



Baía Formosa/RN

**PLANO DE RETOMADA PARA O ENFRENTAMENTO AO
CORONAVÍRUS APLICADO AO TURISMO LOCAL**

Baía Formosa/RN | julho de 2020



FICHA TÉCNICA

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAÍA FORMOSA/RN

PREFEITO

Adeilson Gomes de Oliveira

ELABORAÇÃO

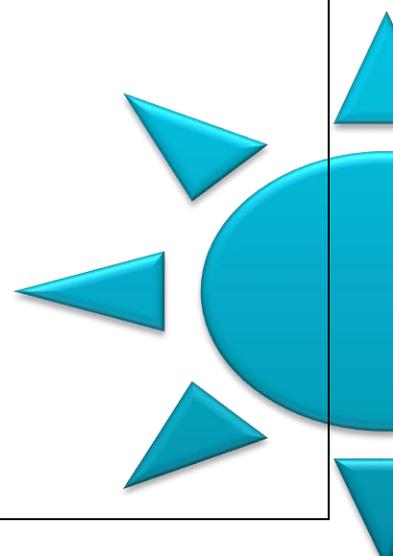
Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente

SECRETÁRIA

Marcelly Madeiro da Silva

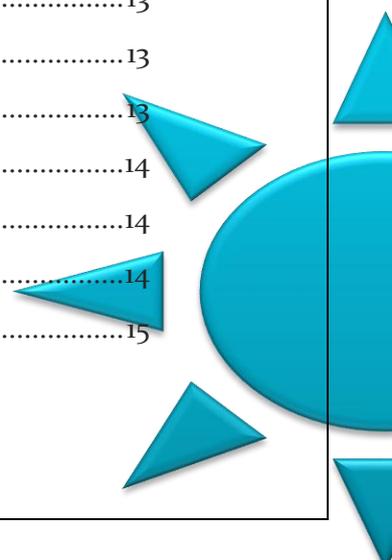


PREFEITURA
BAÍA FORMOSA
GESTÃO PARTICIPATIVA

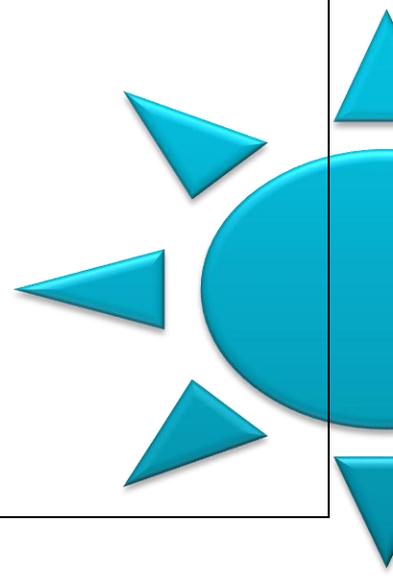


Sumário

CARTILHA PREVENTIVA PARA O TURISMO	1
INTRODUÇÃO	1
OBJETIVO	2
Geral:	2
Específicos:	2
FLUXO DE VIAJANTES/TURISTAS SUSPEITOS DE COVID-19	2
PREENCHIMENTO DA DECLARAÇÃO DE SAÚDE.....	2
CASO O VIAJANTE/TURISTA SEJA ENQUADRADO COMO SUSPEITO, PODEM OCORRER AS SEGUINTE ORIENTAÇÕES:	3
PROTOCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA E DISTANCIAMENTO SOCIAL A SEREM SEGUIDOS PELOS SEGUIMENTOS TURÍSTICOS LOCAIS.....	5
A. MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS EM TODAS AS EMPRESAS E SERVIÇOS TURÍSTICOS	5
Hospedagem.....	6
EQUIPE DE GESTÃO E SUPERVISÃO	6
SERVIÇOS TÉCNICOS E DE MANUTENÇÃO	7
TRATAMENTO DE PISCINAS.....	7
Ar condicionado	7
Governança e Limpeza.....	8
Áreas de lazer / Serviços de praia e Espaços Infantis	9
ALIMENTOS E BEBIDAS (Restaurantes, Bares, BARRAQUEIROS, etc.).....	10
Equipe de gestão e supervisão	10
Adequação das instalações	11
BUGGYS / Passeios 4x4.....	12
Limpeza e Higienização	12
Organização dos passeios	13
BARCOS / LANCHAS	13
Limpeza e Higienização.....	13
Organização dos passeios	14
QUADRICICLOS.....	14
Limpeza e Higienização	14
Organização dos passeios	15



ATRATIVOS DE LIVRE ACESSO (PRAIAS, LAGOAS, RIOS, AÇUDES, SIMILARES)	15
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	15
ANEXOS Anexo 1	0
DECLARAÇÃO DE SAÚDE.....	0
Anexo 2 PASSO A PASSO PARA ASSEPSIA DAS MÃOS	0
Anexo 3.....	1
HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPIS.....	1
Anexo 4.....	0
ORIENTAÇÕES SOBRE DILUIÇÃO DE ÁGUA SANITÁRIA PARA DESINFECÇÃO ..	0
REFERÊNCIAS.....	1



CARTILHA PREVENTIVA PARA O TURISMO

Caro (a) empresário (a) / empreendedor (a),

A SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO E MEIO AMBIENTE DE BAÍA FORMOSA, diante do cenário atual da economia brasileira, e, sabendo das dificuldades de retomada das atividades empresariais, vem apontando soluções que irão ajudá-lo a prevenir a contaminação do Novo Coronavírus (COVID-19), sempre tendo como referência as recomendações do Ministério da Saúde do Brasil.

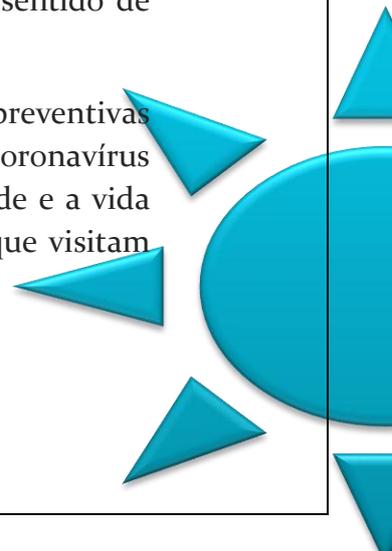
As empresas que atuam na atividade do comércio turístico, ao reiniciar a comercialização de seus produtos (compra e venda), devem criar condutas preventivas próprias que, além de preservar a saúde de seus colaboradores e clientes, estabeleçam um diferencial competitivo e colaborem com a Saúde Coletiva, exercendo assim sua responsabilidade social.

Lembrando que, o retorno das atividades está condicionado aos bons indicadores de saúde, correlacionados à Taxa de Transmissibilidade da COVID-19, à Taxa de Ocupação dos Leitos Clínicos e de UTI para COVID-19, bem como, a legalidade de todos com as medidas de prevenção da doença. Mediante a isso, e ao ambiente de incertezas, oriundos da Covid-19, caso seja necessário, a prefeitura de Baía Formosa/RN poderá parar as atividades de imediato. Desse modo, o presente trabalho desdobra as atuações a serem executadas por todos para uma retomada segura e responsável.

INTRODUÇÃO

Em virtude do cenário atual, provocado por uma pandemia, proveniente da disseminação do coronavírus SARS-CoV-2 originando a doença respiratória chamada de Covid-19, que se disseminou rapidamente pelo mundo, incluindo o Brasil, e estado do Rio Grande do Norte

- Considerando as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) e das autoridades sanitárias do País e do Estado, no sentido de mitigar a disseminação do novo coronavírus (COVID-19);
- Considerando a absoluta necessidade de adoção de medidas preventivas a fim de minimizar os efeitos da pandemia do novo coronavírus (COVID-19), com vistas a proteger de forma adequada a saúde e a vida da população norte-rio-grandense, assim como dos turistas que visitam o estado;



- Considerando a importância de definir medidas de segurança para o desempenho das atividades relacionadas ao turismo autorizadas a funcionar durante o período da pandemia, buscando evitar a propagação da doença;
- Faz-se necessário oferecer diretrizes de enfrentamento a COVID 19 para a retomada da atividade turística no Rio Grande do Norte através do emprego de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença.

Com o avanço da crise sanitária, pela pandemia COVID 19, o turismo foi o primeiro setor diretamente impactado pela pandemia. A partir do final de março de 2020, a maioria dos estabelecimentos de turismo e gastronomia foram fechados por decreto ou por falta de clientes.

Os estabelecimentos comerciais e de serviços devem reforçar as boas práticas e os procedimentos de higienização bem como garantir as condutas adequadas de higiene pessoal, o controle de saúde dos colaboradores, e estabelecer medidas de atendimento seguro ao cliente, a fim de minimizar o risco de transmissão do novo coronavírus.

OBJETIVO

GERAL:

Oferecer diretrizes de enfrentamento a COVID 19 para a retomada da atividade turística no Rio Grande do Norte.

ESPECÍFICOS:

- Informar os protocolos de enfrentamento da Covid-19;
- Orientar sobre as novas medidas e distanciamento social a ser seguido pelos seguimentos turísticos.

FLUXO DE VIAJANTES/TURISTAS SUSPEITOS DE COVID-19

PREENCHIMENTO DA DECLARAÇÃO DE SAÚDE

Todos os viajantes/turistas devem preencher declaração, informando a presença ou ausência de sintomas de interesse à saúde pública (ANEXO 1) no momento da entrada no meio de hospedagem.

Em caso de ocorrência de sintomas gripais, devem ser seguidas as orientações a seguir:

Oferecer máscara cirúrgica para o turista sintomático e seus acompanhantes; Acomodá-lo(s) em uma unidade com menor fluxo para outros hóspedes, enquanto aguarda orientação/atendimento médico.

CASO O VIAJANTE/TURISTA SEJA ENQUADRADO COMO SUSPEITO, PODEM OCORRER AS SEGUINTE ORIENTAÇÕES:

1. Retorno ao domicílio em carro particular para cumprimento de quarentena;

2. Retorno ao domicílio em transporte rodoviário, seguindo as orientações abaixo:

- Uso de máscaras durante todo o deslocamento;
- Frequente higiene das mãos com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica;
- Se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com cotovelo flexionado ou lenço de papel.
- Se utilizar lenço de papel descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos;
- Utilizar lenço descartável para higiene nasal (descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos);
- Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca;
- Não compartilhar itens/materiais com outros viajantes como copos, canetas, telefones etc.

3. Encaminhamento para local específico definido pelas instituições oficiais de saúde;

- UBS Centro - Rua João Fernandes Freire | Centro, Baía Formosa/RN
- Unidade de Urgência - Rua Joaquim Augusto de Souza -14 |Centro, Baía Formosa/

4. Permanência no meio de hospedagem, seguindo as orientações abaixo:

Se não houver outra opção a não ser manter um hóspede doente com suspeita de COVID-19, com sintomas leves, deve-se considerar o auto isolamento no quarto. As visitas do médico devem ser realizadas no quarto do doente sempre que possível, evitando a necessidade de o paciente ir ao consultório do médico.

Um hóspede doente com suspeita de COVID-19 deve ficar em um quarto individual, exceto no caso de crianças ou pessoas que precisam de cuidadores.

As pessoas doentes não devem dividir o banheiro com outras pessoas, nem toalhas, cobertores ou qualquer tipo de roupa com seus cuidadores.

Permitir ventilação natural, com janelas abertas, se possível;
O local não deve ter acesso de outros hóspedes;

O meio de hospedagem deve comunicar enfaticamente ao hóspede que sua saída do quarto não é permitida até o cumprimento dos 14 dias.

O meio de hospedagem deve comunicar imediatamente as autoridades policiais e de vigilância sanitária sobre eventual descumprimento por parte do hóspede do item anterior. Disponibilizar um termômetro e oxímetro de pulso no quarto para auto aferição de temperatura e saturação, além de álcool 70% em gel, para higiene das mãos;

Todas as refeições devem ser realizadas dentro dos quartos individuais de isolamento;

Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor, ao lado da porta) pelo viajante, para que sejam recolhidos; Para a limpeza dos utensílios utilizados na alimentação recomenda-se utilizar água, detergente líquido e para a desinfecção deve ser utilizado álcool 70% ou hipoclorito de sódio.

O uso de qualquer um destes produtos deve seguir as orientações do fabricante;

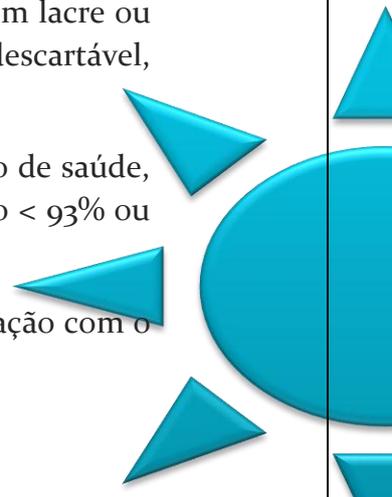
As roupas de cama e toalhas devem ser lavadas seguindo os procedimentos habituais.

Como medida de precaução estes itens devem ser armazenados e transportados em sacos plásticos vedados;

Os resíduos devem ser acondicionados em sacos plásticos resistentes e descartáveis em até 2/3 de sua capacidade, devidamente fechados com lacre ou nó duplo, e introduzido em um segundo saco, também resistente e descartável, e então dispostos para a coleta convencional;

Deverá ser feita a remoção do viajante/turista para um serviço de saúde, em caso de relato de dificuldade para respirar (falta de ar), saturação < 93% ou outras queixas que caracterizem piora clínica.

Para isso, deve ser disponibilizado um canal fácil de comunicação com o turista/viajante.



PROTÓCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA E DISTANCIAMENTO SOCIAL A SEREM SEGUIDOS PELOS SEGUIMENTOS TURÍSTICOS LOCAIS

A. MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS EM TODAS AS EMPRESAS E SERVIÇOS TURÍSTICOS.

O cumprimento das medidas de prevenção e a eficácia delas devem ser avaliadas com frequência para identificar e corrigir lacunas e adaptar o plano à experiência prática. Todas as equipes e prestadores de serviços devem ser treinados pela empresa sobre as medidas a serem adotadas internamente bem como reforçar as medidas que podem proteger sua saúde dos colaboradores;

- **Higienização correta 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 ou usar lenço de papel, o qual deve ser imediatamente jogado no 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 contato entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando (quando possível) o contato próximo, apertos de mão, beijos, postos de trabalho compartilhados, reuniões presenciais e partilha de comida, utensílios, copos e toalhas.
- Todos os dias o uniforme/fardamento deverá estar limpo e higienizado;
Clientes, colaboradores e prestadores de serviço devem usar máscaras de acordo com as exigências para espaços públicos contidas nas normas vigentes, assim como de acordo com as recomendações da NOTA INFORMATIVA No 3/2020 – CGGAP/DESF/SAPS/MS do Ministério da Saúde.

É preciso compreender que limpeza e higienização/desinfecção são processos diferentes. A limpeza é a atividade que remove sujeiras visíveis aos olhos (exemplo varrer e tirar o pó), já a higienização/desinfecção é um processo físico/químico capaz de eliminar a maioria dos organismos invisíveis, causadores de doenças (aplicação de produto sanitizante e permitir o tempo de ação).

Critérios Específicos

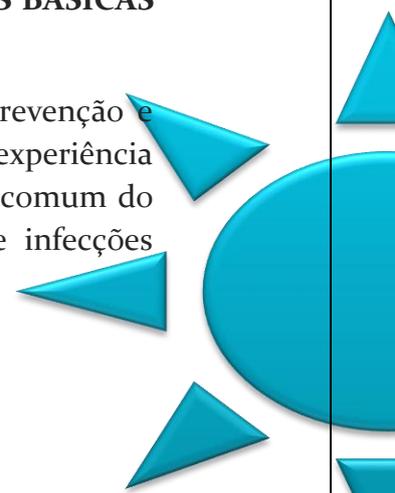
Hospedagem

- ✓ Serviços de café da manhã individualizado sem bufê;
- ✓ Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e consumidores circulam;
- ✓ Para clientes e funcionários: disponibilizar acesso fácil a pias providas com água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal ou álcool gel 70% em pontos estratégicos.
- ✓ O estabelecimento deve exigir que todos os hóspedes estejam utilizando máscaras quando circularem nas áreas comuns do estabelecimento;
- ✓ Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);
- ✓ Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;
- ✓ Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores, incluindo os cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos;
- ✓ Todos os viajantes/turistas devem preencher declaração, informando a presença ou ausência de sintomas de interesse à saúde pública no momento da entrada no meio de hospedagem. (ANEXO 1) Declaração do hospede em interesse a saúde pública;
- ✓ A recepção deve ter disponível o Fluxo a ser seguido para casos de hóspedes que declarem e/ou apresentem sintomas, bem como os contatos dos serviços de saúde de referência (públicos e privados), caso seja necessário atendimento médico.

EQUIPE DE GESTÃO E SUPERVISÃO

Toda empresa ou profissional do turismo seja ele membro da equipe ou prestador de serviço deve cumprir rigorosamente as MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS constantes neste documento.

Deve-se avaliar frequentemente o cumprimento das medidas de prevenção e sua eficácia, identificar e corrigir lacunas e adaptar o plano à experiência prática. É de suma importância estar atento a qualquer aumento incomum do absenteísmo dos trabalhadores, principalmente os decorrentes de infecções respiratórias agudas, possivelmente causadas pela COVID-19.



Deve-se treinar todas as empresas, equipes e prestadores de serviços sobre os protocolos contidos neste documento.

SERVIÇOS TÉCNICOS E DE MANUTENÇÃO

Os funcionários da manutenção, se possível, não devem ser do grupo de risco ou estar com as condições de saúde debilitadas e todos devem cumprir todas as medidas de prevenção: higienização correta e frequente das mãos, etiqueta respiratória e conduta social.

O uso de máscara seguirá a normativa para uso de máscaras em locais públicos vigente;

TRATAMENTO DE PISCINAS

É necessário manter a concentração de material para desinfecção na água para consumo e em piscinas ou spas dentro dos limites recomendados de cloração (nível de cloro entre 1 parte por milhão (ppm) e 3 ppm, sendo 3 ppm o ideal).

Analise a alcalinidade e o pH da piscina e, se necessário, ajuste-os. O pH deve estar entre 7,2 e 7,4, enquanto a alcalinidade deve permanecer entre 80 e 120ppm.

Cloração: a quantidade de cloro mínima recomendada é de 4 gramas para cada 1.000 litros de água.

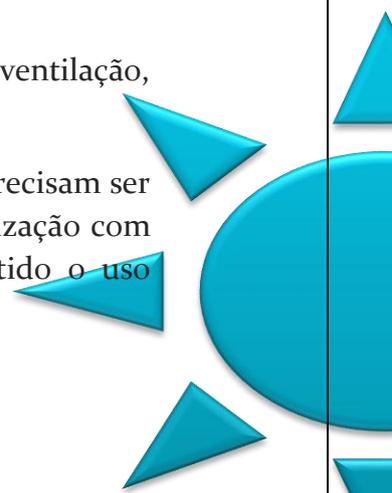
Após a homogeneização e verificação, se o índice de cloro estiver abaixo de 1ppm será necessário realizar outra aplicação. Caso o cloro esteja dentro dos parâmetros indicados (entre 1 e 3ppm de cloro, PH entre 7,2 e 7,4 e Alcalinidade entre 80 e 120ppm) a piscina já está devidamente tratada.

AR CONDICIONADO

Embora o COVID-19 não seja transmitido pelo ar, mas de pessoa para pessoa através de pequenas gotículas do nariz ou da boca quando uma pessoa infectada tosse ou exala, deve-se prestar atenção, como em circunstâncias normais, ao monitoramento das condições dos filtros e à manutenção das condições adequadas, taxa de substituição do ar interior.

Deve-se verificar o bom funcionamento do equipamento de ventilação, troca de ar e desumidificação de piscinas cobertas.

Sistemas de condicionamento de ar que permitem renovação do ar precisam ser evidenciados. Se não houver renovação do ar pelo sistema de climatização com manutenção periódica ou por ventilação natural, não está permitido o uso público coletivo.



GOVERNANÇA E LIMPEZA

O setor de governança assume, a partir de agora, um papel estratégico. Antes de reabrir, garanta que seja feita uma limpeza profunda em todas as áreas e equipamentos de ar condicionado, manutenções corretivas e preventivas feitas, pequenas reformas e/ou melhorias.

Existem alguns fatores que influenciam na eficácia da higienização/desinfecção, são eles:

- *Solução desinfetante com ação ineficaz (mal diluído ou diluído a mais de 48h);*
- *Temperatura, PH, ação mecânica e tempo;*
- *Limpeza prévia mal executada;*
- *Tempo de exposição ao desinfetante insuficiente.*

A equipe deverá utilizar todos os equipamentos de proteção individual na realização de suas atividades: botas, luvas de borracha, óculos e máscara. Veja cuidados com os EPI's e procedimentos na integra no **Plano básico de segurança sanitária para retomada do Turismo no Rio Grande do Norte.**

Recomenda-se a adoção produtos de limpeza e higienização de linha profissional autorizados pela ANVISA. São produtos com princípios sanitizantes à base de hipoclorito de sódio ou quaternário de amônio ou peróxido de hidrogênio. Para todas eles a diluição e tempo de ação são decisivos para a garantir a desinfecção. Siga corretamente as instruções do fabricante.

A equipe deverá utilizar todos os equipamentos de proteção individual na realização de suas atividades: botas, luvas de borracha, óculos e máscara.

PROCEDIMENTOS COM AS LUVAS:

Toda camareira/ASG deverá ter 02 luvas de borracha de cores diferentes, em que cada uma deve ser guardada em recipiente separado. Uma será usada durante a atividade em “área suja” (banheiros, vestiários, sala de resíduos, rouparia suja) e a outra durante as atividades em “área limpa” (unidade habitacional, corredores, salas administrativas, áreas sociais)

As luvas devem ser higienizadas, com o mesmo processo de higienização de mãos, antes de serem retiradas das mãos e guardadas no recipiente;

Sempre higienizar as mãos com álcool gel antes de calçar as luvas;
--

Sempre higienizar as mãos com álcool gel antes de calçar as luvas;
Deve-se treinar as equipes de limpeza sobre o uso de EPI, inclusive a higiene das mãos imediatamente após a remoção do EPI e quando o trabalho de limpeza e desinfecção estiver concluído.

Para o processo de higienização de unidades habitacionais para entrada de novo hóspede recomenda-se que seja feito em três etapas: descontaminação do banheiro (processo químico), limpeza e higienização da unidade habitacional, limpeza e higienização do banheiro, conforme detalhamento da tabela a seguir:

1 - Descontaminação do banheiro	2 - Limpeza e Higienização da unidade habitacional	3 - Limpeza e higienização do banheiro
Borrifar / Pulverizar todo o banheiro com sanitizante corretamente diluído a menos de 48h, e aguardar no mínimo 10 minutos para proceder a lavagem (deixar o banheiro “de molho”).	Enquanto o banheiro está em descontaminação o profissional paramentado com todos os EPIs realiza a limpeza da unidade habitacional; Depois de limpo higienizar passando sanitizante corretamente diluído a menos de 48h em todas as superfícies atentando para todos os pontos de contato das mãos; Por último vestir a unidade habitacional (colocar o enxoval).	Depois de realizar a todo o processo da unidade habitacional lavar o banheiro; Depois de lavado higienizar passando sanitizante em todas as superfícies lembrando dos pontos de contato das mãos e corpo; Por último vestir o banheiro (colocar o enxoval, amenities, papeis, etc).

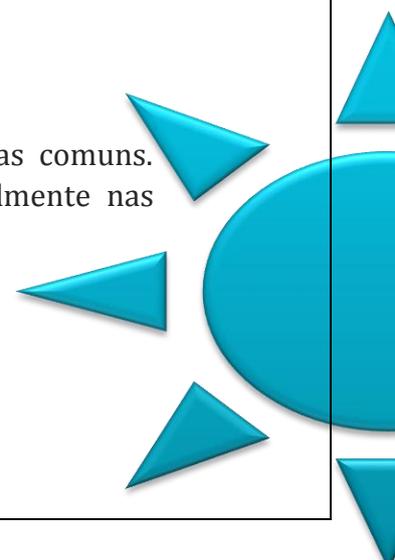
Importante salientar de sempre higienizar pontos de contato das mãos como controles, telefones, interruptores, maçanetas, dentre outros. Trocar todo o enxoval, incluindo protetores de colchão. Todas as unidades habitacionais devem receber ventilação natural durante todo o tempo de higienização.

Áreas de sociais e de circulação como lobby, escadas e elevadores devem ter sua frequência de higienização aumentada. Corrimãos e botões de elevadores precisam ser sanitizados, no mínimo, a cada 2 horas;

Realize treinamento prático mostrando como funcionam os processos de segurança sanitária realizados pela empresa para toda a equipe, de todos os setores do meio de hospedagem, assim todos podem prestar esclarecimentos quando forem questionados;

ÁREAS DE LAZER / SERVIÇOS DE PRAIA E ESPAÇOS INFANTIS

Estes espaços seguem o mesmo processo de higienização das áreas comuns. Porém, a frequência de desinfecção deverá ser ampliada, especialmente nas áreas e pontos de contato das mãos e corpo.



Academias: redistribuir de modo que seja possível uma separação mínima de 1,5m entre os equipamentos e o acesso deverá ser feito por agendamento para o melhor controle de número de pessoas neste espaço.

Mobiliário de áreas de lazer, piscinas e serviços de praia: redistribuir de modo que seja possível uma separação mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as cadeiras/ espreguiçadeiras e 2m (dois metros) entre as mesas. Devem ser desinfetados a cada troca de cliente.

Espaços infantis em que a ventilação natural não seja viável devem ser fechados.

ALIMENTOS E BEBIDAS (Restaurantes, Bares, BARRAQUEIROS, etc.)

EQUIPE DE GESTÃO E SUPERVISÃO

Toda empresa ou profissional de A&B seja ele membro da equipe ou prestador de serviço deve cumprir rigorosamente as **MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS** constantes neste documento.

A gerência do estabelecimento deve adotar uma atitude responsável para lidar com a ameaça à saúde da COVID-19.

O isolamento social será suspenso, mas o distanciamento social não, portanto alguns ajustes serão necessários nas equipes e nos processos. Adaptar-se constantemente ao contexto, preparar e treinar as equipes será crucial na sobrevivência do negócio.

O colaborador deve ser o centro do cuidado por parte dos proprietários ou gerentes.

Eles devem ter toda a atenção. Cuide da saúde física e mental dos funcionários. Esteja próximo para dar confiança e segurança e lembre sempre que trabalho em equipe é fundamental.

Recomenda-se que a empresa crie um processo para a chegada e saída dos colaboradores ao meio de hospedagem que inclua higienização pessoal e a automonitorização diária para avaliação da febre (medir a temperatura corporal e registrar o valor e a hora de medição), verificação de tosse ou dificuldade em respirar.

Recomenda-se que no início e fim do expediente o colaborador realize a limpeza das áreas expostas do corpo, higienize as mãos (lavar e aplicar álcool gel), e troque de roupa;

Todos os dias o uniforme/fardamento deverá estar limpo e higienizado. Os colaboradores devem vestir o uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados.

Uso de máscara seguirá a normativa para uso de máscaras em locais públicos vigente. Se decidir promover o uso, deve instruí-los sobre a correta utilização, realizando a troca no mínimo a cada 4h de trabalho ou sempre que se fizer necessário.

Nas áreas de manipulação de alimentos é proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos.

ADEQUAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

- ✓ Diminua a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de 1m (um metro) entre as cadeiras ou 2m (dois metros) entre as mesas.
- ✓ Promova o distanciamento de 1,5m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Você pode, por exemplo, fazer marcações no chão com essa distância.
Estabelecer o distanciamento também vale para o pessoal da cozinha e, se possível, divida em turnos.
- ✓ Disponibilize álcool em gel 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento.
- ✓ Funcionários: higienização das mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou a qualquer interrupção;
- ✓ Reforce a higienização do piso e de superfícies com detergente e sanitizantes adequados, seguindo as orientações do fabricante. Existem no mercado produtos químicos 2 em 1, ou seja, detergente e sanitizante juntos no mesmo produto.
- ✓ Os restaurantes que funcionam na forma de autosserviço (self- servisse ou buffet) devem dar preferência para o atendimento à lá carte, prato executivo e/ou delivery;
- ✓ Nos restaurantes à lá carte, os utensílios devem ser colocados à mesa somente na hora de servir;
- ✓ As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual e precisam ser mantidas higienizadas diariamente.
- ✓ Privilegie a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, faça manutenção e limpe os filtros diariamente. Se não houver renovação do ar pelo sistema de climatização ou por ventilação natural, não está permitido o uso público coletivo.

O momento de pagar traz um contato entre clientes e funcionários. Veja alguns cuidados:

- ✓ As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso.

- ✓ Instale uma barreira de acrílico no caixa, se possível.
- ✓ Cubra a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.
- ✓ Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1m entre as pessoas.
- ✓ Coloque um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes. Mantenha os dispensers e papeleiras dos lavatórios dos clientes, abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e, se possível, álcool em gel 70%. O mesmo para os banheiros dos colaboradores.
- ✓ Realize o controle de entrada e saída dos clientes a fim de evitar aglomerações.
- ✓ Repense o modelo de seu cardápio. Se não for possível abolir o menu físico (escrevendo os itens em uma lousa, por exemplo), prepare um modelo plastificado, que possa ser higienizado após o uso.
- ✓ Em barracas e restaurantes deve ser implementada a redução de mesas em 50%.

BUGGYS / Passeios 4x4

Toda empresa ou profissional do turismo, seja ele membro da equipe ou prestador de serviço deve cumprir rigorosamente as **MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS** constantes neste documento.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Todos os veículos efetuarão lavagem externa diariamente;

Todos os veículos efetuarão higienização interna à cada serviço com atenção especial aos objetos que são frequentemente tocados pelas mãos como assentos, cintos e barras de segurança, volante, câmbio, controles de multimídia.

A higienização se dará em 02 etapas:

- 1º Limpeza das superfícies com sabão ou detergente neutro, para eliminar as sujeiras aparentes;
- 2º Desinfecção das superfícies com produtos eficazes recomendados (veja em medidas básicas);

Manter borrifador com sanitizante e tecidos de limpeza para que seja aplicado pelos condutores nas superfícies manuseadas por eles como volante, câmbio, controles de multimídia etc;

Máquinas de pagamento devem ser higienizadas antes e após cada uso;

ORGANIZAÇÃO DOS PASSEIOS

Filas para embarques, banheiros e pagamentos respeitarão o distanciamento mínimo de 1,5 metro;

Uso de máscara pelo profissional e pelos clientes seguirá a normativa para uso de máscaras em locais públicos vigente;

O veículo portará kit de higiene com álcool 70° (líquido ou em gel); Será oferecido buggys para 2, 3 e 4 pessoas onde a escolha fica a critério do cliente mediante sua composição familiar, explicando e reforçando a importância de priorizarem o distanciamento entre ambos;

BARCOS / LANCHAS

Toda empresa ou profissional do turismo, seja ele membro da equipe ou prestador de serviço deve cumprir rigorosamente as **MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS** constantes neste documento.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Os barcos/lanchas serão higienizados no encerramento de cada roteiro, portanto se faz necessário tempo hábil entre cada viagem estipulada;

A higienização interna à cada serviço com atenção especial aos objetos que são frequentemente tocados pelas mãos como assentos, cintos e barras de segurança, banheiro, boias, coletes salva-vidas, leme, câmbio, controles de multimídia etc.

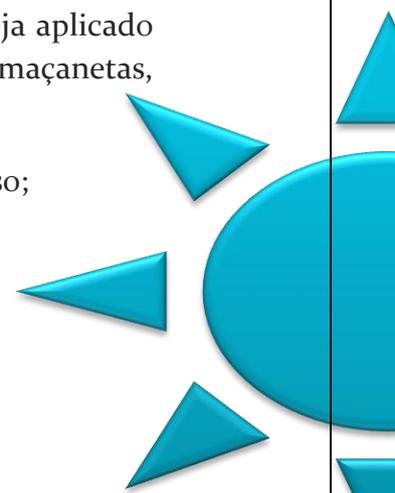
A higienização se dará em 02 etapas:

1º Limpeza das superfícies com sabão ou detergente neutro, para eliminar as sujeiras aparentes;

2º Desinfecção das superfícies com produtos eficazes recomendados (veja em medidas básicas);

Manter borrifador com sanitizante e tecidos de limpeza para que seja aplicado pelos condutores nas superfícies manuseadas por eles como: maçanetas, volante, câmbio, controles de multimídia etc;

Máquinas de pagamento devem ser higienizadas antes e após cada uso;



ORGANIZAÇÃO DOS PASSEIOS

Filas para embarques, banheiros e pagamentos respeitarão o distanciamento mínimo de 1,5 metro;

Uso de máscara pelo profissional e pelos clientes seguirá a normativa para uso de máscaras em locais públicos vigente;

O veículo portará kit de higiene com álcool 70° (líquido ou em gel);

Serão demarcados hiatos nas bancadas e assentos para controle de distanciamento mínimo de 1,5 metros;

Caso ofereçam serviço de bar e/ou alimentação deverão seguir o protocolo para **RESTAURANTES E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**;

QUADRICICLOS

Toda empresa ou profissional do turismo, seja ele membro da equipe ou prestador de serviço deve cumprir rigorosamente as **MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS** constantes neste documento.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Os veículos serão higienizados no encerramento de cada roteiro, portanto se faz necessário tempo hábil entre cada viagem estipulada;

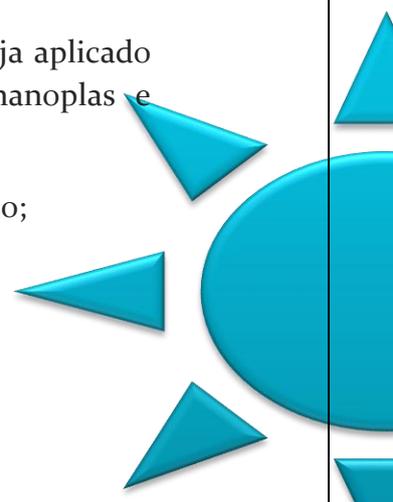
A higienização interna à cada serviço com atenção especial aos objetos que são frequentemente tocados pelas mãos como assentos, manoplas e manetes de condução, câmbio etc. A higienização se dará em 02 etapas:

1º Limpeza das superfícies com sabão ou detergente neutro, para eliminar as sujeiras aparentes;

2º Desinfecção das superfícies com produtos eficazes recomendados (veja em medidas básicas);

Manter borrifador com sanitizante e tecidos de limpeza para que seja aplicado pelos condutores nas superfícies manuseadas por eles como: manoplas e manetes de condução, câmbio etc;

Máquinas de pagamento devem ser higienizadas antes e após cada uso;



ORGANIZAÇÃO DOS PASSEIOS

Filas para embarques, banheiros e pagamentos respeitarão o distanciamento mínimo de 1,5 metro;

Uso de máscara pelo profissional e pelos clientes seguirá a normativa para uso de máscaras em locais públicos vigente;

O veículo portará kit de higiene com álcool 70° (líquido ou em gel);

Poderá ser oferecido quadriciclo para uso entre 1 a 2 pessoas por veículo onde a escolha fica a critério do cliente mediante sua composição familiar, explicando e reforçando a importância de priorizarem o distanciamento entre ambos;

O espaçamento de segurança entre cada veículo durante o roteiro será de 10 metros;

Para o uso de capacetes serão cedidas toucas de TNT descartáveis e, logo após o uso, os capacetes devem ser limpos e higienizados com os produtos recomendados.

ATRATIVOS DE LIVRE ACESSO (PRAIAS, LAGOAS, RIOS, AÇUDES, SIMILARES)

Todos os pontos de apoio que oferecem serviço de alimentação devem seguir o protocolo para **RESTAURANTES E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**;

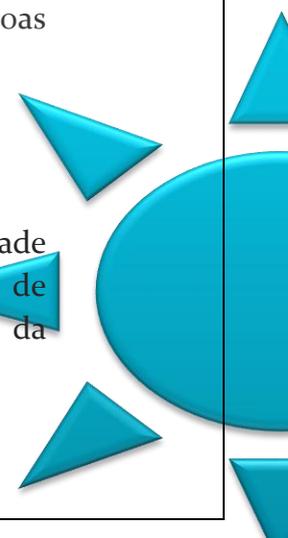
Toda empresa ou profissional do turismo, seja ele membro da equipe ou prestador de serviço deve cumprir rigorosamente as **MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS** constantes neste documento.

Disciplinar a circulação de ambulantes de produtos e alimentos em espaços públicos, cada município deverá fazer o disciplinamento do seu território, cumprindo as normas de segurança sanitária;

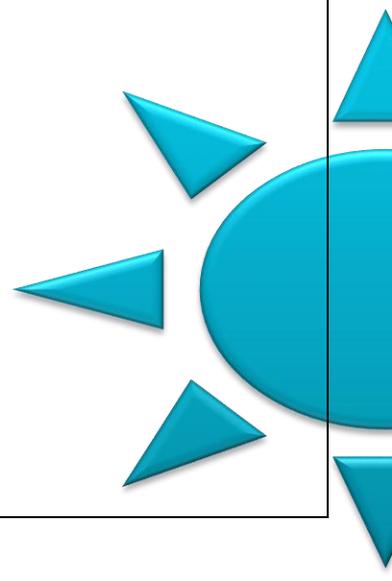
Espaço para mesas e cadeiras seguir as regras de bares e restaurantes; Não serão permitidas atividades de jogos para evitar movimentação de pessoas e diminuição de distância entre grupos distintos;

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente documento cumpre com o papel de trazer padrões para que o trade turístico municipal possa se organizar previamente e garantir medidas de prevenção, controle e contenção de riscos da COVID-19 na retomada da atividade.



Define o fluxo processual a ser seguido frente a um turista ou visitante com suspeita de infecção bem como os protocolos a serem adotados pelos prestadores de serviço turístico, tanto em âmbito geral, como subdividido por segmentos do setor. Por fim o destaque a ser dado dentro dos protocolos na comunicação, para facilitar o entendimento das novas formas específicas de comunicação, essenciais no momento de retomada.



ANEXOS

Anexo 1

DECLARAÇÃO DE SAÚDE

Data: ____/____/____

Presença de sinais ou sintomas de doença de interesse em saúde pública:

Nome:	
Data de nascimento:	Idade:
Procedência Cidade/Estado:	

ADULTOS: <ul style="list-style-type: none">• Sensação febril ou febre, tosse, dor de garganta, coriza, dificuldade respiratória, Perda de olfato ou paladar.• Desconforto respiratório, pressão persistente de tórax, coloração azulada dos lábios ou rosto.	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
CRIANÇAS <ul style="list-style-type: none">• Sensação febril ou febre, tosse, dor de garganta, coriza, dificuldade respiratória.• Desconforto respiratório, pressão persistente de tórax, coloração azulada dos lábios ou rosto, Batimentos das asas do nariz, cianose (coloração arroxeada da pele), desidratação, inapetência.	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
IDOSOS: <ul style="list-style-type: none">• Sensação febril ou febre, tosse, dor de garganta, coriza, dificuldade respiratória, Perda de olfato ou paladar• Dificuldade respiratória, síncope, confusão mental, sonolência excessiva, irritabilidade e inapetência.	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO

Declaro que em caso de aparecimento de sintomas buscarei atendimento médico e informarei ao responsável pelo meio de hospedagem.

Plano de saúde/ Seguro saúde: _____

Contato para casos de emergência:

Nome: _____ Telefone: _____

Assinatura

Anexo 2

PASSO A PASSO PARA ASSEPSIA DAS MÃOS

ASSEPSIA COM ÁGUA E SABONETE OU FRICÇÃO ANTISSEPTICA COM SOLUÇÕES ALCOOLICAS (ÁLCOOL À 70%)	PASSO 1	<i>Molhe as mãos com água.</i>
	PASSO 2	<i>Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido ou preparação alcoólica para cobrir todas as superfícies das mãos.</i>
	PASSO 3	<i>Friccione as palmas das mãos entre si, friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.</i>
	PASSO 4	<i>Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais, friccione o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai e vem e vice-versa.</i>
	PASSO 5	<i>Friccione o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa, friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice versa.</i>
	PASSO 6	<i>Enxague bem as mãos com água, seque as mãos com papel toalha descartável, no caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.</i>
		<i>Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.</i>

Fonte: Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - Disponível em: <https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/cartazcomo-fazer-higiene-das-maos-com-preparacao-alcoolica-e-com-sabonete-liquido-e-agua>

Anexo 3

HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPIS

HIGIENIZAÇÃO DO AVENTAL DE BORRACHA

- Higienizar as mãos.
- Calçar as luvas de borracha.
- Lavar com água e detergente líquido, enxaguar.
- Aplicar álcool 70° na parte interna e externa do avental e friccionar com pano limpo até secagem. Repetir 3 vezes o mesmo passo e guardar o avental.
- Lavar as luvas antes de retirá-las e depois higienizar as mãos.

HIGIENIZAÇÃO DAS LUVAS DE BORRACHA

- Lavar as luvas ainda calçadas com água e detergente líquido (parte externa das luvas) antes de retirá-las das mãos.
- Enxaguar em água corrente.
- Secar com pano seco e limpo.
- Aplicar álcool 70° na parte externa da luva e friccionar com pano limpo até secagem. Repetir 3 vezes o mesmo passo.
- Retirar as luvas tocando na parte interna.
- Verificar a presença de furos e rasgos e desprezá-las se necessário, em lixo comum.

- Aplicar álcool 70° na parte interna da luva e friccionar com pano limpo até secagem. Repetir 3 vezes o mesmo passo.

- Guardar as luvas do lado avesso em local próprio.

- Higienizar as mãos.

HIGIENIZAÇÃO DOS ÓCULOS DE PROTEÇÃO:

- Higienizar as mãos.
- Calçar as luvas.
- Realizar a limpeza manual com água e detergente, esfregando com uma esponja macia para evitar riscos nos óculos.
- Enxaguar abundantemente retirando o detergente.
- Secar com pano seco e limpo.

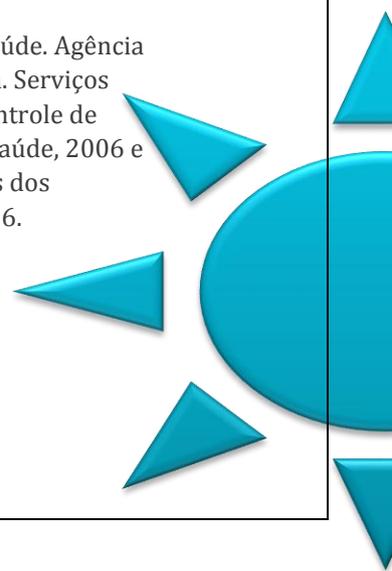
- Desinfetar aplicando álcool 70° na parte interna e externa e friccionando com pano limpo até secagem. Repetir 3 vezes o mesmo passo.

- Lavar as luvas antes de retirá-las.

- Higienizar as mãos.

- Acondicionar em sacos plásticos, identificando com data da desinfecção e nome do funcionário.

Fonte: BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Serviços Odontológicos: Prevenção e Controle de Riscos. Brasília: Ministério da Saúde, 2006 e IFRN – Manual de Boas Práticas dos Serviços de Saúde do IFRN, 2016.



ANEXO 4

ORIENTAÇÕES SOBRE DILUIÇÃO DE ÁGUA SANITÁRIA PARA DESINFECÇÃO

1. Ao adquirir o produto (Água Sanitária) verificar as seguintes informações no rótulo:

- Se possui registro na ANVISA;
- Se o teor de cloro ativo encontra-se entre 2.0% e 2.5%;
- Se encontra-se dentro do prazo de validade.

2. Para desinfecção química a água sanitária deverá ser diluída corretamente não devendo ser utilizada pura. A proporção de água e água sanitária varia em função das diferentes finalidades a que se destina, por isso, quando for diluir, é importante seguir as orientações conforme a necessidade de uso.

Solução Diluída de Água Sanitária		
Concentração	Indicação	Como preparar?
0,05%	<ul style="list-style-type: none">- Descontaminação de superfícies diversas (como mesas, cadeiras, bancadas, maçanetas, chaves, brinquedos, objetos de decoração e até embalagens de produtos trazidos do supermercado ou recebidos de serviços de delivery) em ambientes que não sejam de saúde, após a limpeza com água e detergente neutro.- Desinfecção de roupas de cama, toalhas e roupas sujas de pessoas com suspeita ou confirmação de COVID-19, após a lavagem convencional, especialmente nos casos em que não for possível a lavagem em máquina com água quente.	Para o volume final de 1 litro – utilizar 25 ml de água sanitária. (Em uma garrafa com capacidade para 1 litro adicione um pouco de água, coloque 25 ml de água sanitária e complete o volume com água -agite para homogeneizar)
0,1%	<ul style="list-style-type: none">- Desinfecção de banheiros e pisos onde não existem casos confirmados ou suspeitos de COVID-19	Para o volume final de 1 litro – utilizar 50 ml de água sanitária. (Em uma garrafa com capacidade para 1 litro adicione um pouco de água, coloque 50 ml de água sanitária e complete o volume com água -agite para homogeneizar)
0,5%	<ul style="list-style-type: none">- Desinfecção de ambientes onde existem pessoas com suspeita ou confirmação da COVID-19.- Desinfecção de ambientes externos em locais públicos de grande circulação.	Para o volume final de 1 litro – utilizar 250 ml de água sanitária. (Em uma garrafa com capacidade para 1 litro adicione um pouco de água, coloque 250 ml de água sanitária e complete o volume com água -agite para homogeneizar)

OBS. 1: As soluções devem ser preparadas completando-se o volume da garrafa de modo que a quantidade de água não seja maior que o realmente necessário. Caso o volume de

água sanitária seja adicionado diretamente em 1 litro de água, a solução ficará um pouco mais diluída que o recomendado.

OBS. 2: Caso precise preparar mais que 1 litro de solução, mantenha as proporções indicadas, ou seja, se for preparar 2 litros, use o dobro da medida de água sanitária; para 3 litros, o triplo; e assim sucessivamente.

Fonte: Conselho Federal de Química – CRQ, 2020 e Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

REFERÊNCIAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 21, DE 28 DE MARÇO DE 2008 - Dispõe sobre a Orientação e Controle Sanitário de Viajantes em Portos, Aeroportos, Passagens de Fronteiras e Recintos Alfandegados

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). PROTOCOLO - DETECÇÃO E ATENDIMENTO DE CASOS SUSPEITOS DA COVID-19 EM PORTOS, AEROPORTOS E FRONTEIRAS Atualizado em 30 de março de 2020 <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5777769/Protocolo++detec%C3%A7%C3%A3o+e+atendimento+de+casos+suspeitos++em+PAF/c59c95d1-53f0-45e4-a91a-00e957086183>

An Essential Guide to PostCOVID19 Hospitality Delivery - Global Hospitality Services <https://www.g-h-s.com/en/index.html>

Aplicativo Coronavírus SUS - <https://www.gov.br/pt-br/apps/coronavirus-sus>

Associação Nacional de Restaurantes - Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para bares e restaurantes <https://www.anrbrasil.org.br/new/boaspraticas/ProtocolodeBoasPraticas.pdf> Como retomar as atividades - Recomendações e cuidados para uma reabertura segura de bares e restaurantes diante da crise - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) <https://abrasel.com.br/noticias/noticias/abrasel-lanca-cartilha-sobre-comoretomar-as-atividades-em-bares-e-restaurantes/>

Conselho Federal de Química. Solução caseira para eliminar o coronavírus da sua casa. http://cfq.org.br/wpcontent/uploads/2020/03/Review_a%CC%81gua_sanita%CC%81riaversa%C%83o-23_03_-2020-versa%CC%83o_3.pdf

Decreto Estadual Nº 29.583 de 1º de Abril de 2020 - Consolida as medidas de saúde para o enfrentamento do novo coronavírus (COVID-19) no âmbito do Estado do Rio Grande do Norte e dá outras providências. http://diariooficial.rn.gov.br/dei/dorn3/docview.aspx?id_jor=00000001&data=20200402&id_doc=678994

Decreto Estadual Nº 29.669 de 4 de Maio de 2020 - Prorroga as medidas de saúde para o enfrentamento do novo coronavírus (COVID-19) no âmbito do Estado do Rio Grande do Norte e dá outras providências. http://diariooficial.rn.gov.br/dei/dorn3/docview.aspx?id_jor=00000001&data=20200505&id_doc=681949

MINISTÉRIO DA SAÚDE - Definição de Caso e Notificação. Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/defnicao-de-caso-e-notificacao>

Nota informativa Nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS do Ministério da Saúde sobre o uso de máscaras na prevenção a COVID
<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/04/1586014047102-Nota-Informativa.pdf>

Nota informativa Nº 15/2020 - SESAP - Secretaria de Saúde Pública do Rio Grande do Norte
Nota técnica Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020++Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>

Novo Padrão de Atendimento ao Turista - Pandemia do COVID19/2020 - Sindicato das empresas de turismo no Estado do Rio Grande do Norte(SINDETUR)
Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector - World Health Organization <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331638/WHO-2019-nCoV-Hotels-2020.1-eng.pdf>

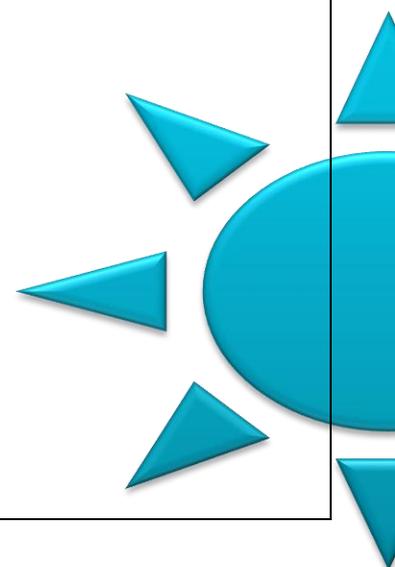
Plano de contingência para reabertura de estabelecimentos - Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) <http://www.fbha.com.br/sites/default/files/fnhhrs/files/fbha-plano-de-contingencia.pdf>

Portaria Nº 295/ANVISA de 18 de Março de 2020 - Dispõe sobre a regulamentação e operacionalização do disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa, que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus. <http://portal.anvisa.gov.br/documents/2857848/5624592/BOLETIM+DE+SERVI%C3%87O+N%C2%BA+12+2020+-+EDI%C3%87%C3%830+EXTRA.pdf/03da7d02-fa2e-4c04-bb07-1601282c9902>

Protocolo para quarentena de viajantes em hotéis - Agência Nacional de vigilância sanitária(ANVISA)<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Recomenda%C3%A7%C3%A3o+de+Quarentena+em+Hotéis+ANVISA+COVID19+atualizado+em+13abril20.pdf/1d17267f-c1bb-4341-ab5a-402ecc2d041b>

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA DO RN - Plano Estadual de Contingência para Infecção Humana pelo COVID-19 -- SEGUNDA VERSÃO 02 DE ABRIL DE 2020.

Travel in the new normal. A Industry Guidance for Promoting the Health and Safety of All Travelers. USA travel Association https://www.ustravel.org/sites/default/files/media_root/document/HealthandSafetyGuidance.pdf



Plano de Retomada do Turismo Baía Formosa/RN



PREFEITURA
BAÍA FORMOSA
GESTÃO PARTICIPATIVA



SECRETARIA MUNICIPAL DE
**Turismo e
Meio Ambiente**

