

ORIENTAÇÕES

*Para hotéis, pousadas
e restaurantes*

**FAÇA A SUA PARTE E
AJUDE A COMBATER O
CORONAVÍRUS!**

#JUNTOSCONTRAOVIRUS

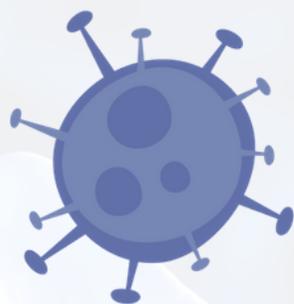


Costa Esmeralda

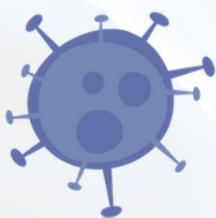
Convention & Visitors Bureau

Bombinhas | Itapema | Porto Belo

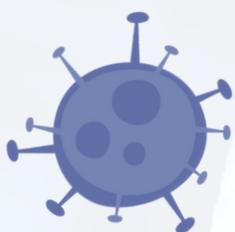
O que é o Coronavírus?



Os coronavírus (COVID-19) são uma grande família viral, conhecidos desde os anos 1960, que causam infecções respiratórias em seres humanos e em animais.



Geralmente, infecções por coronavírus causam doenças respiratórias leves a moderadas, semelhantes a um resfriado comum. Alguns coronavírus podem causar doenças respiratórias graves.¹



Quais os sintomas do Coronavírus?



FEBRE



TOSSE E
CORIZA

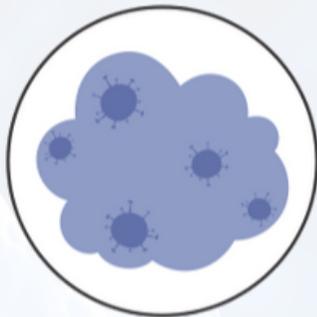


DOR DE GARGANTA E
DIFICULDADE PARA
RESPIRAR



DOR DE CABEÇA

Como acontece o contágio?



CONTAMINAÇÃO
PELO AR, TOSSE,
GOTÍCULAS DE SALIVA,
ESPIRRO E CATARRO.



CONTATO
PESSOAL COM PESSOAS
CONTAMINADAS



OBJETOS OU SUPERFÍCIES
CONTAMINADAS, SEGUIDO DE
CONTATO COM A BOCA,
NARIZ OU OLHOS.

Como se prevenir?



HIGIENIZE AS MÃOS COM ÁGUA
E SABONETE LÍQUIDO OU ÁLCOOL
GEL, PRINCIPALMENTE APÓS
TOSSIR, ESPIRRAR OU ASSOAR
O NARIZ.



NÃO COMPARTILHE
COPOS, TALHERES E
OBJETOS PESSOAIS



EVITE CONTATO
PESSOAL COM PESSOAS QUE
APRESENTEM SINAIS OU
SINTOMAS DA DOENÇA.



USE LENÇO DESCARTÁVEL
PARA ASSOAR O NARIZ.
AO TOSSIR OU ESPIRRAR
APOIE NO COTOVELO,
NUNCA NAS MÃOS.



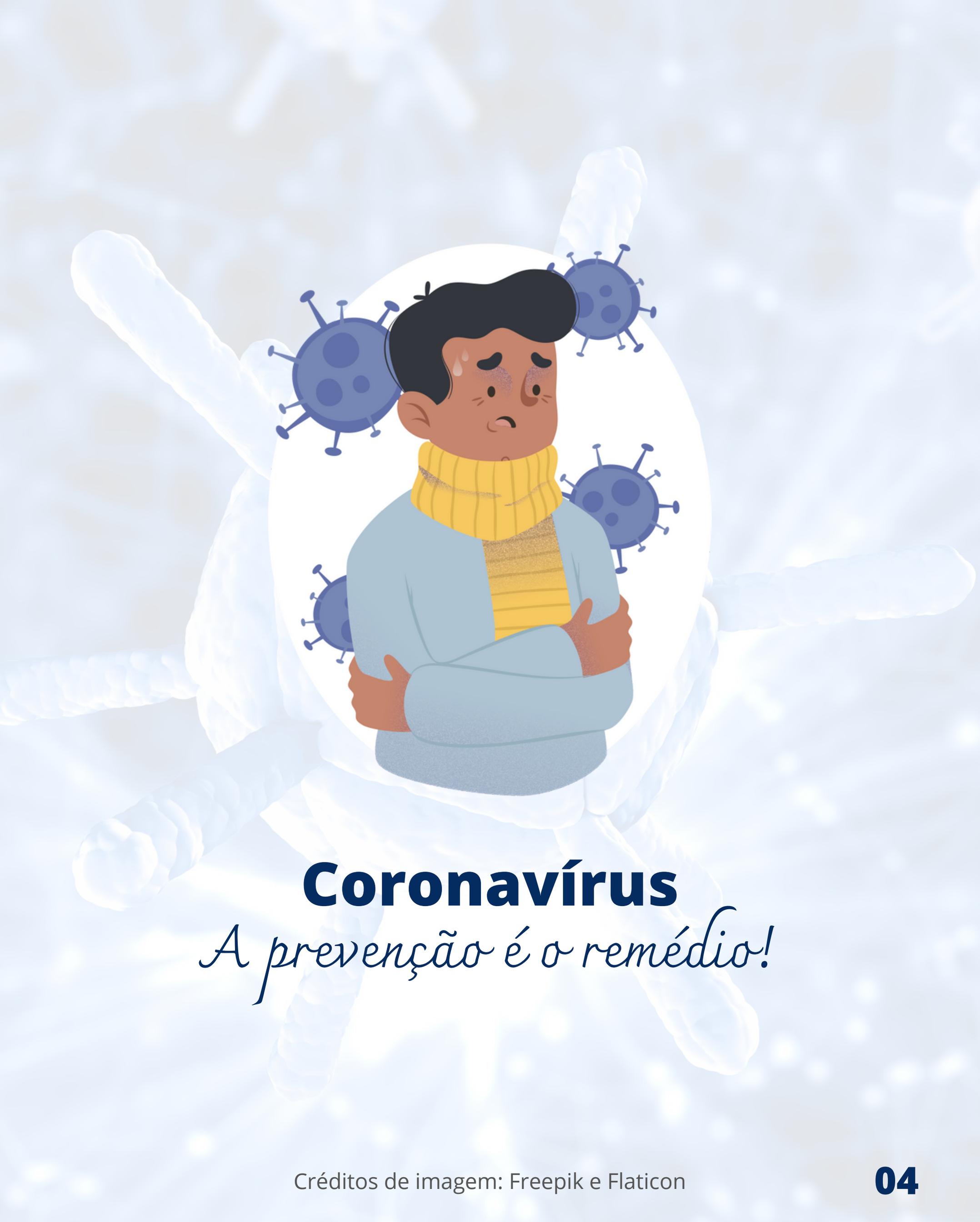
EVITE AGLOMERAÇÕES
E AMBIENTES FECHADOS.



MANTENHA OS AMBIENTES
AREJADOS.



NÃO TOQUE OS OLHOS,
NARIZ OU BOCA
SEM ANTES HIGIENIZAR AS MÃOS.



Coronavírus

A prevenção é o remédio!

ORIENTAÇÕES PARA GERENTES

01- Peça aos funcionários que mantenham os ambientes abertos e bem ventilados;

02- Mantenha o Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) de ar condicionado em dia. Guarde os comprovantes de execução de procedimentos e rotinas de manutenção atualizados.

03- Em caso de suspeita de funcionários ou clientes com coronavírus, oriente para que se encaminhem à consultórios e ambulatórios da rede pública ou privada/convênios e passem por consulta médica para avaliação, definição de diagnóstico provável e encaminhamentos das medidas necessárias.

ORIENTAÇÕES QUANTO A LIMPEZA

01- Intensifique a limpeza dos ambientes de uso comum, incluindo maçanetas, torneiras, porta, papel toalha, computadores, botões de elevadores, corrimão e objetos de uso coletivo.

02- Mantenha a qualidade interna do ar: com a limpeza dos componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana.

03- Reforce a limpeza dos elevadores, corrimão, e pisos com álcool.

04- Após cada checkout, passe álcool nas louças, metais, maçanetas e piso. Se possível lave o filtro do ar condicionado.

05- Use os EPI's adequadamente (luvas, sapatos fechados e se necessário máscaras).

ORIENTAÇÕES PARA RECEPCIONISTAS

01- Disponibilize álcool 70% gel nas entradas dos ambientes e oriente para a sua utilização.

02- Ao chegar no seu ambiente de trabalho limpe com álcool 70% por 20 segundos, a bancada, teclado, mouse, telefone, canetas;

03- Ao receber qualquer dinheiro ou moeda, passe álcool 70% na mão;

04- Evite apertos de mãos.

Um sorriso e um olhar acolhedor é o seu melhor cumprimento para o cliente.

ORIENTAÇÕES QUANTO A COZINHA

01- Passe álcool 70% em todas as louças, talheres e copos após a lavagem;

02- Após o café da manhã, passe álcool 70% com papel toalha nas mesas e depois dispense o papel;

03- Troque os pegadores do Buffet com frequência máxima;

04- Limpe as garrafas térmicas com mais frequência no acionador, ou se possível sirva o café e o leite em bules individuais;

05- Mantenha a distância entre as mesas, com o mínimo de um metro. Ou que a distância entre as mesas sem as cadeiras seja de dois metros.

06- Não compartilhe copos, pratos e utensílios.

ORIENTAÇÕES

Para restaurantes

**FAÇA A SUA PARTE E
AJUDE A COMBATER O CORONAVÍRUS!**

ORIENTAÇÕES PARA GERENTES

01- Peça aos funcionários que mantenham os ambientes abertos e bem ventilados;

02- Mantenha o Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) de ar condicionado em dia. Guarde os comprovantes de execução de procedimentos e rotinas de manutenção atualizados.

03- Em caso de suspeita de funcionários ou clientes com coronavírus, oriente para que se encaminhem à consultórios e ambulatórios da rede pública ou privada/convênios e passem por consulta médica para avaliação, definição de diagnóstico provável e encaminhamentos das medidas necessárias.

ORIENTAÇÕES GERAIS

01- Disponibilize o álcool gel 70% e aviso com orientações sobre a importância da higienização das mãos para prevenção de doenças, em **local visível e de fácil acesso** aos clientes e funcionários;

02- Deixe álcool 70% em **pontos estratégicos** (ex: antes de acessar o bufê) e principalmente na área de manipulação de alimentos.

03- Disponibilize a todos, acesso fácil a pias providas com **água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, além de frascos com álcool 70% gel** para uso de funcionários e clientes em pontos estratégicos.

04- Intensifique a limpeza das áreas (pisos) com água e sabão ou produto próprio para limpeza.

05- Mantenha a distância entre as mesas, com o mínimo de um metro. Ou que a distância entre as mesas sem as cadeiras seja de dois metros.

06- Estabeleça uma rotina frequente de desinfecção (álcool 70%, fricção por 20 segundos) de balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimões e painéis de elevadores.

07- Disponibilize ao profissional do “caixa” álcool 70% para a Higienização das mãos.

08- Os funcionários devem proceder a lavagem das mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou qualquer interrupção, após tocar materiais contaminados ou usarem sanitários e sempre que necessário.

09- Intensifique a limpeza dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado).

10- Realize a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.)

11- Evite o consumo de produtos de origem animal crus ou mal cozidos. Esses alimentos devem ser manuseados com cuidado, para evitar a contaminação cruzada com alimentos não cozidos.

Fontes:

1- Novo Coronavírus COVID-19. Acesso em 15/03/2020.
Disponível em <<https://bvsa.org/portal-lis/2020/01/31/novo-coronavirus-2019-ncov/>>

2- Orientações gerais para prevenção do Novo coronavírus nos hotéis. Acesso em 15/03/2020. Disponível em <<http://www.saude.curitiba.pr.gov.br/images/ORIENTACAO%2005.2020-%20HOTEIS.pdf>>

3- Orientações gerais para prevenção do Novo coronavírus nos serviços de alimentação. Acesso em 15/03/2020.
Disponível em <<http://www.saude.curitiba.pr.gov.br/images/ORIENTA%C3%87%C3%83O%2004.2020-%20SERVI%C3%87OS%20DE%20ALIMENTA%C3%87%C3%83O.pdf>>

4- Manifestação da Abrasel sobre a crise do coronavírus.
Acesso em 15/03/2020. Disponível em <<https://abrase.com.br/noticias/noticias/manifestacao-da-abrase-sobre-a-crise-do-coronavirus/>>

Crédito de imagens: Freepik
Flaticon

*Material produzido com base nas recomendações da Secretaria de Saúde de Curitiba. Devido as pesquisas e avanços no assunto, faz-se necessária a constante revisão e atualização das recomendações. Produzido em 16/03/2020.

Produzido por: **Feat!)**design