SINHORES
CAMPINAS E REGIÃO
TRABALHANDO AO SEU SERVIÇO

E-BOOK

RECOMENDA

PROTOCOLOS COVID-FREE

- **HOTÉIS E MEIOS DE HOSPEDAGEM**
- **BARES E RESTAURANTES**
- **TURISMO E EVENTOS**





REALIZAÇÃO:

Gastronomia & Hospitalidade
SinHoRes Osasco - Alphaville e Região

CO-REALIZAÇÃO:

CNTur
CONFEDERAÇÃO NACIONAL DO TURISMO

APOIO:

FHORESP

INTRODUÇÃO

Com iminência da reabertura dos negócios pós Covid-19, seguir protocolos de segurança e higiene são a garantia quando da volta das atividades de bares, restaurantes, hotéis e todas as empresas ligadas ao setor de turismo.

Pensando nisso, a Confederação Nacional de Turismo (CNTur) elaborou esse e-book para orientar e informar sobre as ações que os empresários e colaboradores devem seguir na retomada, com segurança para empresas e clientes.

Idealizado pelo SinHoRes Osasco – Alphaville e Região e com a colaboração de especialistas das diversas entidades associadas à CNTur e do mercado internacional, as normas e regras aqui descritas permitem a volta dos negócios do turismo e, principalmente, a volta dos clientes e hóspedes aos estabelecimentos sem quaisquer riscos.

Nosso compromisso é manter o e-book atualizado sempre que houver mudanças ou novas regras por parte dos governos ou entidades de saúde e segurança.

Bons negócios e saúde a todos.



Wilson Luís Pinto

Presidente Executivo da CNTur

(Confederação Nacional do Turismo)

APRESENTAÇÃO

O **SinHoRes Osasco - Alphaville e Região,** em coautoria com a **CNTur - Confederação Nacional do Turismo**, disponibiliza o presente e-book para orientar entidades civis, sindicais e empresários para as ações corretas de retomada da atividade econômica do macro setor do turismo, em um cenário em que deveremos conviver por um período ainda indefinido com a Covid-19.

Este conjunto de protocolos higiênico-sanitários constitui, talvez, o mais completo material disponível na literatura e teve a contribuição de especialistas, tanto de saúde pública como do trade, além de fontes governamentais com vistas a proteger clientes, trabalhadores e empresários de forma a transmitir confiança ao consumidor, para voltar a frequentar nossos estabelecimentos.

Cabe enfatizar que alguns protocolos são definidos como obrigatórios por autoridades sanitárias locais, regionais e nacional (é preciso ficar atento quanto a isso), enquanto outras medidas são apenas "recomendáveis" e de acordo com cada tipo de atividade: **Bares e Restaurantes – Hotéis e Meios de Hospedagem – Turismo e Eventos**, e a maior ou menor capacidade econômica de implantação.

Edson Pinto

Presidente do SinHoRes Osasco – Alphaville e Região

Vice-Presidente de Relações Governamentais
da Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares
do Estado de São Paulo (FHORESP)



Capítulo 1

HOTÉIS E MEIOS DE HOSPEDAGEM



- O uso de máscaras deve ser obrigatório para hóspedes nas dependências do hotel;

- Todos os colaboradores, sem exceção, devem também fazer uso das máscaras, que devem ser trocadas, no mínimo, a cada 4h de trabalho ou sempre que se fizer necessário;

- As camareiras, além das máscaras, deverão utilizar Equipamentos de Proteção Individual como luvas de procedimento, óculos, avental e máscara descartável durante todo procedimento de limpeza dos quartos;

- Ao final da estadia do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies com produtos de higiene específicos e com protocolos de segurança para o colaborador;

- As roupas de cama e banho de hóspedes devem ser colocadas em sacos de roupa específicos para tal fim e manuseados com cuidado, evitando levantar poeira para evitar contaminação de superfícies e/ou pessoas ao redor;

- Se possível, retirar tapetes e substituir carpetes dos quartos, além de retirar itens de decoração supérfluos;

- Os quartos devem ser ventilados no momento da limpeza;

- Trabalhadores em grupos de riscos devem ser alocados para funções sem contato direto com os clientes;

- Implante limitação de espaços entre pessoas no check in e check out de pelo menos 1,5m (um metro e meio). Marcações no chão podem ser adotadas, além de placas com instruções;

- Colaboradores também devem manter este distanciamento ao realizarem suas funções;

- Ao entregar as chaves aos hóspedes, coloque as mesmas em um recipiente (bandeja), evitando assim, o contato direto;

- Higienize elevadores a cada hora com álcool líquido 70%;

- Acesso aos elevadores deverão ser limitados em 30%, sendo obrigatório o uso de máscaras;

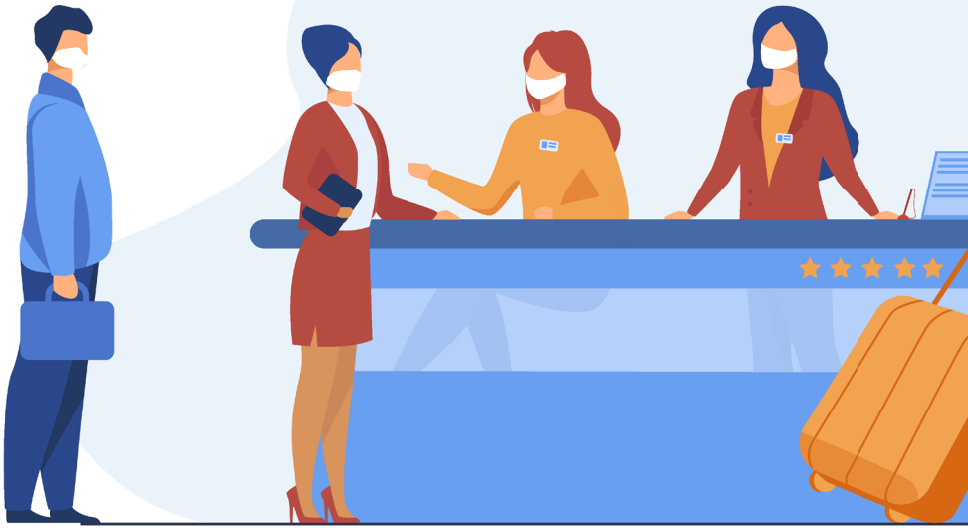
- Treine a equipe em relação de como o vírus se prolifera, se possível, com vídeos instrutivos de procedimentos a serem adotados;

- Limite o uso do telefone da recepção apenas a um colaborador por turno. Ao final do turno, desinfete o aparelho com álcool 70%;

- Hotéis com serviço de manobrista devem utilizar plástico filme para cobrir volante, bancos e marcha, ao recepcionar o veículo;

- Colaborador e hóspede devem usar álcool em gel a cada recepção/entrega do veículo;

- Estimule o consumo de alimentos pelo room service, sendo que pessoas dos grupos de risco só poderão se utilizar desse serviço para alimentação;



- Áreas de lazer como piscinas, academias, espaços lounges devem ser fechadas ou ter acesso restrito. Os restaurantes dos hotéis devem seguir orientações específicas para os mesmos;

- Qualquer evento deverá ser proibido, como feiras, convenções, comemorações, casamentos, enquanto durar a pandemia;

- Disponibilize álcool em gel 70% em pontos estratégicos, como recepção, banheiros da área comum, próximo a elevadores etc, para uso de hóspedes e colaboradores;

- Instale barreiras físicas para reduzir o contato dos colaboradores na recepção com o público;

- Remova jornais, revistas e livros do lobby para evitar a contaminação indireta;

- Conforme política de cada estabelecimento, oferecer pacote de frigobar no check in para não necessitar de acesso diário do repositor, isso reduzirá a presença diária de colaborador em quarto.



Capítulo 2

BARES, RESTAURANTES E SIMILARES



2.1 - ADEQUAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

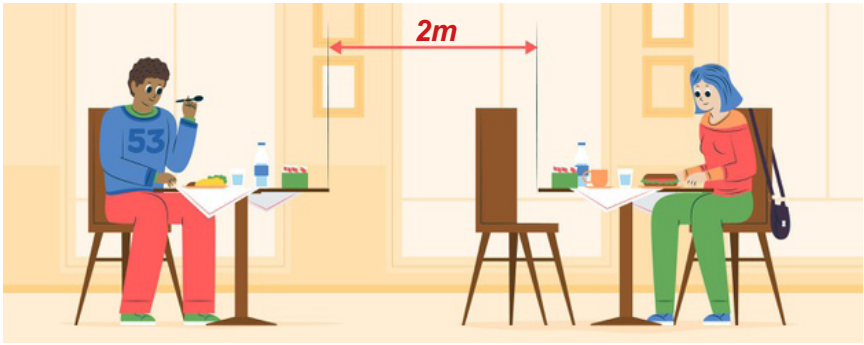
- Monitore a temperatura dos clientes e colaboradores na entrada do estabelecimento por meio do uso de termômetros infravermelhos ou câmeras de imagem térmica, impedindo a entrada daqueles que apresentarem temperaturas febris (acima de 37,5°C);

- Aumente o espaçamento entre as mesas, com uma separação mínima de 1m (um metro) entre as cadeiras ou 2m (dois metros) entre as mesas. Sugerimos a redução de 30 a 50% da capacidade máxima;

- Avalie a possibilidade de reduzir o horário de funcionamento, abrindo mais tarde e fechando mais cedo, além de interromper a atividade entre jornadas (período entre almoço e jantar);

Em mesas com duas pessoas ou mais, o garçom deverá orientá-los que a comunicação será preferencialmente com apenas um dos clientes, desde o pedido até a entrega da conta;

Organize o distanciamento de 1m (um metro) entre pessoas nas filas na entrada do estabelecimento ou para o pagamento. Se possível, faça marcações no chão com essa distância. Manter o mesmo distanciamento entre os trabalhadores, seja da cozinha, da copa ou do salão;



Disponibilize álcool em gel 70% para os clientes na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento;

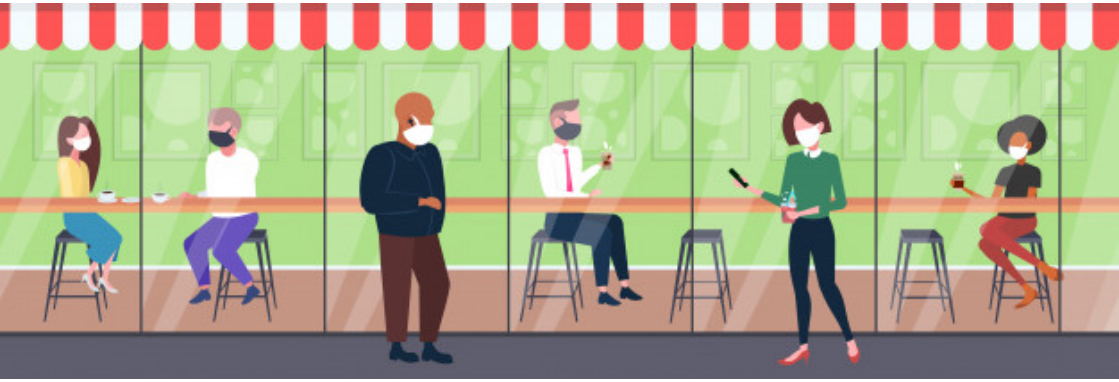
A limpeza do piso e de superfícies devem ser reforçadas com detergente e sanitizantes adequados. Utilize produtos químicos profissionais, nunca faça uso dos usados em residência;

Utilize lixeiras com tampa e pedal, nunca com acionamento manual. Higienizá-las;

Mantenha a ventilação natural do ambiente. Caso não seja possível, use o ar-condicionado, fazendo a manutenção e limpando os filtros diariamente;

- Verifique a necessidade de limpeza do sistema de exaustão;

- 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;



- Faça o controle de entrada e saída dos clientes para que não ocorra aglomerações;

- Opte por ter um cardápio digital, uma lousa ou plastificado, que possa ser higienizado após o uso;

- Para a desinfecção de objetos e superfícies tocados com frequência, utilize água e sabão ou borrife álcool. Mesas e cadeiras devem ser higienizadas após cada refeição. Recomendamos que os banheiros sejam limpos de hora em hora;

- Reforce a higienização prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras, utilizando produtos específicos, deixando os alimentos na solução por 10 minutos e depois enxágue em água corrente;

- Nas mesas, utilize jogos americanos descartáveis. Não usar toalhas, vasos, velas ou enfeites que possam ajudar na proliferação do vírus;

- Feche e isole temporariamente espaços coletivos, como fumódromos, espaços kids, brinquedotecas, salas de espera etc, evitando a aglomeração de pessoas;

- Utilize embalagens individuais descartáveis para acondicionar os talheres após a lavagem, devendo ir, dessa forma, para a mesa de serviço;

- Aloque pessoas do grupo de risco, idosos e gestantes, em mesas mais isoladas no salão, de acordo com a disponibilidade;

- Disponibilize luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê para que os clientes se sirvam;

- Coloque um dispenser com álcool em gel 70% na entrada do bufê;

- Os alimentos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais e frontal;

- Ofereça talheres, pratos, copos e utensílios higienizados em embalagens individuais e protegidos;

- Na fila, faça marcações no chão com a distância de 1m (um metro) entre as pessoas;

- Prefira os temperos em sachês;

- Utilizar-se no bufê de sistema misto, ou seja, alguns itens em porções individuais, já embaladas com filme plástico;

- No sistema de auto serviço, implante pista única e verifique a possibilidade de colaboradores servirem os clientes. Se optar pelo próprio cliente se servir, reduza as porções e sirva saladas e sobremesa em embalagens próprias.

2.2 - PROCEDIMENTOS E ORIENTAÇÕES AOS COLABORADORES

- Mostre aos colaboradores que lavar as mãos com frequência é melhor do que o álcool em gel; ensine a lavar as mãos corretamente (dedos, unhas, palmas, dorso e pulso); a lavar as mãos por 30 segundos; e invista em sabonetes de qualidade, como antibactericidas, por exemplo;

- Escalone em turnos os horários de entrada e saída dos empregados, evitando sobrecarregar o sistema de transporte público;



- Comunique aos colaboradores os procedimentos que devem ser adotados antes de sair de casa, como checar a temperatura, vestir a máscara, entre outros; e ao chegar em casa, como higienizar maçaneta da entrada, remover as roupas, as colocar em saco plástico e tomar banho, entre outros;



- O uso de máscaras por todos os colaboradores deve ser obrigatório. Instrua-os sobre a correta utilização, realizando a troca, no mínimo, a cada 4h de trabalho ou sempre que necessário;

- Oriente os colaboradores sobre vestirem o uniforme somente no local de trabalho e que uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados;

- Reorganize a escala de trabalho, reduzindo o número de colaboradores por turno;

- Restaurantes com serviço de manobrista devem utilizar plástico filme para cobrir volante, bancos e marcha, ao recepcionar o veículo;

- Colaborador e hóspede devem usar álcool gel a cada recepção/entrega do veículo;

- Evite ao máximo o contato de motoristas de fornecedores e funcionários do restaurante durante o recebimento de mercadorias. O mesmo vale para os entregadores no delivery;

- Afaste o colaborador que seja constatado ou que seja suspeito de ter contraído uma enfermidade ou problema de saúde e realoque trabalhadores de grupo de risco que façam atendimento direto ao consumidor/cliente;

- Nas áreas de manipulação de alimentos, é proibido todo ato que possa contaminar os mesmos, como: comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros;

- Faça reuniões de alinhamento todos os dias e reforce as medidas para os colaboradores; poderá designar um colaborador por dia para passar as informações, reforçando o espírito de equipe;

- Importante que os colaboradores mantenham distância de 1,5m (um metro e meio) entre eles e evitem o contato com os clientes;

- 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-se sempre que trabalho em equipe é fundamental. Avalie permitir que funcionários administrativos pratiquem o home office (trabalho a partir de casa);



- Oriente garçons a manterem as mãos limpas ao disponibilizarem talheres e servirem os pratos e bebidas aos clientes, lavando constantemente as mãos e fazendo uso de álcool em gel;

- Disposição segura dos assentos de ambientes de refeição. Reavalie a disposição de assentos ocupados nos refeitórios e copas, obedecendo ao distanciamento mínimo definido, bem como escalone os horários de refeições;

- Evite o compartilhamento dos objetos pessoais de trabalho, tais como, fones de ouvido, headsets, celulares, canetas, copos, talheres, pratos, entre outros;

- Estabeleça procedimentos de comunicação de suspeita e confirmação de casos de Covid-19 entre funcionários, além de orientá-los a informar a ocorrência de Covid-19 em pessoas que residem em seu domicílio para tomada de providências, conforme protocolos de saúde.

Todas as orientações se estendem ao pessoal do quadro fixo de colaboradores, aqueles que vêm ao serviço eventualmente (como consultores, manutenção, freelancers etc.), aqueles que realizam entregas, aos do administrativo e aos proprietários.
Atenção redobrada com colaboradores que estão nos grupos de risco!

2.3 - ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Comunicação é essencial! Não basta apenas adotar as medidas. Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros. Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes no salão e nos banheiros, displays de mesa. Também faça a comunicação no site e/ou redes sociais.

- Disponha cartazes na entrada do estabelecimento com informações relacionadas aos sintomas de Covid-19, orientando que quem tenha algum deles não entre no estabelecimento;

- Oriente os consumidores a realizarem o pagamento preferencialmente com cartões ou através do celular, evitando a manipulação de notas e moedas;

- Informe aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular). Coloque um cartaz alertando que clientes com sintomas (febre, tosse) não devem permanecer no restaurante;

- Solicite que profissionais de saúde evitem adentrar no restaurante com seus jalecos de trabalho e, caso estejam usando, oriente que deixem no local determinado para este fim;

- Informe onde estão os frascos de álcool em gel 70%;

- A permanência do cliente no estabelecimento deverá ser de cerca de uma hora, no máximo;

- Nos banheiros e lavatórios, coloque cartazes com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel;

- Se a legislação local exigir que os clientes usem máscara ao entrar no estabelecimento (só tirando para comer), avalie a possibilidade de oferecer máscaras descartáveis.



2.4 - ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS - UTENSÍLIOS

- Em buffets, troque constantemente os utensílios utilizados na distribuição, como colheres, pegadores, garfos, escumadeiras, conchas etc. Na reposição destes itens, o colaborador responsável pela retirada deve estar usando luva de procedimento. Os utensílios devem ser devidamente lavados e desinfetados dentro da área de lavagem;

- Redobre a atenção com a higienização de utensílios que não são lavados em máquina de lavar louça;

- Faça a reposição das preparações somente dentro da cozinha e em recipientes higienizados;

- Proteja a comida com tampas, lacres e, especialmente, as embalagens para viagem. Sempre que possível, não exponha desnecessariamente a comida;

- Realize a troca constante de panos de serviço descartáveis (não utilizar panos de algodão);

- Cumpra rigorosamente toda a rotina de limpeza: ambiente, equipamentos e utensílios;

- Mantenha as áreas comuns arejadas (vestiários, salas de refeições dos colaboradores, outros locais);

- Atenção redobrada na limpeza de chopeiras, máquinas de café e máquinas de gelo, que deverão ser completamente higienizadas antes da abertura;

- Higienize com álcool 70% os galheteiros e cardápios que ficam à disposição dos clientes;

- Limpe e desinfete objetos e superfícies tocados com frequência. O álcool 70% líquido deve ser mantido em borrifador limpo por um dia;

- Dê preferência ao uso de descartáveis biodegradáveis caso não haja lavadora e enxague a 85 graus.

2.5 - SOBRE O PAGAMENTO

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. Estimule o uso de pagamento por aproximação;

- Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas;

- Coloque um dispenser com álcool em gel 70% no caixa para os clientes.



2.6 - ENTREGADORES DELIVERY

É importante também redobrar a atenção de higiene no delivery:

- Oriente os entregadores sobre os modos de contágio do novo coronavírus;
- Providencie máscaras na quantidade que permita a troca ao longo do período de trabalho;
- Disponibilize álcool em gel 70% em embalagens que sejam fáceis de carregar;
- Entregadores que apresentem sintomas devem ser liberados;
- Deverão manter uniformes e materiais limpos e devidamente higienizados;
- Converse sobre a importância das boas práticas, como manter a calma e gentileza na hora da entrega;



- Cuidado redobrado com a entrega para pessoas idosas;
- Combine com o cliente pagamento online. Se não for possível, coloque troco em saquinhos;
- Máquinas de cartão poderão ser envelopadas com filme plástico após cada uso;
- Instrua que não coloquem a bolsa de transporte diretamente no chão, devido ao risco de contaminação;
- Plataformas de delivery ou empresas terceirizadas são as responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos, bem como a capacitação de seus funcionários.



Capítulo 3

TURISMO E EVENTOS



3.1 - PARA COLABORADORES

- Treinamento de protocolos de fornecedores: receber dos fornecedores (companhias aéreas, hotéis, cruzeiros, aeroportos, parques, etc.) treinamento constante sobre seus protocolos.

3.2 - PARA CLIENTES

Fornecer ao cliente informações sobre os protocolos dos destinos e fornecedores envolvidos na viagem adquirida.



3.3 - PARA VENUES, ORGANIZADORES DE EVENTOS E PRESTADORES DE SERVIÇOS PARA EVENTOS

Devem ser implantados ruas e corredores mais largos nos espaços de eventos; além da implantação, quando possível, de corredores de uma via só para coordenar o fluxo de clientes em salões, pavilhões e nos próprios estandes;

Evite a operação de valet;

- Realize o credenciamento online de visitantes e a impressão da credencial (antecipadamente) em vez de totens, diminuindo a fila do credenciamento;

- Evite atividades promocionais que possam causar aglomerações;



- No guarda volumes nas áreas de entrada (preferencialmente autosserviço) disponha álcool/lenço para desinfetar bolsas, malas, etc.;

- O acesso do hall de entrada do evento com tapete contendo produto desinfetante;

- Reforce a higienização nas cancelas e nos equipamentos de entrada dos veículos;

- Proibido oferta de alimentos e bebidas dentro dos estandes;

- Ajuste a mensagem eletrônica nas cancelas sobre a importância do cuidado e atenção às medidas de saúde para combater a Covid-19;

- Implantação de processo de comunicação intensivo sobre as normas para a realização de eventos dentro do protocolo de segurança estabelecido em cada Estado;

- Utilize o aplicativo do evento para manter a comunicação ativa com os clientes, visitantes e expositores, durante todo o evento;

- Após a realização do evento, mantenha os nomes e contatos dos participantes por pelo menos um mês, podendo ser em dispositivos de QRCode;

- Controle das leituras e entrada e saída do evento para a administração de presença de público geral (expositores, staff e visitantes e fornecedores).

3.4 - NA ALIMENTAÇÃO

- Devem ser usados protetores acrílicos para separar os clientes dos alimentos, dos funcionários que servem os alimentos, e de balanças;

- Devem ser usados balcões centrais apenas em um dos lados, enquanto o outro lado pode ser utilizado para pratos servidos;

- Utilize sistema misto no bufê, ou seja, alguns itens em porções individuais, já embaladas com filme plástico;

- Faça a lavagem mecânica da louça, com enxágue a 84º C ou ofereça utensílios descartáveis;

Capítulo 4

ORIENTAÇÃO JURÍDICA

(EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL)



O Equipamento de Proteção Individual (EPI), dispositivo ou produto de uso individual obrigatório e utilizado pelo trabalhador, é destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaça a segurança e a saúde no trabalho, conforme dispõe a Norma Regulamentadora (NR) 6 do Ministério do Trabalho.

O fornecimento destes equipamentos ao empregado deve ser obrigatoriamente gratuito, bem como, substituído quando necessário pela empresa, sempre que a atividade envolva risco de acidentes ou doenças profissionais.

No presente caso, conforme a suspensão do art. 29, da MP 927/2020, há dispensa da exigência de comprovação que o eventual contágio do coronavírus deu-se pela atividade desempenhada do trabalhador.

Assim, para evitar problemas trabalhistas, a empresa deve exigir e supervisionar o uso do(s) equipamento(s), oferecendo "orientação e treinamento", providenciando ainda a higienização e manutenção do mesmo, substituindo o item por um novo sempre que necessário.

Caberá ainda ao empregador documentar a entrega do material ao empregado, além de adverti-lo por escrito sempre que não for utilizado ou fizer mau uso.

Capítulo 5

ORIENTAÇÕES DE HIGIENE E PREVENÇÃO À SAÚDE

CONFIRA ALGUMAS DICAS DE COMO SE PROTEGER DURANTE A PANDEMIA DO NOVO CORONAVÍRUS!



Lave as mãos com frequência até a altura dos punhos (não esqueça dos dedos, unhas, palmas, dorso e pulso), com água e sabão, ou então higienize com álcool em gel 70%;

Ao tossir ou espirrar, cubra nariz e boca com lenço ou com braço, e não com as mãos;





Evite tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas. Ao tocar, lave sempre as mãos como já indicado;

Mantenha uma distância mínima de cerca de 2m (dois metros) de qualquer pessoa tossindo ou espirrando;



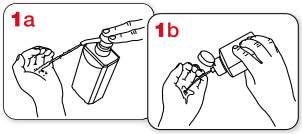
Evite abraços, beijos e apertos de mãos. Adote um comportamento amigável sem contato físico, mas sempre com um sorriso no rosto.

Capítulo 6

A IMPORTÂNCIA DA HIGIENE DAS MÃOS!

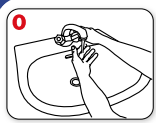
Confira um passo a passo para a higienização das suas mãos com álcool gel e água e sabão!

Como Fazer a Fricção Antisséptica das Mãos com Preparações Alcoólicas?

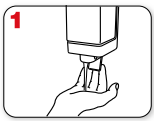


Aplique uma quantidade suficiente de preparação alcoólica em uma mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies das mãos.

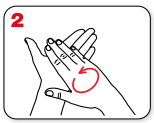
Como Higienizar as Mãos com Água e Sabonete?



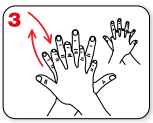
Molhe as mãos com água.



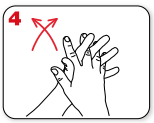
Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos.



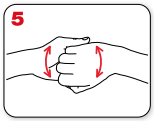
Friccione as palmas das mãos entre si.



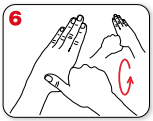
Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



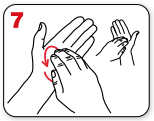
Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.



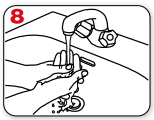
Friccione o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai e vem e vice-versa.



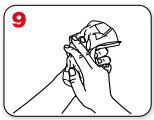
Friccione o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



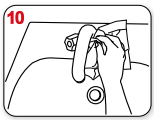
Friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.



Enxágue 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.

20-30 seg.



Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.

40-60 seg.



Agora, suas mãos estão seguras.

OPAS
WORLD ALLIANCE for PATIENT SAFETY
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
DISQUE SAÚDE 136
SUS
MINISTÉRIO DA SAÚDE
PÁTRIA AMADA BRASIL GOVERNO FEDERAL

Capítulo 7

USE A MÁSCARA FACIAL CORRETAMENTE



Atenção na hora de colocar a máscara!

- Antes de pegar a máscara, higienize suas mãos;
- Segure a máscara apenas pelos elásticos/tiras laterais. Não toque no tecido ao colocar ou retirar o acessório;
- Ao coloca-la, certifique-se de cobrir bem nariz e boca.

Tempo de uso e higienização das máscaras

De acordo com o Ministério da Saúde, máscaras cirúrgicas e N95/PFF2 devem ser priorizadas para os profissionais da saúde. Dito isso, confira alguns tipos de máscaras e recomendações para uso.

- Máscaras simples descartáveis: devem ser utilizadas por, no máximo, 2 horas, e descartadas depois.
- Máscara alternativa de pano (artesanal): não é recomendada para uso profissional, mas apenas como utilização caseira. Caso adotada deve ser utilizada por até 3 horas ou se perceber umidade. Depois de lavada com água e detergente, pode ser desinfetada por 5 minutos sob fervura ou por imersão em água sanitária de uso geral (Hipoclorito de Sódio) por 30 minutos na diluição de 500 ppm (4 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água).

Em relação ao tecido mais indicado para a sua confecção, vide nota técnica da ANVISA nº 23 de 03 de abril de 2020, que dispõe sobre as orientações gerais sobre máscaras faciais de uso não profissional.

- Protetor facial tipo visor: pode ser utilizado não só como proteção do colaborador, mas também como protetor salivar na manipulação dos alimentos, protegendo o manipulador e os alimentos. Indicado como opção para uso tanto para manipuladores de alimentos quanto para colaboradores que tenham contato com clientes e prestadores de serviço.

- Protetor facial tipo Higimask®: pode ser utilizado como protetor salivar na manipulação dos alimentos. Indicado como opção de uso para manipuladores de alimentos.

Diante do parecer técnico e do que é operacionalmente viável dentro dos estabelecimentos produtores de alimentos, especialmente caso seja optado o uso para manipuladores, uma alternativa para possibilitar higienização fácil, rápida, acessível e que permita maior controle de qualidade é o visor de proteção facial, o “face shield”, conforme modelos abaixo:





Esses protetores podem ser higienizados com água e detergente e desinfetados com álcool 70%, solução clorada, entre outros, no próprio estabelecimento, com frequência e conforme necessidade, ou de acordo com especificações do fabricante.

Indicações para o uso dos visores/máscaras:

- Colaboradores em atendimento aos clientes, como: garçons, eventuais colaboradores que estejam porcionando e distribuindo alimentos, colaboradores responsáveis pelas montagens de mesas, recepcionistas, operadores de caixas;

- Colaboradores que possuem contato com entregadores, prestadores de serviço externos, no desempenho de suas funções;

- Entregadores do serviço de delivery;

- Manipuladores de alimentos SOMENTE se o estabelecimento optar pelo seu uso, desde que sejam respeitadas todas as recomendações, visto os riscos do uso inadequado, já apontados pelos órgãos reguladores da área de alimentos.



FONTES: SINHORES OSASCO - ALPHAVILLE E REGIÃO (SETOR DE PESQUISAS, CONSULTORES, COLABORADORES); MINISTÉRIO DA SAÚDE; GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO; ENTIDADES DO TRADE DE TURISMO.

**O SinHoRes Osasco - Alphaville e Região autoriza a reprodução desde que citada a fonte.*

Estamos de Volta

NADA É MAIS IMPORTANTE DO QUE SEU BEM-ESTAR!

www.sinhorescampinaseregiao.com.br

/sinhorestrabalhandoaoseuservico

@sinhorescampinaseregiao

Sinhores Campinas e Região

contato@sinhorescampinaseregiao.com.br

(19) 98850-8650

(19) 3254-2211

REALIZAÇÃO:

Gastronomia & Hospitalidade
SinHoRes Osasco - Alphaville e Região

CO-REALIZAÇÃO:

CNTur
CONFEDERAÇÃO NACIONAL DO TURISMO

APOIO:

FHORESP

CRIAÇÃO E EDIÇÃO:

Nova Onda Comunicação