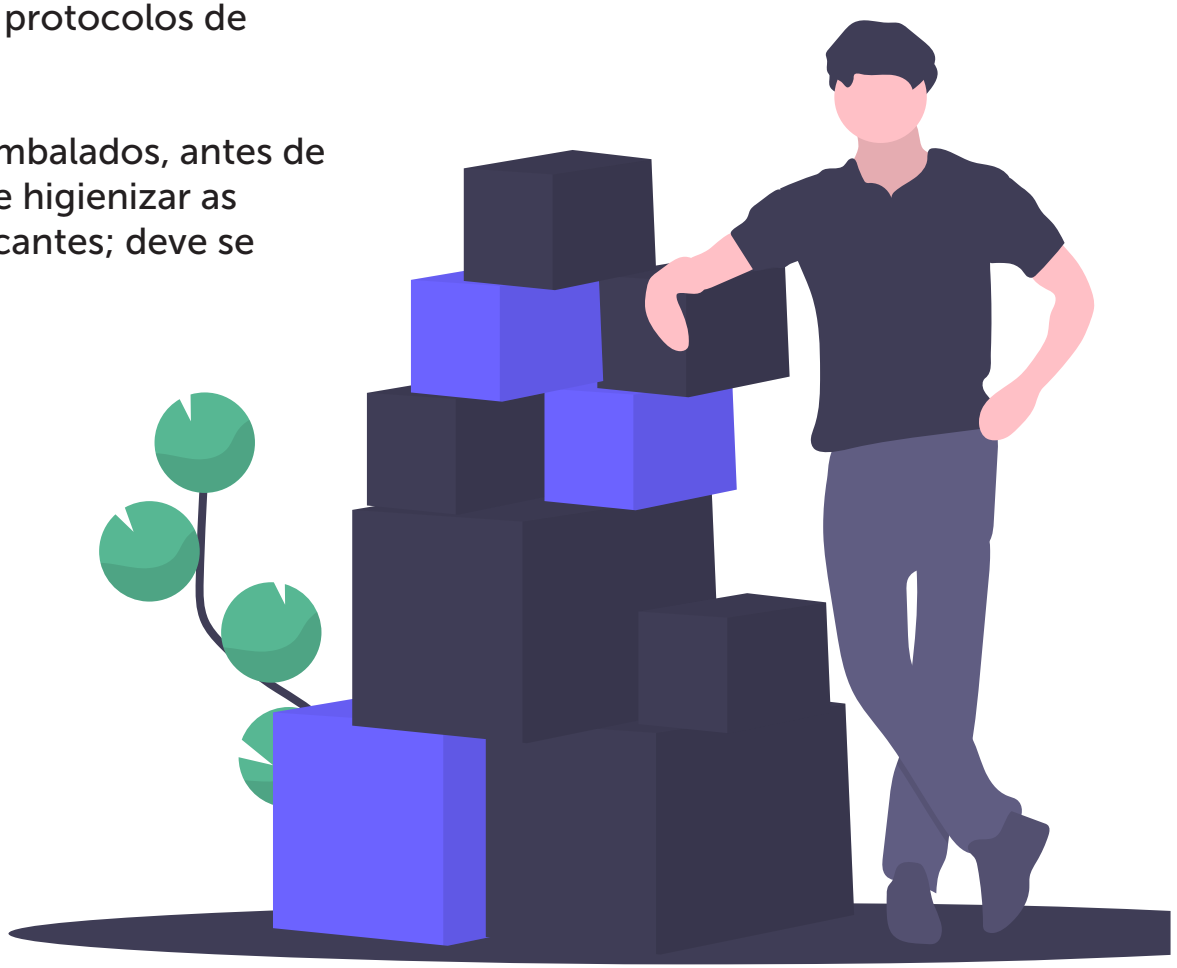
FORNECEDORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS

Aquisição de gêneros alimentícios e insumos: (aplicável para todos os segmentos)

• Solicitar ao fornecedor maior cuidado na embalagem dos gêneros alimentícios e insumos que comprar (colocar em sacos plásticos para transporte e entrega);

• Dar preferência a fornecedores que estejam seguindo protocolos de qualidade para manipulação dos produtos;

• Ao receber os gêneros e insumos secos e perecíveis embalados, antes de entrar para o estoque, deverá retirar os sacos plásticos e higienizar as embalagens individuais borrifando com produtos sanificantes; deve se observar se a embalagem aceita borrifamento.



FORNECEDORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS

Serviço de delivery: (aplicável para todos os segmentos)

• O entregador deverá estar de máscara e dotado de álcool gel 70% para higienizar as mãos ao manipular os sacos plásticos que embalam os insumos, a cada entrega;

• Em caso de alimentos prontos, lacrar todos os pedidos para que não haja risco de violação e contaminação;

• Os entregadores devem manter distância mínima de 1,5 metros do cliente no momento da entrega;

• Entregadores que façam parte do quadro de colaboradores do estabelecimento devem ser incluídos nos programas de capacitação;

• Entregadores devem utilizar máscaras, inclusive para realizar as entregas aos clientes;



vector by: freepik

FORNECEDORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS

Serviço de delivery: (aplicável para todos os segmentos)

• As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação;

• A bag de transporte deverá ser higienizada a cada retorno ao seu ponto base;

• Em caso de troco em dinheiro, é recomendável que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato com as mãos;

• Recomenda-se sempre o uso de embalagem externa (secundária) para proteção extra do invólucro principal que conterá o alimento.



vector by: freepik

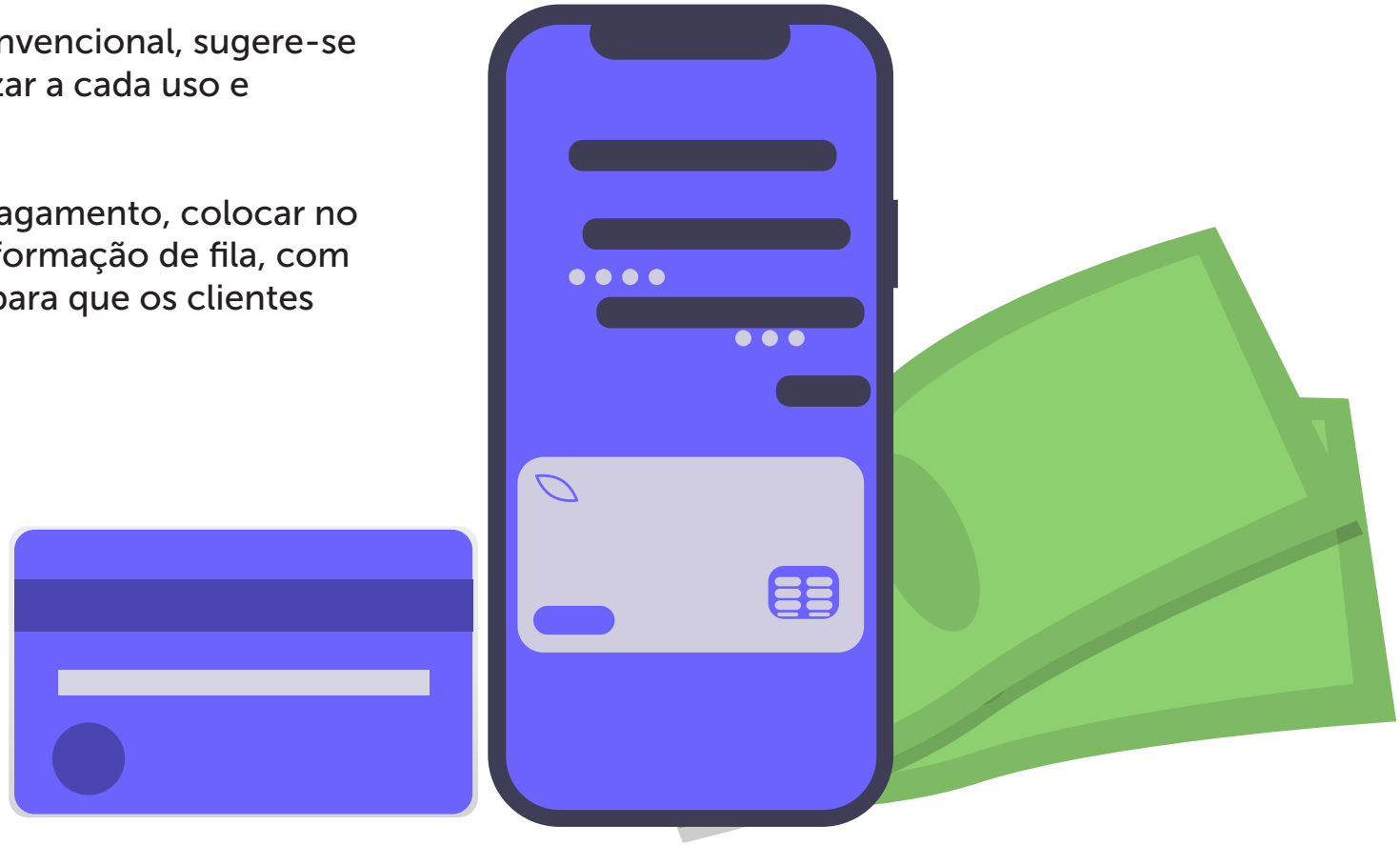
FORNECEDORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS

Cuidados na hora do pagamento: (aplicável para todos os segmentos)

• Quando aplicável, dar preferência ao uso de aplicativos de pagamento online, cartão de crédito virtual, entre outros. Solicite à administradora da máquina de cartão para que substitua suas máquinas atuais por máquinas de aproximação, sem necessidade de inserção de chips e digitalização de senha.

• Para o uso das máquinas de cartão convencional, sugere-se envelopá-la com plástico filme, higienizar a cada uso e remover o filme no final do expediente;

• Recomendável em locais de caixa e pagamento, colocar no piso uma espécie de faixa adesiva para formação de fila, com distância de 1,5 metros entre as faixas, para que os clientes possam se manter distanciados.



MEIOS DE HOSPEDAGEM

• Oferecer aplicativos de check-in e preenchimento de ficha oficial *online*;

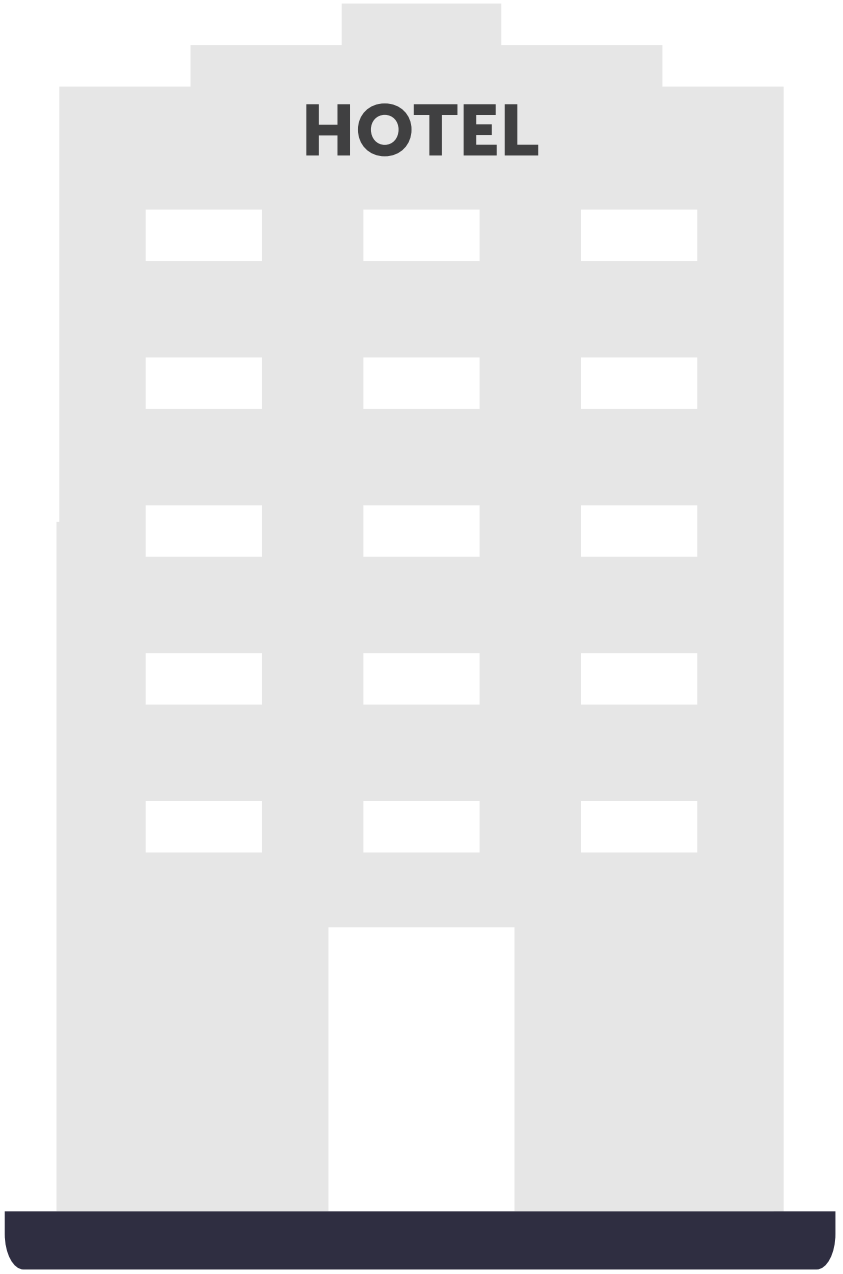
• Instruções para caixa e pagamento, vide item Cuidados na hora do pagamento;

• Higienizar as chaves e cartões borrifando com álcool 70% em frente ao cliente e imediatamente antes de entregá-las ao hóspede;

• Oferecer um *whatsapp* do hotel para qualquer dúvida ou solicitação do hóspede, incluindo pedidos de *room-service;*

• Todos os colaboradores de todas as áreas do meio de hospedagem, devem manter-se paramentados com máscara e, quando aplicável, luvas, lembrando que se for o caso de uso de luvas, devem ser trocadas sempre que mudarem de operação;

• É recomendável inserir nas orientações aos hóspedes, procedimentos de lavagem de mãos, uso de álcool em gel e o distanciamento de segurança;



MEIOS DE HOSPEDAGEM

• Deve-se dar atenção especial aos colaboradores do setor de manutenção patrimonial, capacitando-os para se manterem com seus uniformes o mais limpos possível, atentarem-se aos hábitos de higiene de lavar as mãos constantemente;

• Disponibilizar cartazes de orientação de lavagens de mãos para as áreas comuns dos funcionários;

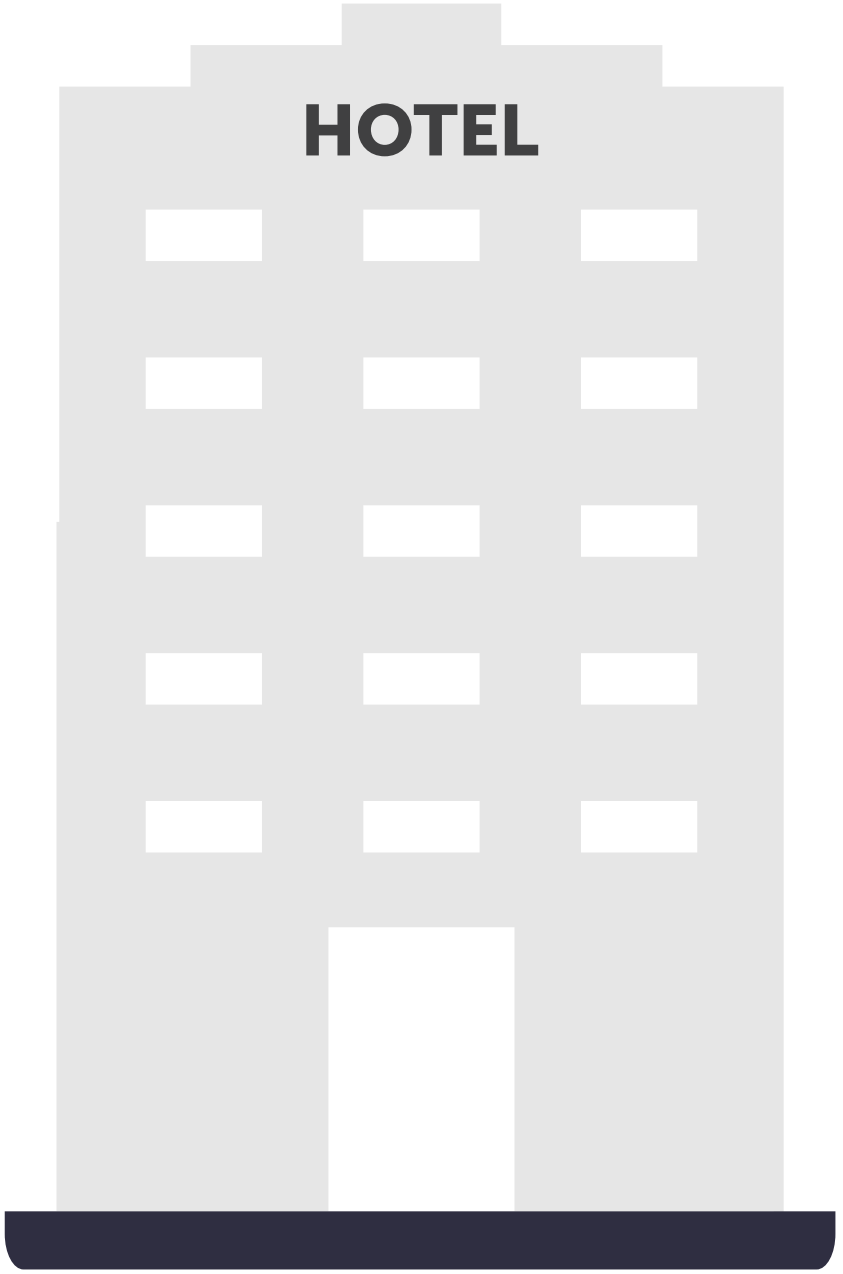
• Evitar o uso compartilhado de equipamentos e materiais de trabalho, sendo recomendável que cada colaborador tenha o seu conjunto necessário às suas atividades laborais;

• Disponibilizar álcool em gel ou líquido a 70%, para funcionários e clientes, em locais de fácil acesso e estratégicos à higienização das mãos;

• Se algum hóspede adentrar ao estabelecimento sem máscaras, disponibilizar máscara descartável para ele e solicitar que sempre a use quando estiver em áreas comuns;

• Orientar o funcionário a higienizar as mãos, antes e depois do transporte de malas dos hóspedes;

• Recomendável que o elevador seja utilizado por uma pessoa, por vez;



MEIOS DE HOSPEDAGEM

• Recomendável a higienização dos elevadores a cada 2 horas ou conforme o fluxo de pessoas;

• Quartos devem ser mantidos arejados, limpos diariamente, com troca total de rouparia de cama e de banho;

• Deve-se atentar para a limpeza do sistema de ventilação das áreas comuns e dos quartos (ar condicionado central ou equipamento individual), lavando os filtros e telas no caso de equipamento de áreas comuns;

• Mensalmente realizar a higienização completa do sistema de ventilação através de empresa terceirizadas e uso de produtos apropriados e autorizados para tal finalidade, devidamente registrados no órgão competente;

• Utilizar “carrinhos” ou utensílios próprios e exclusivos para remoção de lixos dos quartos, higienizá-los ao término do uso;



vector by: pch.vector

MEIOS DE HOSPEDAGEM

• Evitar o uso ou tomar cuidado com estofados, almofadas, cortinas e carpetes, promovendo quando necessário, limpeza seca ou a vapor;

• Sugere-se que roupas de banho sejam deixadas no quarto, ensacadas, ao invés de expostas;

• Substituir amenities (shampoo, condicionador, sabonete) por recipientes de parede (dispensers ou disponsers) que sejam abastecidos com refil e higienizados com frequência;

• Nos ambientes onde utilizar lixeiras, as mesmas devem ser fechadas e com acionamento por pedal;

• Lavar e higienizar com produtos próprios, preferencialmente de uso profissional para lavanderias, toda a rouparia de cama, mesa, banho, incluindo edredons e cobertores a cada troca de quarto;

• Rouparias de cama e banho devem ser embaladas em saco plástico na lavanderia após serem lavadas e passadas;

• Quando possível, deixar para colocar a roupa de cama 2 horas antes da chegada do hóspede;



vector by: pch.vector

MEIOS DE HOSPEDAGEM

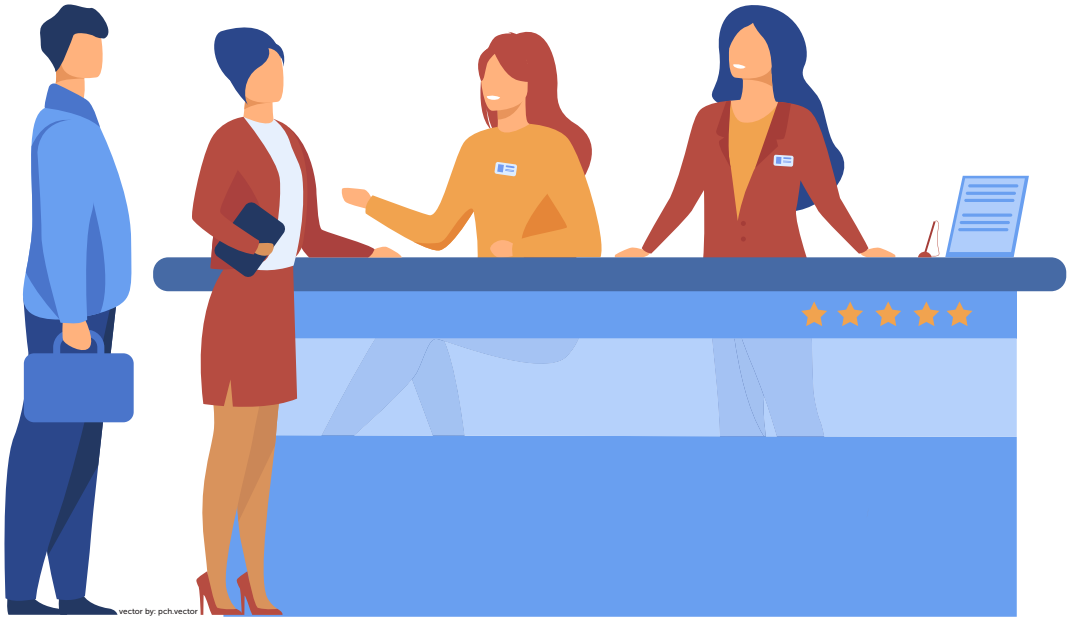
• Atentar para que a rouparia seja cuidada apenas por uma pessoa, evitando o manuseio por outras pessoas;

• Evitar que as roupas fiquem expostas no carrinho ou em locais de grande circulação (corredores);

• Áreas comuns (halls, corredores, sala de TV, sala de jogos, etc) devem ter seus ambientes e mobílias também higienizados diariamente, sugerido no mínimo 3x/dia;

• Minimizar ao máximo possível a exposição de souvenir e itens de decoração que sejam de difícil higienização;

• Os banheiros de funcionários e de uso de clientes devem ser higienizados a cada 2 horas e pode-se implantar uma tabela de controle com data, assinatura e horário da limpeza;



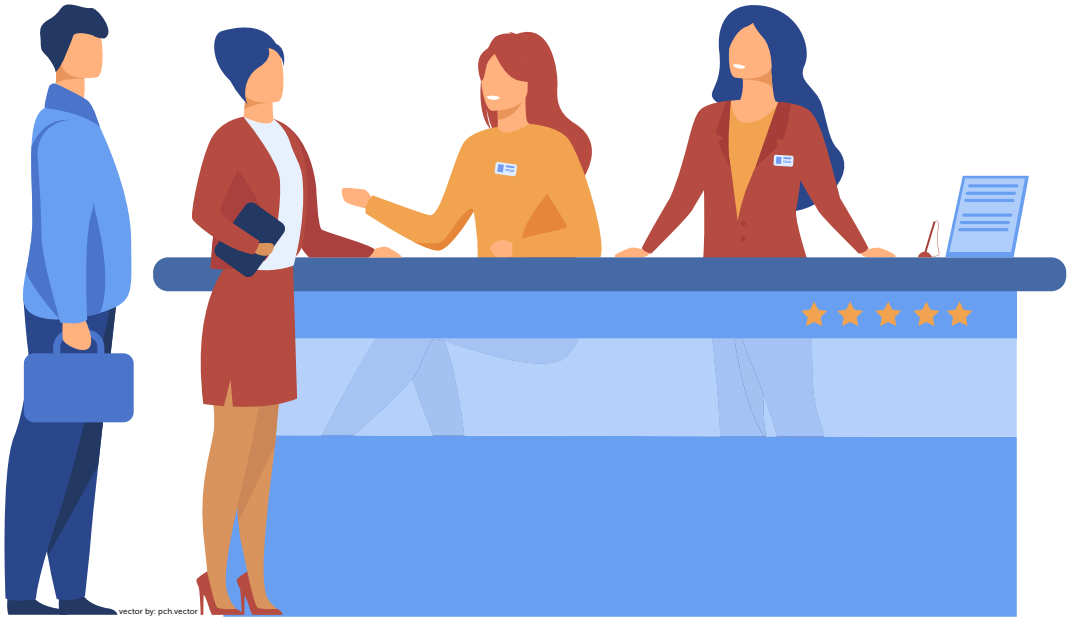
MEIOS DE HOSPEDAGEM

• Acesso a garagens é recomendável que seja instalado uma barreira sanitária, do tipo piscina, dotada de solução desinfetante, onde os veículos possam passar antes de entrar na garagem;

• Nas entradas do estabelecimento, sugere-se ter “tapete sanitário”, tapete umedecido com solução desinfetante para a sola dos calçados;

• Evitar eventos em locais fechados, centro de convenções, brinquedoteca, salas de jogos e salas de TV;

• Salas de academia, vide higienização no item “academia” deste guia.



BARES, RESTAURANTES E LANCHONETES (INCLUINDO OS EXISTENTES NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM)

• Aquisição de insumos conforme indicado no item Aquisição de gêneros alimentícios e insumos acima;

• Instruções para caixa e pagamento, vide item Cuidados na hora do pagamento;

• Oferecer serviços de entrega à domicílio (delivery), regras vide item serviço de delivery;

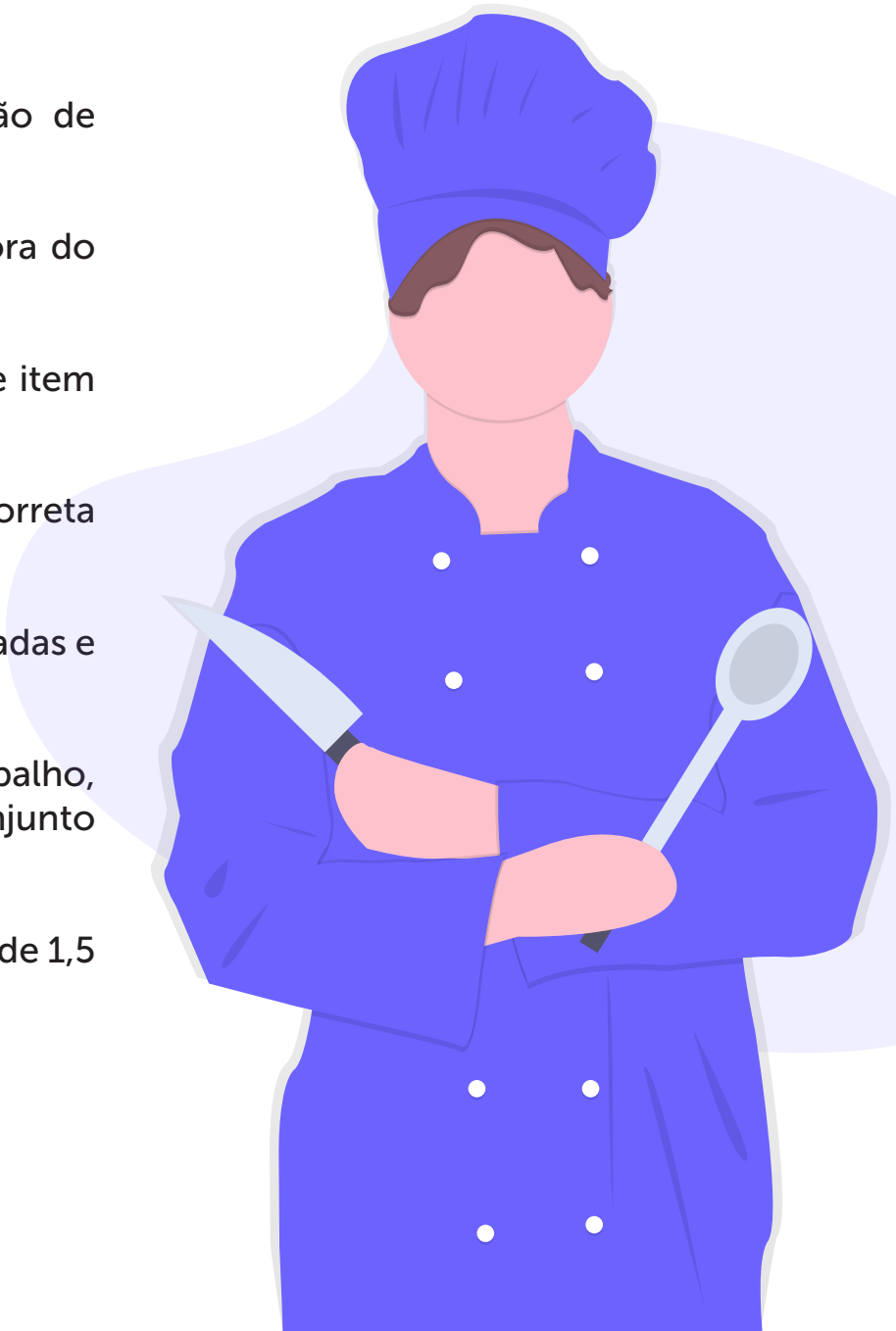
• Disponibilizar instruções nas áreas de manipulação com a correta higienização de mãos e sua frequência;

• Nos ambientes onde utilizar lixeiras, as mesmas devem ser fechadas e com acionamento por pedal;

• Evitar o uso compartilhado de equipamentos e materiais de trabalho, sendo recomendável que cada colaborador tenha o seu conjunto necessário às suas atividades;

• Devem estar cientes sobre manter o afastamento de segurança de 1,5 metros, entre eles e entre os clientes;

•Quando aplicável, higienizar cardápios a cada troca de mesa;



BARES, RESTAURANTES E LANCHONETES

• Reorganizar as mesas e cadeiras para que elas se mantenham na distância de 1,5 metros entre as cadeiras, de forma confortável. Caso sejam mesas redondas, daquelas de muitos lugares, cuidar para observar o espaçamento entre as cadeiras, diminuindo pela metade o número de cadeiras da mesa;

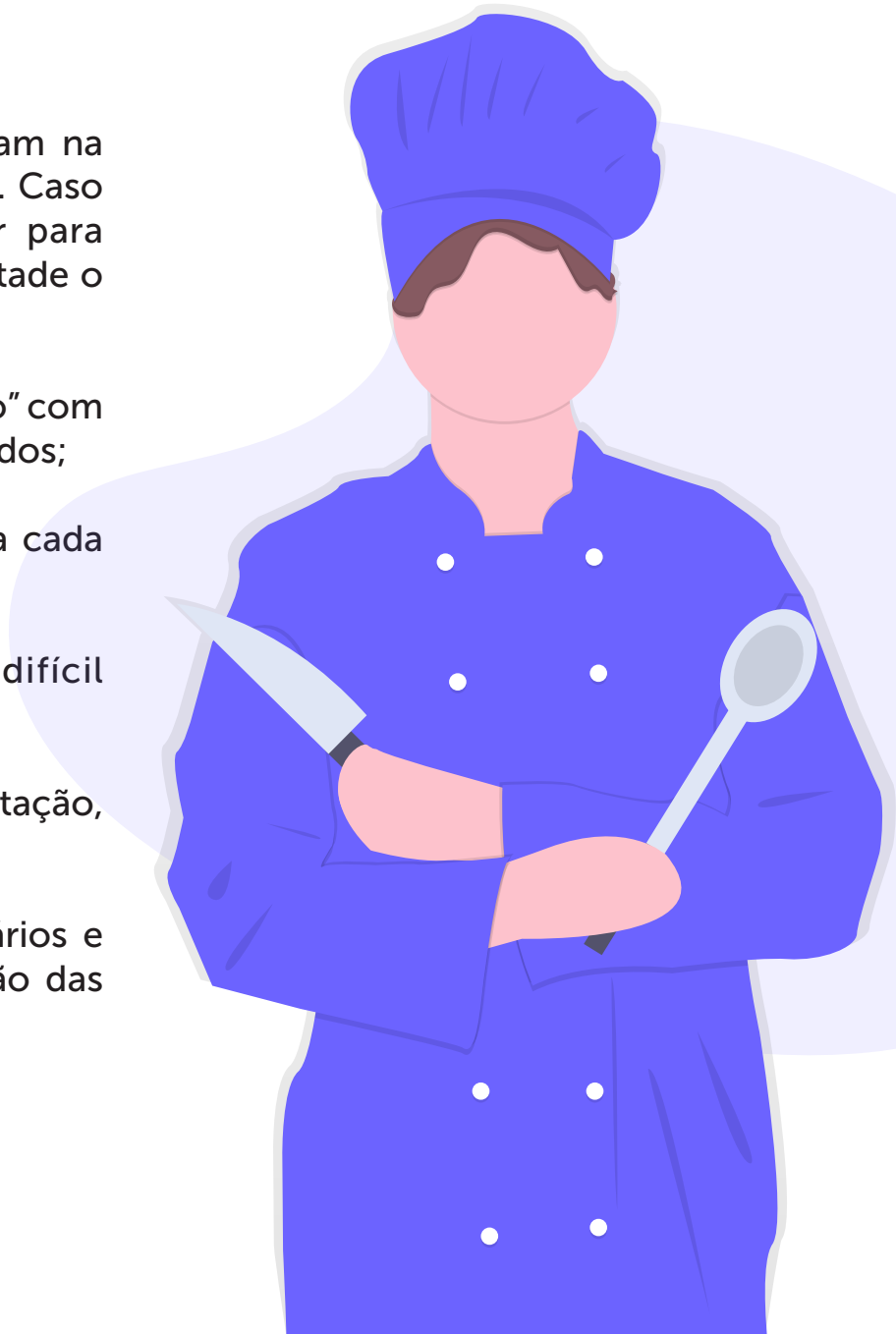
• Nas entradas do estabelecimento, sugere-se ter "tapete sanitário" com tapete umedecido com solução desinfetante para a sola dos calçados;

• Uso de toalhas de mesa descartáveis ou de panos trocadas a cada mudança de clientes;

• Recomendável que as mesas não tenham enfeites de difícil higienização;

• Recomendável disponibilizar os utensílios necessários a alimentação, somente na hora do uso;

• Disponibilizar álcool em gel ou líquido a 70%, para funcionários e clientes, em locais de fácil acesso e estratégicos à higienização das mãos;



BARES, RESTAURANTES E LANCHONETES

• Garçons utilizarem-se de máscara para atender o cliente e manter a distância de segurança;

• Solução desinfetante, disponível para que os garçons higienizem as mãos antes de servir aos clientes;

• Sempre que possível, pedir ao cliente para pegar sua bebida na bandeja e abrir suas garrafas;

• Colaboradores do balcão de serviços, manterem-se sempre com as mãos higienizadas e com máscaras;

• Higienizar os banheiros a cada hora durante os serviços de almoço e de jantar, supervisionando com registro em fichas de controle com hora, assinatura e responsável pela realização da higienização;



• Higienizar o salão do estabelecimento antes do início das atividades, durante o período de movimento quando necessário e ao final do expediente;

• Higienizar os ambientes do estabelecimento (pisos, paredes, janelas, vidros, etc) após a paralisação dos serviços, com água, sabão e aplicação de solução desinfetante devidamente registrada pela ANVISA;

• Quando do uso de buffet ou autosserviço, adaptar a estrutura de balcão para proteção dos alimentos contra gotículas e aspersão de salivas;

• O balcão deverá ser adequado e projetado de tal forma que seja permitida proteção ao alimento contra gotículas e diminuição do espaço de manipulação para apenas entrar o utensílio de serviço;

• Verificar a possibilidade de disponibilizar colaboradores devidamente paramentados para servir os clientes, a fim de reduzir o contato com os alimentos. Caso seja optado pelo sistema de autosserviço, que sejam expostas porções menores para que a reposição seja frequente;



Ideia para adaptação de balcões de buffet e autosserviço para proteção de gotículas e aspersão por consumidores.

BARES, RESTAURANTES E LANCHONETES

• Cumprir a rotina de higienização frequente das superfícies da área do buffet, bem como utensílios usados para servir o cliente. Estabelecimentos que optarem pelo serviço de buffet devem adotar procedimento de troca de pegadores, conchas, colheres e outros utensílios de uso dos clientes para se servir, com frequência e conforme necessidade;

• Quando aplicável, é recomendado suspender temporariamente o balcão compartilhado entre cliente e manipulador de alimento, como ocorrem em alguns casos com bares e sushibares;

• Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais ou, quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes fracionados em recipientes.



LOCAIS DE VISITAÇÃO (MUSEUS, FEIRAS, EXPOSIÇÕES, FAZENDAS HISTÓRICAS...)

• Funcionários devem estar treinados para orientação aos visitantes em manterem a distância de segurança;

• Disponibilizar lavatórios para lavagem das mãos, dispostos em locais de fácil acesso e quando necessário, com orientações quanto a correta lavagem das mãos, para funcionários e clientes;

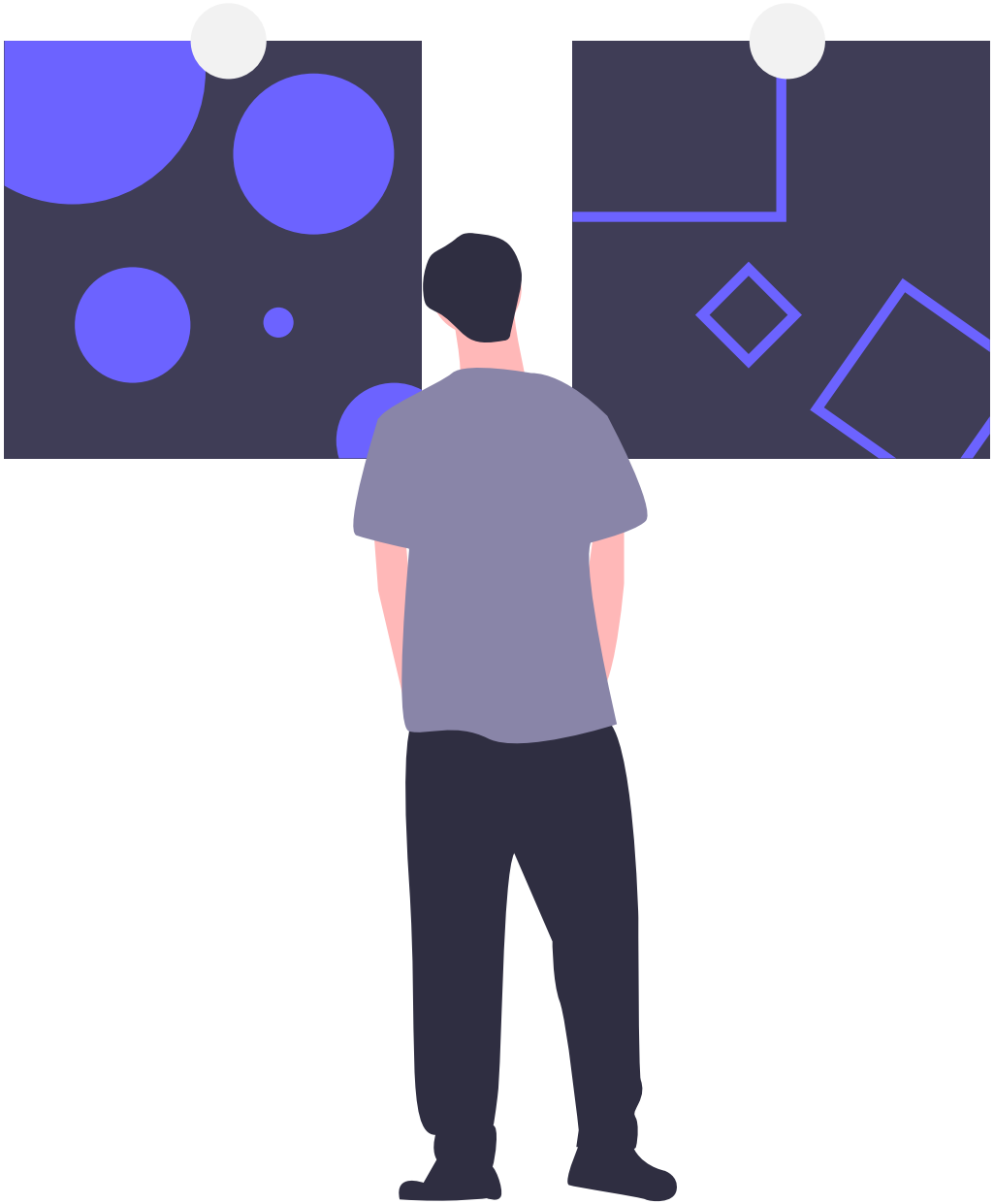
• Quando aplicável, distribuir máscara para visitante;

• Disponibilizar álcool em gel ou líquido a 70%, para funcionários e clientes, em locais de fácil acesso e estratégicos à higienização das mãos;

• Nos ambientes onde utilizar lixeiras, as mesmas devem ser fechadas e com acionamento por pedal;

• Nas entradas do estabelecimento, sugere-se ter "tapete sanitário", tapete umedecido com solução desinfetante para a sola dos calçados;

• É recomendável o uso de proteção descartável para os calçados, ou pantufas de plástico; no caso das pantufas devem ser higienizadas a cada uso;



LOCAIS DE VISITAÇÃO (MUSEUS, FEIRAS, EXPOSIÇÕES, FAZENDAS HISTÓRICAS...)

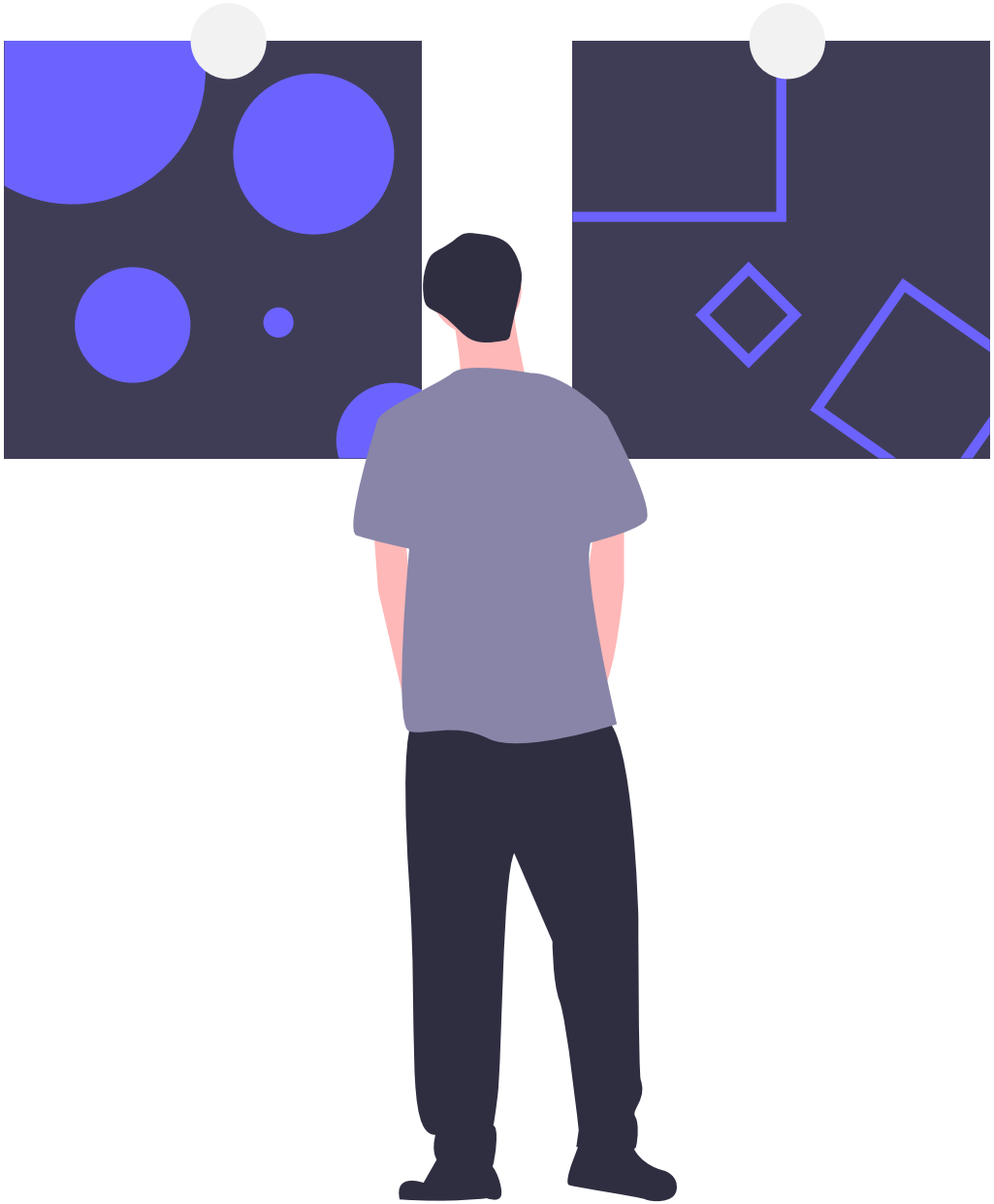
• Durante o expediente, realizar higienização do ambiente no mínimo 3x/dia com desinfecção das áreas de passagem e exposição;

• Após o expediente deve ser realizada uma desinfecção em todos os ambientes;

• Controle de acesso de quantidade de visitantes, respeitando a distância de segurança 1,5 metros entre as pessoas;

• Quando aplicável, isolamento das obras de artes em exposição para que sejam apenas apreciadas visualmente e não tocadas;

• Quando aplicável a condução por guias, o guia deve manter-se na distância de segurança em relação aos visitantes, podendo utilizar para sua comunicação microfone e caixa de som.



TURISMO RURAL (VISITA AS PROPRIEDADES RURAIS) E RECREAÇÃO NOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

- Manterem-se à distância de segurança nas atividades propostas;
- Cuidar-se para evitar contatos interpessoais ao ensinar uma prática;
- Uso de máscaras pelos colaboradores.



vector by: freepik

MEIOS DE TRANSPORTE

táxis e veículos de aplicativos

• Instruções de pagamento, vide item ‘Cuidados na hora do pagamento’’;

• Motorista adotar a prática de abrir e fechar a porta aos passageiros, evitando a contaminação pela maçaneta;

• É recomendável uma barreira de acrílico entre os bancos, evitando o contato;

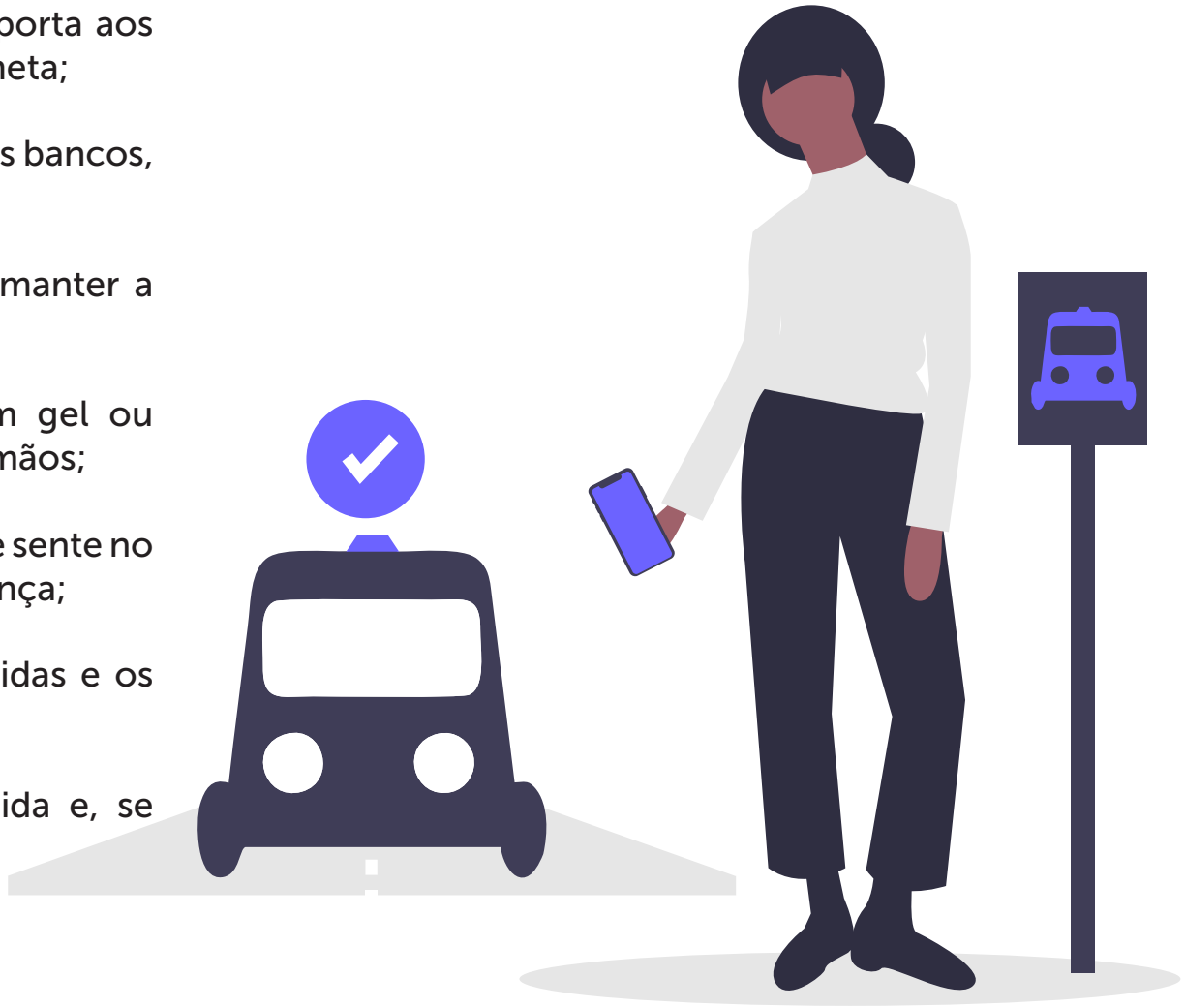
• Iniciar a corrida com as janelas abertas para manter a ventilação;

• Disponibilizar lenço umedecido e álcool em gel ou líquidos a 70% para os passageiros sanitizarem as mãos;

• Caso seja um único passageiro, orientar para que sente no banco de trás para aumentar a distância de segurança;

• Higienizar os bancos do veículo entre as corridas e os locais onde haja contato com as mãos;

• Motorista deve usar máscara durante a corrida e, se possível, fornecer máscara ao seu passageiro.



MEIOS DE TRANSPORTE

Ônibus

• Rever taxa de ocupação para manutenção da distância de segurança (recomendado um passageiro para cada dupla de bancos);

• Disponibilizar álcool em gel ou outro sanificante para os passageiros na entrada;

• Motorista deverá usar máscara, e não permitir a permanência de pessoas sem máscaras no interior do veículo;

• Higienizar os bancos do veículo entre as corridas e também as partes onde o passageiro passa ter contato com as mãos, por exemplo, dispensadores de bagagem, barras de apoio, etc;

• Veículos com banheiro devem ser higienizados a cada parada;

• Disponibilizar no banheiro do veículo instruções para a correta higienização das mãos, dispondo de sabonete líquido e álcool em gel.



GUIAS DE TURISMO

- Capacitar-se para as práticas de biossegurança;

- Deve usar máscara e orientar ao grupo para a utilização;

- Comunicar-se com microfone, e respeitar o distanciamento de segurança de 1,5 metros; evitando o contato interpessoal;

- Orientar ao grupo para manter-se na distância de segurança entre seus membros;

- Ter à disposição para si e para o grupo solução desinfetante, para higienização da mãos;

- Dependendo do ambiente e onde o grupo estiver, recomenda-se, para melhorar sua eficiência de higienização, inicialmente limpar as mãos com lenço umedecido e, após, desinfetar com o uso de álcool em gel.



ACADEMIAS

• Instruções para caixa e pagamento, vide item ‘‘Cuidados na hora do pagamento’’;

• Funcionários e clientes deverão usar máscara;

• Disponibilizar solução desinfetante na entrada do aluno à academia;

• Limpeza frequente de ambientes, colchonetes e equipamentos com solução desinfetante, a cada uso;

• Manter o distanciamento de segurança entre as pessoas, se necessário, fazendo o rearranjo de distanciamento entre a localização dos equipamentos;

• Evitar aglomerações dentro dos espaços comuns;

• Manter janelas abertas e ambientes bem ventilados;

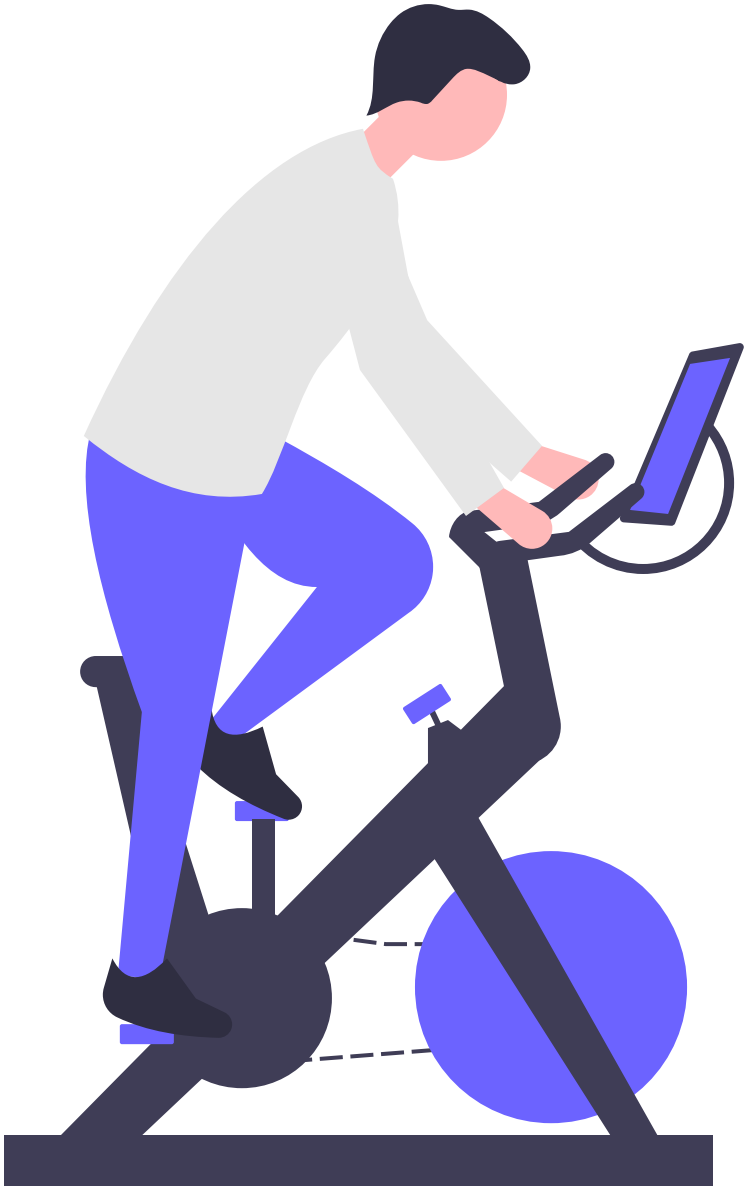
• Disponibilizar álcool gel para limpeza dos equipamentos a cada uso;

• Evitar o uso compartilhado de equipamentos sem antes higienizá-los;

• Evitar contato físico entre instrutores e alunos para demonstração de posições ou forma correta de uso de equipamentos;

• Nos ambientes onde utilizar lixeiras, as mesmas devem ser fechadas e com acionamento por pedal;

• Orientar professores e instrutores a fazerem a higiene dos equipamentos, frequentemente.



TURISTA

- Use máscara em todos os ambientes;
- Higienize o celular com álcool em gel;
- Respeite o distanciamento de segurança de 1,5 metros;
- Lave as mãos com água e sabão, com frequência;
- Use álcool gel quando não puder lavar as mãos com água e sabão;
- Evite compartilhar copos, pratos ou outros artigos de uso pessoal;
- Evite tocar os olhos, o nariz e a boca com as mãos não higienizadas;
- Higienize a mala quando retornar de viagem, guarde em local protegido de contaminação;
- Evite tocar desnecessariamente em superfícies e apoiar-se em balcões;
- Ao entrar no transporte público, evite falar, mexer no celular, use sempre máscara;
- Recomendável o uso de máscara tipo Shield em locais de grande circulação, além da máscara de pano;
- Caso retorne de viagem de áreas afetadas, deve monitorar seus sintomas por 14 dias em isolamento social;
- É recomendável se não estiver bem de saúde, caso possível, não viajar.



Turista, continue se cuidando, respeitando e cumprindo com todas as orientações oficiais recebidas sobre os cuidados para não se contaminar com o COVID 19

vector by: freepik

SOLUÇÕES DESINFETANTES DE USO MAIS COMUM, VANTAGENS E EFEITOS ADVERSOS:



Álcool 70% (líquido ou em gel)

• Muito eficaz, possui ação rápida, sem resíduos ou manchas, não é corrosivo e de baixo custo. É bom para desinfetar pequenos equipamentos ou dispositivos que podem ser imersos, além
• Altamente INFLAMÁVEL.
• Recomenda-se que, ao aplicar o álcool 70%, se evite ficar perto de fontes de fogo (fogão, isqueiro, fósforos, etc.).
• Não permanece molhado e a evaporação rápida dificulta a conformidade do tempo de contato (em grandes superfícies ambientais, por exemplo). É afetado por fatores ambientais: é inativado por material orgânico (por isso se recomenda limpeza prévia). Pode danificar os seguintes materiais: tubos de plástico, silicone, borracha, deterioração das colas.



Hipoclorito de sódio ou cálcio:

• Na concentração de 0.5% é um produto corrosivo, à semelhança da água sanitária cuja concentração de hipoclorito é maior (2,0% e 2,5%), podendo causar lesões severas dérmicas e oculares.
• Portanto, devem ser tomadas as precauções necessárias de proteção individual durante os procedimentos de desinfecção e diluição de sua concentração para 200 ppm.
• A aplicação de hipoclorito de sódio sobre superfícies metálicas pode levar à oxidação, de forma que, podem ser usados outros produtos nos locais onde há predominância de metal.
•É instável após diluição e pode ser desativado pela luz, pelo que se recomenda a utilização imediata após a diluição.
• Não deve ser misturado com outros produtos, pois o hipoclorito de sódio reage violentamente com muitas substâncias químicas.

SOLUÇÕES DESINFETANTES DE USO MAIS COMUM, VANTAGENS E EFEITOS ADVERSOS:

Tabela orientativa para preparação de solução clorada a 200 ppm de acordo com o tipo de produto a ser utilizado

PRODUTOS À BASE DE CLORO	DOSE PARA 1000 LITROS DE ÁGUA
Hipoclorito de sódio 20% a 30% de Cl (líquido)	30 a 50 mL
Água sanitária a 2% (líquido)	100 a 200 mL
Hipoclorito de cálcio a 10% (pó)	10 gramas
Cloro granulado a 65% (pó)	1,54 gramas
Cloro estabilizado em tabletes (65% a 90% de cloro)	Seguir instrução do fabricante

Fonte: Manual de procedimentos para queijarias artesanais. SEBRAE Pará. 2013

Importante: Na aquisição de produtos à base de cloro, observar se estes possuem alvejantes ou algicidas na sua composição. Não é permitido o uso desses produtos como desinfetantes se possuírem essas outras substâncias adicionados.

Conclusão:

Este Guia traz de forma simples e objetiva resultados da experiência dos profissionais para os aspectos de segurança, aliados com algumas experiências de outros países que já estão nesse processo de abertura e exemplos de outras recomendações publicadas por alguns Estados.

Tais recomendações são, neste momento, um objeto vivo passível de alterações, do surgimento de novas recomendações e foram elaboradas com a preocupação em promover o mínimo de investimentos financeiros possíveis necessários, destacando-se aqui pelo bom senso, pela grande necessidade de conscientização de seus profissionais para as práticas necessárias e, sobretudo, pelo diálogo e observações cotidianas do que é simples e necessário para minimizar a possibilidade de transmissão do Corona Vírus aos clientes e visitantes de nossa região.

O Vale do Café C&VB, está à disposição para apoiar e orientar, trabalhando cada vez mais para desenvolver e fortalecer o setor de turismo em nossa Região.



Coordenação:

Vale do Café
CONVENTION & VISITORS BUREAU

Luciana De Lamare
Diretora Executiva do Vale do Café C&VB
Consultora em Hotelaria
Técnica em Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho

Jane Sampaio
Diretora Administrativa Vale do Café C&VB
Consultora em Segurança Alimentar e Gestão da Qualidade

Apoio:

UNIVERSIDADE DE VASSOURAS

DZETTA
PROJETOS, CONSULTORIAS & TREINAMENTOS

Profa. Dra. Marise Maleck
Vice-Coordenadora do Mestrado em Ciências Ambientais, Universidade de Vassouras, Vassouras, RJ.
Professora Titular e Pesquisadora Responsável do Laboratório de Insetos Vetores /Universidade de Vassouras, Campus Vassouras e Campus Maricá.
Responsável pela Pesquisa e Extensão da Universidade de Vassouras - Campus Maricá.
Pesquisadora Colaboradora do Laboratório de Entomologia Médica e Forense, Instituto Oswaldo Cruz/FIOCRUZ, RJ.

Fabrinni Monteiro dos Santos
Consultor em Segurança e Qualidade dos Alimentos e Bebidas
Auditor Líder em Sistema de Gestão da Segurança e Qualidade de Alimentos
Diretor Técnico da Dzetta – Projetos, Consultorias e Treinamentos LTDA