

PROTOCOLO INTERNO COVID-19



CASA MORGADOS
- Grandola Quest House -



Introdução

A Organização Mundial de Saúde declarou o Coronavírus agente causal da COVID-19, como emergência de saúde pública de âmbito internacional. Para evitar riscos e infeções, assegurando a existência de um protocolo interno que define os procedimentos de prevenção, controlo e vigilância necessários, este estabelecimento declara cumprir os requisitos definidos pelo Turismo de Portugal, de acordo com as orientações da Direção-Geral da Saúde, que permitem considerá-lo um Estabelecimento SAUDÁVEL & SEGURO.

1 Procedimentos nas Instalações

1.1. Sinalização e Informação

- Garantir que os clientes tenham conhecimento e acesso ao presente Protocolo Interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19. (*O mesmo estará disponível para consulta na recepção*).
- Disponibilizar a informação de como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19.

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, maçanetas e puxadores de armários).
- Recurso 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.
- Desinfeção da piscina com cloro na quantidade adequada.
- Desinfeção do *jacuzzi*, é feita regularmente com o despejo de toda a água seguido de lavagem e desinfeção; posteriormente é cheia com água limpa e desinfetada com cloro na quantidade adequada.
- Nas zonas de restauração, o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies e evitada ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.
- Nas áreas de restauração, é 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.
- Para o chão, a lavagem é realizada com água quente e detergente comum, seguido da desinfeção com solução de lixívia diluída em água. A frequência de limpeza é no mínimo 2 vezes ao dia.
- Nas instalações sanitárias, a lavagem é realizada, preferencialmente, com produto que contenha na composição detergente e desinfetante porque é de mais fácil aplicação e desinfeção. A frequência de limpeza do chão é no mínimo 3 vezes ao dia.
- Cuidados específicos para troca da roupa de cama e limpeza nos quartos, privilegiando dois tempos de intervenção espaçados (arejamento e limpeza) 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 a máquina de lavar.

- A lavagem em separado à máquina e a temperaturas elevadas da roupa de cama/atoalhados (cerca de 60°C).
- A lavagem e desinfecção das proteções de almofadas e resguardos de colchão sempre que mude o cliente.
- Higienização de comandos de TV e ar condicionado (envolver em plástico).
- Registos em anexo.

1.3. Equipamentos de higienização

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

1.4. Adequação do espaço selecionado para isolamento

- Local para isolar pessoas que possam ser detetadas como casos suspeitos ou casos confirmados de COVID-19, (quarto a designar consoante a taxa de ocupação) onde será entregue um KIT com máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis, termómetro, sacos de resíduos, sacos de recolha de roupa usada, e cesta com água e alguns alimentos não perecíveis;

1.1.4. Plano de atuação em caso de suspeita de infeção

- 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.
- A descontaminação da área de isolamento será efetuada sempre que haja casos positivos de infeção e reforço da limpeza e desinfecção sempre que haja doentes suspeitos de infeção, principalmente nas superfícies frequentemente manuseadas e mais utilizadas pelo mesmo, conforme indicações da Direção-Geral da Saúde.
- O armazenamento dos resíduos produzidos pelos doentes suspeitos de infeção em saco de plástico que, após fechado (ex. com abraçadeira) deve ser segregado e enviado para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.
- Registo de incidentes em anexo.

1.5. Stock de materiais de limpeza e higienização

- Stock de materiais de limpeza de uso único proporcional às dimensões do alojamento, incluindo toalhetes de limpeza de uso único humedecidos em desinfetante, lixívia e álcool a 70°.
- 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.

2. Procedimentos com os Colaboradores

2.1. Formação

- Todos os Colaboradores receberam informação 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 70º 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.
- Como cumprir a auto monitorização diária para avaliação da febre, verificação de tosse ou dificuldade em respirar.
- Como cumprir as orientações da Direção-Geral da Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupa nos estabelecimentos.
- Registo de sessão de esclarecimento em anexo.

2.2. Equipamento – Proteção individual

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

2.3. Designação dos Responsáveis

- Temos 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). O responsável ao serviço pelo cumprimento das regras de prevenção/atuação e/ou de alerta em caso de suspeita de infeção será indicado semanalmente de codo com os turnos.

2.4. Conduta Geral para colaboradores e responsáveis

- Auto monitorização 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;
 - ✓ evitar o uso excessivo de adornos pessoais (pulseiras, fios, anéis, etc.)
 - ✓ Na entrada, 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 colaboradores que tratem da limpeza têm um conhecimento específico dos produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), as precauções a ter com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, como se proteger durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfecção.
- Planeamento dos responsáveis:
 - ✓ Definição de escalas de serviço com redução do número simultâneo de colaboradores para maior controlo das regras de segurança e higiene;
 - ✓ Definição de regras dos atos de limpeza das unidades de alojamento;
 - ✓ Escolha do colaborador responsável pelo acompanhamento das situações suspeitas.

3. Procedimentos com os nossos Hóspedes

- Equipamento de proteção individual (máscara e gel desinfetante, gratuitos)
- Conduta (disponível para consulta na receção e enviado por email sempre que haja essa possibilidade):
 - ✓ Procedimentos no checkin/checkout
 - ✓ Funcionamento do pequeno-almoço
 - ✓ Permanência nos espaços de refeição
 - ✓ Permanência na piscina e jacuzzi
 - ✓ Espaços reservados

ANEXOS

Anexo 1.

Área	Prioridade da limpeza	Produto	Método de utilização	Frequência	Responsável	Obs.

Anexo 2.

Data da ocorrência	Descrição de Ocorrência	Medidas de atuação	Obs.

Anexo 3.

Registo:

Data da ação	Descrição da ação	N.º Formandos