



CONCHA

HOTEL · SÃO MARTINHO DO PORTO ★ ★ ★



BAÍA DOS TERRAÇOS EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS UNIP.LDA

PROTOCOLO INTERNO



1. PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO

1.1 NAS INSTALAÇÕES

- 1.1.1** Sinalização e Informação
- 1.1.2** Plano de higienização
- 1.1.3** Adequação do espaço selecionado para isolamento
- 1.1.4** Adequação das unidades de alojamento
- 1.1.5** Equipamentos de higienização

1.2 PARA OS COLABORADORES

- 1.2.1** Formação
- 1.2.2** Equipamento – Proteção individual
- 1.2.3** Designação dos responsáveis
- 1.2.6** Stock de materiais de limpeza e higienização

1.3 PARA OS CLIENTES

1.4 Alteração no Horário de Check-in:

Alteração no Horário de Check-out:

1.5 Alteração no Horário de Pequeno almoço:

- 1.5.1** Equipamento – Proteção individual

1.6 Amenities:

2. PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

2.1 PLANO DE ATUAÇÃO

2.2 DESCONTAMINAÇÃO DO LOCAL DE ISOLAMENTO



1. PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO

1.1 NAS INSTALAÇÕES

1.1.1 Sinalização e Informação

- Garantir que os clientes tenham conhecimento e acesso ao presente Protocolo Interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19.
- Disponibilizar a informação de como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19.

1.1.2 Plano de higienização

- Lavagem e desinfeção, de acordo com o presente protocolo interno, das superfícies onde colaboradores e clientes circulam, garantindo o controlo e a prevenção de infeções e resistências aos antimicrobianos.
- Limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários).
- Ser dada preferência à limpeza húmida, em detrimento da limpeza a seco e do uso de aspirador de pó.
- Renovação de ar das salas e espaços fechados é feita regularmente.
- Nas zonas de refeição, o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies é evitada ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.
- Deve ser assegurada a limpeza eficaz quando sai um cliente e entra outro para a mesma mesa.
- O balde e esfregona para o chão são habitualmente reutilizáveis, pelo que se deve garantir uma limpeza e desinfeção destes equipamentos no final de cada utilização. O balde e esfregona devem ser distintos por áreas. Por exemplo: o balde e esfregona usados nas casas de banho, não devem ser usados nas áreas de alimentação, ou em outros espaços públicos.
- Para o chão, a lavagem é realizada com a máquina IMOP que lava, desinfecta e seca simultaneamente.
- Nas instalações sanitárias, a lavagem é realizada, com produto que contém na composição detergente e desinfetante porque é de mais fácil aplicação e desinfeção. A frequência de limpeza é no mínimo 3 vezes ao dia e sempre que seja usada.

1.1.3 Adequação do espaço selecionado para isolamento

- Local para isolar pessoas que possam ser detetadas como casos suspeitos ou casos confirmados de COVID-19, que deve ter preferencialmente ventilação natural, ou sistema de ventilação mecânica, e possuir revestimentos lisos e laváveis, casa de banho, stock de materiais de limpeza, máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis, termómetro, contentor de resíduos autónomo, sacos de resíduos, sacos de recolha de roupa usada, Kit com água e alguns alimentos não perecíveis.

1.1.4 Adequação das unidades de alojamento

- A definição de cuidados específicos para troca da roupa de cama e limpeza nos quartos, privilegiando dois tempos de intervenção espaçados e com proteção adequada conforme Protocolo interno.



- A remoção da roupa de cama e atalhados feita sem a agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para o local apropriado, e a posterior será recolhida pela empresa de lavandaria, (Serviço externo).
- A lavagem em separado à máquina e a temperaturas elevadas da roupa de cama/atalhados (cerca de 60°C), (Serviço Externo).
- A lavagem e desinfecção das almofadas sempre que mude o cliente.
- Os comandos de TV e ar condicionado protegidos.

1.1.5 Equipamentos de higienização

- Dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool junto aos pontos de entrada/saída e em cada piso, e instalações sanitárias comuns.
- Sabão líquido para lavagem de mãos e toalhetes de papel, em todas as instalações sanitárias.

1.2 PARA OS COLABORADORES

1.2.1 Formação

- Todos os Colaboradores receberam informação e/ou formação específica sobre:
 - Protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19.
 - Como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19, incluindo os procedimentos:
 - higienização das mãos: lavar as mãos frequentemente com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos ou usar desinfetante para as mãos que tenha pelo menos 70% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas.
 - etiqueta respiratória: tossir ou espirrar para o antebraço fletido ou usar lenço de papel, que depois deve ser imediatamente deitado ao lixo; higienizar as mãos sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar; evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.
 - conduta social: alterar a frequência e a forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando (quando possível) o contacto próximo, apertos de mão, beijos, postos de trabalho partilhados, reuniões presenciais e partilha de comida, utensílios, copos e toalhas.
- A auto monitorização diária para avaliação da febre, verificação de tosse ou dificuldade em respirar.
- Cumprir as orientações da Direção-Geral da Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupa nos estabelecimentos.

1.2.2 Equipamento – Proteção individual

- Em número suficiente para todos os colaboradores (consoante a sua função: máscara, luvas, bata ou avental, touca).
- A farda dos colaboradores deve ser lavada em separado à máquina e a temperaturas elevadas (cerca de 60°C).

1.2.3 Designação dos responsáveis

1.2.4 Ter ao serviço um colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infeção (acompanhar a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contactar o serviço nacional de saúde).

1.2.5 Conduta

- Auto monitorização diária para avaliação da febre, existência de tosse ou dificuldade em respirar.
- Comportamentos a adotar pelo staff:



- manter a distância entre colaboradores e clientes e evitar contactos físicos, incluindo os apertos de mão
- não entrar e sair dos estabelecimentos com a farda do estabelecimento
- manter o cabelo apanhado
- desaconselha-se o uso excessivo de adornos pessoais (pulseiras, fios, anéis, etc.)
- na entrada de pessoal, dispor de um tapete húmido para limpar a sola dos sapatos e mudar regularmente esse tapete
- pausas e horários de refeições escalonadas para evitar encontros nas zonas de pessoal/refeitórios
- Os profissionais de limpeza conhecem os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), as precauções a ter com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, protegendo-se durante os procedimentos de limpeza dos espaços e garantindo uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfecção.

1.2.6 Stock de materiais de limpeza e higienização

- Stock de materiais de limpeza de uso único proporcional às dimensões do empreendimento, incluindo toalhetes de limpeza de uso único humedecidos em desinfetante, lixívia e álcool a 70º.
- Dispensadores ou recargas de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool.
- Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico.
- Equipamento ou recargas para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel.

1.2.6 Escalas / Turnos

- Definição de escalas de serviço e/ou turnos com redução do número simultâneo de colaboradores
- Definição de regras/faseamento dos atos de limpeza das unidades de alojamento

1.3 PARA OS CLIENTES

1.4 Alteração no Horário de Check-in:

- Das 15:30h às 24:00h

Alteração no Horário de Check-out:

- Das 08:00h às 11:30h

1.5 Alteração no Horário de Pequeno almoço:

- Das 08:00 às 11h00 e dividido por grupos
- Devido ao número de pessoas permitido, existe tempo máximo de permanência de 30 minutos.

1.5.1 Equipamento – Proteção individual

- 1.5.2 Equipamento de proteção individual (kits individuais de proteção com máscara e toalhete desinfetante, disponível para clientes – a pedido



1.5.3 Conduta

- Definição de regras simples e claras de permanência nos espaços comuns (horários diferenciados de refeições) acessíveis a todos (em vários idiomas, divulgação em locais adequados, etc).

1.6 Amenities:

- Redução de itens no quarto que estão disponíveis a pedido na receção

2. **PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO**

2.1 PLANO DE ATUAÇÃO

- O colaborador responsável deve acompanhar o suspeito de infeção ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contactar o Serviço Nacional de Saúde. 808 24 24 24 / Centro de Saúde de S. Martinho do Porto 262 076 620

2.2 DESCONTAMINAÇÃO DO LOCAL DE ISOLAMENTO

- A descontaminação da área de isolamento (casos positivos de infeção ou suspeitos) terá reforço da limpeza e desinfeção, conforme indicações da Direção-Geral da Saúde.
- O armazenamento dos resíduos produzidos por doentes suspeitos de infeção, devem ser colocados em sacos de plástico bem fechados (ex. com abraçadeiras), deve ser selado e enviado para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.