

SELO VERIFICADO: *Empreendimento seguindo protocolos de prevenção a pandemia*



ATENÇÃO: NOS CASOS EM QUE HOUVER CONFLITO ENTRE O DISPOSTO NESSES REQUISITOS E AS RECOMENDAÇÕES DO ÓRGÃO MUNICIPAL DE SAÚDE, PREVALECEM ESSES ÚLTIMOS

	Versão	12	REQUISITOS - Meios de Hospedagem
	data	27/01/2021	
ORDEM	ITEM / ABRANGENCIA		
	ADMINISTRAÇÃO		
1	Atender aos requisitos e orientações dos Órgãos Municipais de Saúde relacionados à COVID 19		
2	Ter um Plano de Contingência interno documentado e divulgado entre os colaboradores		
3	Designar um representante da alta administração responsável por assegurar o cumprimento dos requisitos deste Selo		

4	<p>Designar, quando possível, um grupo multidisciplinar para conduzir e verificar a implementação das medidas determinadas no Plano de Contingência e os requisitos deste Selo</p> <p>OBS: Este grupo deve ser de conhecimento de todos os colaboradores</p>
5	<p>Assegurar a disponibilidade em serviço de um colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infecção (acompanhar a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária) encaminhando o suspeito de acordo com as orientações do Órgão Municipal de Saúde</p>
COLABORADORES	
6	<p>Assegurar que todos os colaboradores receberam orientações/treinamento específico relativos à COVID 19, contendo, mas não limitado a:</p> <ul style="list-style-type: none">- Plano de Contingência;- Higienização das mãos;- Etiqueta respiratória;- Conduta Social;- Limpeza de superfícies;- Utilização de fardamento;- Descarte de resíduos diversos

7	<p>Disponibilizar equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os trabalhadores de acordo com as orientações dos Órgãos Municipais de Saúde</p> <p>obs.: os EPIs devem ser adequados de acordo com o nível de exposição ou intervenção das atividades executadas pelo colaborador</p> <p>OBS.: (i) os EPIs devem ser de uso individual e devem ser identificados e guardados em embalagens individuais após o seu uso</p> <p>(ii) orientar os empregados a não emprestarem seus EPIs</p>
8	<p>Orientar, quando aplicável, os colaboradores para, no refeitório ou local de refeições, evitar a proximidade entre eles durante as refeições, evitar sentar-se de frente um para o outro mantendo o distanciamento físico recomendado pelos protocolos municipais vigentes; reorganizar, se necessário e viável, os intervalos para facilitar o cumprimento desta prática</p>
9	<p>Monitorar a temperatura dos clientes quando da chegada, impedindo a entrada daqueles que apresentarem temperatura superior a 37,5º</p> <p>obs.: em caso positivo seguir as orientações do Órgão Municipal de Saúde</p>
CLIENTES	
10	<p>Assegurar que as recomendações locais sejam de conhecimento de todos os clientes</p>
11	<p>Monitorar a temperatura dos clientes quando da chegada, impedindo a entrada daqueles que apresentarem temperatura superior a 37,5º</p>
12	<p>Disponibilizar aos clientes informações básicas para prevenção e controle da COVID 19</p>

13	Disponibilizar, quando aplicável, luvas e máscaras para clientes respeitando as limitações de convívio social determinada pelos Órgãos Municipais de Saúde
INSTALAÇÕES FÍSICAS	
14	Manter dispensadores com solução à base de álcool 70% junto aos pontos de entrada/saída do estabelecimento, balcões de atendimento e instalações sanitárias comuns, porta de elevadores, acesso a escadas, etc.
15	Disponibilizar nas áreas comuns coletores de resíduos com abertura não manual e saco plástico interno para descarte.
16	Assegurar, quando possível, que a renovação de ar das salas e espaços fechados seja feita regularmente.
17	Manter, quando possível, as janelas dos sanitários abertas para facilitar a ventilação
18	Rever a capacidade dos elevadores no sentido de manter a proximidade das pessoas de acordo com as regras de distanciamento físico vigentes
19	Dispor a área de recebimento de contas (caixa), quando possível, separada da área de atendimento/serviço
20	Instalar barreiras físicas para proteção do caixa e outros colaboradores que mantêm contato com o público, quando possível
21	Atender as regras de distanciamento físico para as áreas de descanso tanto de colaboradores quanto de clientes; quando possível seu uso deve ser desencorajado.
22	Evitar a oferta de serviços e amenidades que retardem a saída do cliente, como por exemplo: café, poltronas, áreas de descanso, etc.

23	Disponibilizar nas instalações sanitárias equipamento para lavagem de mãos com sabão apropriado e toalhas descartáveis obs.: para os casos em que esta alternativa for inviável, disponibilizar álcool em gel, preferencialmente acionado sem contato das mãos
PROCEDIMENTOS	
24	Manter, dentro do possível, quantidade em estoque de materiais de limpeza indicados pelos Órgãos Municipais de Saúde proporcional às suas dimensões
25	Assegurar a manutenção da distância física mínima recomendada, incluindo filas para pagamento, escolha de alimentos, acessos e outros obs.: recomendado buscar atender o distanciamento físico também no espaço da cozinha
26	Reforçar as medidas de distanciamento físico através de sinalização em local visível nas áreas, onde for aplicável OBS: incluindo, mas não limitado a espaços de espera (internos ou externos) e espaços para pagamento
27	Higienizar a máquina de cartão para pagamentos após cada uso OBS: Pode-se revestir com plástico filme para facilitar o processo
28	Lavar e desinfetar, de acordo com as orientações do Órgãos Municipais de Saúde, as superfícies onde colaboradores e clientes circulam, assegurando o controle e a prevenção de infecções e resistências aos antimicrobianos, incluindo veículos Obs.: deve ser dada preferência a limpeza úmida, evitando inclusive o uso de aspiradores de pó
29	Higienizar de acordo com o Plano de Contingência e as orientações do Órgão Municipal de Saúde as superfícies e objetos de utilização comum (incluindo, mas não limitado a balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, elevadores).

30	Assegurar que a desinfecção da piscina ou outros equipamentos existentes em SPAs/áreas wellness (sempre que existam) seja realizada como definido no Plano de Contingência e de acordo com as orientações dos Órgãos Municipais de Saúde;
31	Organizar, quando possível, turnos específicos para limpeza, sem contato com as demais atividades do empreendimento
32	<p>Assegurar que nas limpezas seja adotado o seguinte procedimento:</p> <ul style="list-style-type: none">- a limpeza úmida é sempre melhor que a limpeza a seco, especialmente para pisos;- não aspirar pisos (o uso de aspiradores põe em movimento no ar as gotículas, nas quais o vírus pode estar contido);- Usar panos de limpeza diferentes para as áreas quarto e sanitário/banho;- Os acessórios de limpeza (baldes, esfregões, etc.) devem ser diferentes dos acessórios das áreas comuns;- O uso de detergente comum é permitido desde que não haja casos de contaminação; havendo, devem ser adotados procedimentos específicos; <p>obs.: (i) Para desinfecção de superfícies, a OMS recomenda o uso de solução de hipoclorito de sódio numa concentração de pelo menos 5% de cloro livre e álcool 70%, para superfícies metálicas ou outras; há produtos no mercado que atendem as recomendações devendo estar assegurado sua composição no rótulo ou etiqueta (conforme RDC ANVISA nº 47/2020</p>
33	Remover a roupa de cama e toalhas sem agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora, sem encostar no corpo e transportando-a diretamente para o local de lavagem ou transporte

34	<p>Assegurar que a lavagem do fardamento e roupa de cama e banho seja feita de forma separada, a temperaturas elevadas que garantam a correta higienização e sanitização (cerca de 60°C).</p> <p>Obs.: evitar que o fardamento seja lavado nas respectivas residências dos colaboradores, oferecendo, quando possível, a lavagem industrial ou no local de trabalho;</p> <p>As máquinas utilizadas para lavagem devem ser higienizadas de forma adequada ao equipamento;</p> <p>Quando não houver máquina de lavar no estabelecimento, as roupas de cama e toalhas devem ser acondicionadas em sacos plásticos separadas por tipo (roupas de cama e toalhas), fechadas e encaminhadas ao prestador de serviço</p>
35	<p>Assegurar o cumprimento do Plano de Contingência e dos requisitos deste documento, onde aplicável, aos prestadores de serviço</p>
36	<p>Realizar atividades de lazer somente quando atenderem as características autorizadas pelos Órgãos Municipais de Saúde, assegurando que:</p> <ul style="list-style-type: none">- Os monitores e clientes conheçam e cumpram as disposições do Plano de Contingência e as orientações dos Órgãos Municipais de Saúde;- Disponibilizar álcool gel durante todo o período de atividades;- Para os casos em que haja uso de trocadores ou sanitários estes sejam higienizados antes e ao final de cada atividade, assegurando um intervalo recomendado entre elas
37	<p>Assegurar que seja respeitado um intervalo de, no mínimo, 2 (duas) horas entre as etapas de retirada da roupa de cama e limpeza da unidade habitacional</p>
38	<p>Trocar as roupas de cama e toalhas, preferencialmente, com colaborador distinto daquele que executa a limpeza diária, cuidando que essa troca seja feita de acordo com o estabelecido nesses requisitos</p> <p>obs.: evitar contato com o corpo ao trocar as roupas de cama</p>
39	<p>Evitar reuniões, priorizando os recursos virtuais sempre que possível; quando necessárias, as reuniões devem atender o distanciamento físico recomendado</p>

40	Reconsiderar, quando possível, as jornadas de trabalho, alternando os dias de comparecimento
41	Evitar o uso de manobristas, oferecendo aos clientes meios alternativos de estacionamento seguro obs.: para os casos em que esse serviço for oferecido é recomendável o uso de plástico filme para revestir, volante, banco e alavanca de câmbio, bem como o uso de álcool em gel na retirada e entrega do veículo
42	Atender de forma preferencial a idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes assegurando um fluxo ágil de forma a que essas pessoas fiquem o mínimo de tempo na recepção, fila de check-in, checkout, caixas etc.
43	Incentivar a utilização de serviços de quarto, assegurando a correta higienização de todos os itens
44	Evitar o uso de mecanismos de controles digitais que exijam contato físico, substituindo por outros tipos de controle que não haja contato de várias pessoas
45	Manter, quando viável, um colaborador com luvas para abrir e fechar a porta de entrada/saída dos estabelecimentos e salas de eventos
46	Remover ou higienizar todos os itens de serviço dos quartos e amenities após cada ocupação
47	Estabelecer, quando possível, rodízio de ocupação das unidades ocupacionais, por blocos ou andares, facilitando o fluxo de circulação, serviços e o rastreamento, quando necessário.
48	Adequar, quando possível, o horário do serviço de café da manhã visando beneficiar o isolamento social; oferecer opcionalmente serviço de quarto.
49	Estabelecer protocolo para recebimento de suprimentos e demais insumos e divulgar entre os seus fornecedores
50	Orientar aos hóspedes que todos os utensílios utilizados nos serviços de quarto devem ser deixados do lado de fora da UH para serem recolhidos

51	Realizar os serviços de limpeza das UH preferencialmente após o checkout OBS: solicitar autorização expressa do hóspede para os casos em que for solicitada limpeza diária ou fora da rotina deste requisito
52	Priorizar o recebimento em cartão de crédito/débito ou transferência bancária ao invés de cédulas em papel

PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA OU CONFIRMAÇÃO DE DOENÇA

53	Os casos suspeitos ou confirmados da COVID-19 devem seguir as recomendações de isolamento social e de precaução previstas no Guia de Vigilância Epidemiológica Emergência de Saúde Pública de Importância Nacional pela Doença pelo Coronavírus 2019 (disponível em: http://portalarquivos.saude.gov.br/images/af_gvs_coronavirus_6ago202_ajustes-finais-2-pdf)
----	--