

VIVA TURISMO BAHIA



Plano Estratégico de Retomada das Atividades Turísticas



**GOVERNO
DO ESTADO**

SECRETARIA
DE TURISMO

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA

RUI COSTA
Governador

LUÍS MAURÍCIO BACELLAR BATISTA
Secretário de Turismo

GIULLIANA BRITO
Chefe de Gabinete

JOÃO HENRIQUE PAOLILO
Superintendente de Promoção e Serviços Turísticos

LUCIANO VIANA VALLADARES
Superintendente de Investimentos em Zonas Turísticas

JOCIMAR SOL DE MACEDO
Diretor Geral

JUAREZ FALCÃO DE OLIVEIRA
Assessoria de Comunicação

EQUIPE TÉCNICA

DIVALDO BORGES GONÇALVES
Diretor de Regulação e Certificação de Serviços Turísticos

FRANCISCO XAVIER DOS REIS
Diretor de Qualificação e Segmentos Turísticos

TÂNIA FEITOSA
Revisão

DANIEL MEIRA
Diagramação



APRESENTAÇÃO.....	4
FICHA TÉCNICA.....	5
GRUPO DE TRABALHO.....	6
INTRODUÇÃO.....	7
RESPONSABILIDADES.....	7
PROCOLOS	
MEIOS DE HOSPEDAGEM.....	8
ALIMENTOS & BEBIDAS.....	21
AGÊNCIAS DE RECEPTIVO E ATRATIVOS.....	29
TRANSPORTE TURÍSTICO.....	43
ACAMPAMENTOS.....	50
SERVIÇOS DE GUIAS E CONDUTORES.....	59
ANEXOS.....	72
REFERÊNCIAS.....	79



APRESENTAÇÃO

Este Caderno de Protocolos de Biossegurança contra a Covid-19 - destinado exclusivamente para o Estado da Bahia, foi elaborado pensando nos equipamentos que atendem ao setor turístico deste Estado.

Nele, são apresentadas ações para balizamento dos protocolos municipais e estão voltadas a diversos setores da cadeia produtiva do Turismo. Estas ações foram elaboradas com muita responsabilidade, cuidadosas pesquisas e, certamente, contribuirão para que possamos viabilizar, com a devida segurança, a retomada da atividade econômica do Turismo, paralisada desde março de 2020.

A construção deste documento foi desenvolvida em reuniões, realizadas virtualmente, com a presença de dirigentes de instituições públicas do turismo baiano, diversos atores políticos, governamentais, empresariais e da sociedade civil organizada. O Grupo de Trabalho (GT), capitaneado pela Secretaria Estadual de Turismo, através do Gestor Governamental, Eduardo Vilar, teve primeiramente o intuito de unificar os procedimentos de biossegurança na Zona Turística da Chapada Diamantina e em segundo momento adaptá-lo para todo o Estado da Bahia, facilitando assim a circulação dos turistas por diversos municípios com a garantia da padronização dos procedimentos além de possibilitar a obtenção de Selo Internacional de Turismo Seguro da World Travel and Tourism Council (WTTC). Para validação em todo o território baiano, o referido protocolo foi validado por todos os coordenadores de Câmaras Técnicas de Turismo das 13 zonas Turísticas do Estado da Bahia.

Este Caderno de Protocolos contempla, em detalhes, os serviços de empresas e seus colaboradores dos segmentos de meios de hospedagem, bares & restaurantes, agências de receptivo, guias e condutores, transportadoras turísticas, turismo náutico e campings. Ele incorpora todas as recomendações da OMS – Organização Mundial da Saúde, assim como dos Governos Federal e Estadual, sintetizando, de forma clara, os melhores cuidados para a defesa das pessoas, durante a pandemia.

Esperamos que este trabalho seja seguido por todos do setor, possibilitando assim um recomeço bem orientado, seguro, com a certeza de que é necessário termos um setor unido. A Bahia, assim, é um Estado que se destaca nesta importante e imprescindível precaução para a atividade econômica, pois tem produtos diferenciados e é respeitada nacional e internacionalmente pelo seu profissionalismo.



FICHA TÉCNICA

Elaboração e Validação do Protocolo do Estado da Bahia

Secretaria de Turismo do Estado da Bahia

Secretaria de Saúde do Estado da Bahia

Câmara Técnica de Turismo do Circuito do Ouro

Câmara Técnica de Turismo do Circuito do Diamante

Câmara Técnica de Turismo da Chapada Velha

Câmara Técnica de Turismo da Chapada Norte

Daventura – Consultoria

Sebrae

Câmara Técnica de Turismo Baía de Todos-os-Santos

Câmara Técnica de Turismo Costa do Dendê

Câmara Técnica de Turismo Costa dos Coqueiros

Câmara Técnica de Turismo Costa do Descobrimento

Câmara Técnica de Turismo Costa das Baleias

Câmara Técnica de Turismo Caminhos do Sertão

Câmara Técnica de Turismo Costa do Cacau

Câmara Técnica de Turismo Caminhos do Oeste

Câmara Técnica de Turismo Caminhos do Jiquiriçá

Câmara Técnica de Turismo Vale do São Francisco

Câmara Técnica de Turismo Lagos e Cânions do São Francisco

Instituto de Meio Ambiente e Recursos Hídricos

Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade



GRUPO DE TRABALHO

Ana Carolina Delfino Régis
Especialista em Meio Ambiente
e Recursos Hídricos – Inema

Carolina Chagas
Diretora da Daventura,
Consultora do Sebrae

Carolina Senna
Presidente do Conselho
Municipal de Turismo – Andaraí

Cléria Vanusa Soares Santos
Câmara Técnica do Circuito do Ouro

Ediana Gomes Leal Fernandes
Coordenadora Municipal de Turismo –
Itaberaba

Eduardo Vilar
Especialista em Políticas Públicas
e Gestão Governamental – Setur

Jace Araújo Câmara
Técnica Chapada Velha

Laura Garcia Coordenador da
Câmara Técnica de Turismo
do Circuito do Diamante

Marcela de Marins
Analista Ambiental do ICMBIO
Instituto Chico Mendes

Michele Andrade
Coord. do Projeto de Turismo
na Chapada Diamantina do Sebrae

Tiago Antônio Valois Mendez
Diretor da Daventura e Consultor
do Sebrae

Túlio Simões Câmara
Técnica Circuito Norte

Marcelo Moreira Câmara
Técnica Lagos e Cânions
do São Francisco

Ricardo Brito
Câmara Técnica Caminhos
do Sudoeste

Carlos Silveira
Câmara Técnica
Baía de Todos-os-Santos

Franklin Euzébio Câmara
Técnica Costa dos Coqueiros

Vilmar Junior Câmara
Técnica Costa das Baleias

Jorge Ávila Câmara
Técnica Costa do Cacau

Kened Câmara
Técnica Costa do Dendê

Patrícia Martins
Câmara Técnica Costa
do Descobrimento

José Getúlio Câmara
Técnica Caminhos do Sertão

Ana Rita
Câmara Técnica Caminhos
do Oeste

Iuri Brito
Câmara Técnica Caminhos
do Jiquiriçá

Jomar Benvindo
Câmara Técnica
Vale do São Francisco



INTRODUÇÃO

A pandemia por COVID-19 é uma situação emergente e em rápida evolução, que tem causado grande impacto e prejuízos econômicos a todos os municípios, especialmente no setor de Turismo. O Governo do Estado da Bahia, através da sua Secretaria de Turismo, resolveu criar essas normas e protocolos que permitam a reabertura com segurança dos negócios, hoje praticamente paralisados. Estes protocolos serão implementados de acordo com os decretos do Governo do Estado, autorizando a retomada das atividades. Se fazem necessários os estabelecimentos comerciais e de serviços adotarem cuidados básicos para garantir a saúde dos trabalhadores, dos turistas e dos cidadãos em geral. São indicações sobre desinfecção pessoal, uso de EPIs, desinfecção de ambientes e distanciamento social. As orientações podem mudar à medida que novas condutas sejam recomendadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS), pelo Ministério da Saúde, pela Secretaria de Saúde do Estado (SESAB) e quando ocorrerem avanços científicos.

RESPONSABILIDADES

Neste momento, é fundamental dividirmos responsabilidades, entre o Estado, o Município, os proprietários, os colaboradores e os clientes. Aos empreendimentos cabem a implementação, o monitoramento e o treinamento dos protocolos; aos colaboradores cabem seguir os procedimentos definidos pelos protocolos e pelos Órgãos Oficiais de Saúde; aos Municípios cabem orientar e fiscalizar a prestação do serviço, bem como informar e dar apoio de saúde ao turista; e aos turistas cabem cumprir rigorosamente as orientações dos Protocolos, em seu próprio benefício. A população da Bahia conta com todos os envolvidos neste processo.





Retomada do Turismo na Bahia

Protocolos de segurança sanitária

HOTELARIA



SECRETARIA DE TURISMO



Normas para o funcionamento de meios de hospedagem, durante o período de pandemia. Destinadas a hotéis, hotéis- fazenda, pousadas, estalagens, pensões, albergues, hostels, B&B (cama e café) e flats.

Sumário

- 1. PROTOCOLOS BÁSICOS**
 - 1.1 OS ESTABELECIMENTOS DEVEM**
- 2. PROTOCOLOS ESPECÍFICOS**
 - 2.1 DISTANCIAMENTO SOCIAL**
 - 2.2 DESINFECÇÃO E SEGURANÇA**
 - 2.3 COMUNICAÇÃO E TREINAMENTO**
 - 2.4 MONITORAMENTO**
- 3. PROTOCOLOS ESPECÍFICOS NO CASO DE SUSPEITA DE COVID-19 ENTRE HÓSPEDES**
- 4. PROTOCOLOS ESPECÍFICOS NO CASO DE SUSPEITA DE COVID-19 ENTRE COLABORADORES:**
- 5. PROTOCOLOS POR SETORES**
 - 5.1 RECEPÇÃO**
 - 5.2 DESINFECÇÃO DE AMBIENTES E GOVERNANÇA**
 - 5.3 DESINFECÇÃO E ARRUMAÇÃO DE UNIDADES HABITACIONAIS**
 - 5.4 ALIMENTOS E BEBIDAS**
- 6. REUNIÕES**
- 7. COLABORADORES E AMBIENTE DE TRABALHO**
- 8. FISCALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES**



1. PROTOCOLOS BÁSICOS

1.1 OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

1.1.1 Observar orientações dos órgãos de saúde municipais quanto ao percentual de reativação, de acordo com sua capacidade total;

1.1.2 Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies, onde colaboradores e hóspedes circulam;

1.1.3 Criar, na entrada, uma área de desinfecção, fazendo uso de tapetes umedecidos com soluções desinfetantes autorizadas pela Anvisa, disponibilizar álcool 70% e pia com água e detergente líquido;

1.1.4 Disponibilizar, também, álcool 70% e/ou pias com sabonete líquido e toalhas descartáveis, em locais estratégicos – como a entrada dos sanitários e os balcões de atendimento- para uso de todos que os acessem ou ali permanecem;

1.1.5 Os estabelecimentos devem utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e esvaziá-las várias vezes ao dia, separando e identificando o lixo possivelmente contaminado;

1.1.6 Disponibilizar, nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel;

1.1.7 Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de desinfecção das mãos, uso do álcool 70%, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, ventilação, desinfecção de superfícies e ambientes;

1.1.8 Disponibilizar, em local visível, as orientações da Secretaria Municipal da Saúde para deter o contágio de doenças infecciosas, como a Covid-19, e as legislações pertinentes deverão ser disponibilizadas para consulta;

1.1.9 Expor, na entrada do estabelecimento, a capacidade de atendimento permitida pelo órgão regulador local, juntamente com o protocolo, para conhecimento público;

1.1.10 É recomendável que o estabelecimento faça adesão ao Programa Turismo Responsável, do Ministério do Turismo, e disponibilize o selo com QR-code em local visível;

1.1.11 Promover, na entrada do estabelecimento, a medição da temperatura de todos os frequentadores (colaboradores, fornecedores e clientes), empregando termômetro sem contato que utilize leitura infravermelha;

1.1.12 Realizar a desinfecção, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários e gavetas, móveis em áreas de espera, armários e carrinhos de bagagem, entre outros), com desinfetantes autorizados pela Anvisa;

1.1.13 Aumentar a frequência da desinfecção do ambiente de trabalho e dos espaços de colaboradores, incluindo banheiros, áreas de descanso e alimentação;

1.1.14 Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da corrente de ar;



1.1.15 Providenciar o controle de acesso dos clientes, desde a área externa do estabelecimento, à organização das filas e à marcação de lugares reservados para que seja respeitada a distância mínima de 1,5 m (um metro e meio), entre as pessoas;

1.1.16 Manter o distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e meio), entre os colaboradores que necessitarem trabalhar no mesmo ambiente;

1.1.17 Realizar, quando possível, rodízio de colaboradores;

1.1.18 Disponibilizar equipamentos de proteção individual (EPIs) para proteção dos colaboradores, como máscaras, aventais, toucas e proteção facial, de forma a reduzir o risco de contágio, de acordo com o estabelecido nas normas sanitárias dos órgãos reguladores;

1.1.19 A destinação final dos EPIs, anteriormente mencionados, será de responsabilidade dos estabelecimentos, conforme orientações da Vigilância Sanitária local;

1.1.20 Além de seguir o Protocolo Básico, o estabelecimento deve seguir os Protocolos Específicos - adequando-os às suas necessidades - e devem, também, orientar o consumidor a utilizar outros locais/equipamentos que estão seguindo os protocolos de biossegurança.

2. PROTOCOLOS ESPÉCIFICOS

O estabelecimento deve assegurar, em todos os setores, o cumprimento dos protocolos de distanciamento social, Desinfecção dos ambientes, segurança aos colaboradores e hóspedes, além de estabelecer comunicação contínua e prever ações de monitoramento das medidas adotadas. Cada empreendimento deve, de acordo com seu porte e característica, adotar um Plano Interno de Ação Covid-19, adaptando a sua política interna para atuação responsável, na retomada das operações com segurança, considerando o protocolo do Estado da Bahia.

2.1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

2.1.1 Os espaços devem respeitar as normas de distanciamento social em todos os setores e áreas de lazer. Sua capacidade de operação (quantidade de pessoas) ficará condicionada às normas estipuladas por autoridades municipais competentes;

2.1.2 Manter a distância social de, ao menos, 1,5 m (um metro e meio), entre as pessoas;

2.1.3 Reorganizar o ambiente de trabalho, de modo a proporcionar este distanciamento entre as pessoas, nas áreas comuns de recepção, lobby, sala de café da manhã, restaurante, área de lazer, área externa etc. Se necessário, deverão reduzir a quantidade de sofás, poltronas, mesas, cadeiras e espreguiçadeiras;

2.1.4 Organizar o atendimento para que não se formem filas. Em caso de filas, é preciso incentivar as pessoas a respeitarem o distanciamento social;

2.1.5 As áreas da hospedagem serão de uso exclusivo de hóspedes e colaboradores, devendo o estabelecimento disponibilizar um ponto de encontro para guias de turismo, entrega de deliveries etc., conforme o seu regulamento;

2.1.6 Os estabelecimentos (albergues e hostels) não deverão acomodar em quartos coletivos hóspedes que compõem o grupo de risco.



2.2. DESINFECÇÃO E SEGURANÇA

2.2.1 Disponibilizar álcool 70% nas entradas e saídas dos estabelecimentos e em todas as áreas comuns internas (lobby, restaurante, áreas de lazer, sanitários etc.);

2.2.2 Disponibilizar, nos lavatórios sociais: Sabonete líquido e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento sem uso das mãos;

2.2.3 Orientar colaboradores a lavar frequentemente as mãos com água e sabonete líquido, ou usar álcool 70%, conforme orientações sanitárias;

2.2.4 Orientar colaboradores sobre etiqueta respiratória, incentivando que pessoas protejam espirros e tosses com papel descartável e o joguem imediatamente no lixo. É vetado: falar, cantar, assobiar, tossir e espirrar, próximo aos produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo; enxugar o suor com as mãos, panos ou vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade;

2.2.5 Providenciar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) dos colaboradores: máscaras, óculos, luvas, aventais, toucas, proteção facial etc;

2.2.6 Hóspedes e clientes devem usar, obrigatoriamente, máscaras de proteção, nas áreas comuns da hospedagem (incluindo corredores) e enquanto transitam dentro dos quartos compartilhados;

2.2.7 No caso de quartos compartilhados, a retirada de máscara é permitida apenas no momento de repouso, nos limites do leito ocupado, evitando qualquer contato com outros hóspedes;

2.2.8 Não compartilhar objetos pessoais de trabalho com os hóspedes, tais como: fones de ouvido, headsets, celulares, canetas, copos, talheres, pratos etc;

2.2.9 Os espaços de convivência, como áreas de recreação infantil, academias, salão de jogos, saunas, piscinas, quadras esportivas etc. somente poderão ser utilizados mediante agendamento, sob controle para garantir o distanciamento social;

2.2.10 Garantir que as piscinas convencionais estejam com nível de ocupação abaixo de sua capacidade máxima permitida e que utilizem um sistema adequado de filtragem e desinfecção ou purificar a água com ozônio;

PROCEDIMENTOS QUÍMICOS:

- Níveis adequados de desinfetante (1,0 ppm -3,0 ppm) e pH (7,6 a 8,0) na água da piscina.
- Medição do cloro e do ph 3 vezes ao dia.

PROCEDIMENTOS FÍSICOS:

- Lavagem semanal dos filtros.
- Circulação contínua com testagem do funcionamento das bombas a cada 3 dias.



- Aspiração do fundo da piscina a cada 2 dias, pelo menos;

2.2.11 Todos os insumos necessários para o funcionamento dos estabelecimentos deverão ser higienizados, antes de armazenados em estoque.

2.3. COMUNICAÇÃO E TREINAMENTO

2.3.1 Capacitar todos os colaboradores quanto às práticas de precaução contra a Covid-19. Eles devem ser bem treinados para tomar medidas eficazes, como o uso de EPIs, especialmente na sua colocação e retirada.

2.3.2 Realizar treinamento com a equipe sobre as medidas preventivas e promover a conscientização quanto à importância do cumprimento dessas ações e das orientações aos hóspedes.

2.3.3 Criar ou adotar manuais internos para os setores, baseados neste protocolo regional, deixando claros os procedimentos que cada setor deve cumprir, suas funções e responsabilidades.

2.3.4 Comunicar, a todos, os protocolos a serem seguidos, em caso de suspeita ou confirmação de Covid-19, e o procedimento a ser adotado nestes casos, conforme definido pelos órgãos de saúde.

2.3.5 Estimular que os colaboradores informem prontamente sua condição de saúde e se automonitorem nesse sentido.

2.3.6 Conscientizar os colaboradores para que também fora do ambiente de trabalho tomem as mesmas medidas de prevenção.

2.3.7 Providenciar comunicação visual, aos colaboradores e hóspedes, alertando sobre essas medidas e as recomendações para os ambientes essenciais: restaurantes e refeitórios, banheiros, salas de espera, estoques etc.

2.3.8 Comunicar, na reserva e nos canais do estabelecimento, os procedimentos de segurança que deverão ser seguidos durante a estada, bem como informar as políticas adotadas para enfrentamento da pandemia, além dos procedimentos de cancelamento, remarcação e outros considerados fundamentais.

2.3.9 O estabelecimento deve orientar os colaboradores sobre como aferir a temperatura de todos que adentrarem o espaço.

2.3.10 Na admissão do hóspede, conforme a política do estabelecimento, incluir a informação sobre como procederá, no caso de alguém adoecer durante a estada (Leia abaixo os Protocolos Específicos no Caso de Confirmação de Covid-19).

2.4. MONITORAMENTO

2.4.1 Assegurar que as recomendações oficiais estão sendo adotadas e indicam que, no caso de confirmação ou suspeita de Covid-19, sejam cumpridas as medidas de encaminhamento às autoridades de saúde competentes.

2.4.2 Recomenda-se que os empreendimentos indiquem responsáveis (gestores) para



centralizarem as ações internas, discutirem casos pontuais e avaliarem a flexibilização ou não das normas, conforme a reabertura da economia e a orientação dos órgãos de saúde municipais.

2.4.3 O estabelecimento deve aferir a temperatura de todos os seus frequentadores, a distância, através de termômetro digital de leitor infravermelho. Quem apresentar febre acima de 37,8° deverá ser orientado a seguir as normas de saúde locais e protocolos do estabelecimento.

2.4.4 Caso o hóspede se recuse a cumprir as orientações do protocolo, o fato deverá ser comunicado às autoridades locais que o enquadrarão na legislação vigente.

2.4.5 Manter contato, regularmente, com o Conselho Municipal de Turismo e com a Secretaria Municipal de Turismo, a fim de divulgar e receber informações de biossegurança e avisos de possíveis ameaças.

18. PROTOCOLOS ESPÉCIFICOS NO CASO DE

Havendo suspeita de Covid-19 entre os hóspedes, o estabelecimento deverá:

3.1 Definir uma área de isolamento para estes casos, como: ala, bloco, andar ou quarto que possua menor trânsito de pessoas e colaboradores.

3.2 O hóspede com suspeita de contaminação não pode sair de sua unidade habitacional, devendo comunicar aos profissionais da área administrativa da hospedagem: formas de contatar seu médico, plano de saúde, ou pedir ajuda na unidade médica local.

3.3 Aguardar as instruções dos profissionais de saúde para tomada de decisões.

3.4 A autoridade local de Saúde poderá optar por enviar a pessoa para o hospital de referência da área ou não, dependendo da situação clínica do hóspede.

3.5 Recomenda-se definir e comunicar ao hóspede, no momento da reserva, a política a ser adotada pelo estabelecimento, caso necessite permanecer na hospedagem para sua recuperação do Covid-19, conforme definição dos órgãos de saúde.

3.6 Todos os estabelecimentos devem estar atentos à atualização de leis, decretos, portarias, notas técnicas etc., em níveis municipal, estadual e federal, de Órgãos Oficiais, com relação aos padrões de segurança do Covid-19 e à definição de qual dos entes participantes arcará com essa hospedagem emergencial.

19. PROTOCOLOS ESPÉCIFICOS NO CASO DE

Havendo suspeita de Covid-19 entre os colaboradores

4.1 Os mesmos devem ser afastados para isolamento residencial, por período definido pela autoridade sanitária municipal, mediante apresentação de atestado médico, e;

4.2 Caso haja suspeita de contaminação de membro da família do colaborador, que resida



no mesmo endereço, a medida de isolamento se dará mediante atestado médico da pessoa (conforme Portaria do Ministério da Saúde nº 454 de 20 de março de 2020) e a apresentação de documentação que demonstre o mesmo endereço de residência. Havendo a possibilidade, o estabelecimento deverá manter o colaborador sob regime de teletrabalho.

5. PROTOCOLOS POR SETORES

5.1 Recepção

5.1.1 Organizar os balcões das recepções com linha de distanciamento de, no mínimo, 1,5 m (um metro e meio) entre clientes, podendo marcar no piso a distância ou adotar outras medidas que assegurem o cumprimento da orientação.

5.1.2 Os recepcionistas devem usar máscaras e proteção facial (face shield ou óculos de proteção).

5.1.3 Garantir atendimento preferencial às pessoas de grupos de risco (idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes), em todos os setores do meio de hospedagem. Esta informação deve ser transmitida aos colaboradores e estar disponível aos clientes, a fim de facilitar a compreensão dos demais hóspedes.

5.1.4 Ao receber o cliente, são vedados cumprimentos com contato físico como aperto de mão e abraços.

5.1.5 Reduzir a quantidade de móveis como sofás, poltronas, mesas, cadeiras e espreguiçadeiras para evitar aglomerações.

5.1.6 Estimular, para a segurança de hóspedes e colaboradores, o autosserviço de bagagens. Caso o serviço de messageiros seja mantido, o colaborador deverá desinfetar as mãos, antes e após carregar malas e sacolas, bem como desinfetar todos os pontos de contato com a bagagem.

5.1.7 Devem ser suspensos os serviços de manobrista.

5.1.8 Remover jornais, revistas, livros e outros impressos de todos os espaços para evitar a contaminação indireta.

5.1.9 Sugere-se oferecer máscaras de pano ou cirúrgica para o hóspede, caso este não esteja usando, ou disponibilizá-las para aquisição.

5.1.10 Desinfetar, previamente – de preferência na presença do hóspede -, chaves, cartões de acesso, controles, envelopes e quaisquer outros objetos entregues na chegada do hóspede, que devem permanecer com ele durante toda sua estada. No check out, recomenda-se que o hóspede deposite esse material em uma caixa de entrega para posterior desinfecção.

5.1.11 No check-out, a máquina de cartão de crédito/débito deve ser desinfetada com álcool 70% (podendo ser forrada com plástico- filme para facilitar a limpeza), antes e depois do uso, e deve-se orientar ao hóspede que ele próprio insira seu cartão.

5.2 Desinfecção de Ambientes e Governança (Áreas Comuns e Compartilhadas)



5.2.1 Realizar desinfecção ciclicamente, pelo menos 3 vezes ao dia, em locais com maior fluxo de pessoas e pontos de contato, como: recepção, cozinha compartilhada, sanitários compartilhados, secador de cabelo, ferro de passar, maçanetas, corrimãos, puxadores, telefones, tomadas, interruptores, teclados, telas e monitores de computadores, bancadas de trabalho, móveis em áreas de espera, carrinhos de bagagens etc;

5.2.2 Propiciar boa ventilação nos ambientes, mantendo portas e janelas abertas e, em caso de ambiente climatizado, realizar frequente manutenção e desinfecção dos aparelhos de ar-condicionado, inclusive filtros e dutos;

5.2.3 Promover a remoção frequente do lixo. Recomenda-se que as lixeiras existentes no estabelecimento não precisem das mãos para abrir a tampa e contenham saco plástico para que o resíduo não tenha contato direto com a lixeira;

5.2.4 Colocar dispenser de álcool 70% nas áreas de trabalho;

5.2.5 Utilizar somente desinfetantes de uso geral (normalmente à base de cloro, álcoois, fenóis, quaternário de amônio e peróxido de hidrogênio), devidamente registrados junto à Anvisa;

5.2.6 Os colaboradores devem ser obrigados a utilizar seus EPIs no serviço. Caso seja necessário, fornecidos pelo empregador;

5.2.7 Os estabelecimentos que oferecem banheiros compartilhados devem:

a) Aumentar a frequência de desinfecção dos banheiros com utilização de produtos indicados pela Anvisa, incluindo a desinfecção dos boxes de banho;

b) Disponibilizar álcool 70% spray (para que o hóspede higienize o assento do vaso sanitário antes do uso), um dispenser com detergente líquido, toalhas de papel e lixeira que não precise das mãos para abrir;

c) Fixar comunicação dentro do banheiro, acerca das medidas preventivas necessárias ao seu uso compartilhado, estimulando que o hóspede desinfete o assento e lave as mãos, antes e depois do uso.

5.3 Desinfecção e Arrumação de Unidades Habitacionais (Privados ou compartilhados, apartamentos, chalés, etc)

5.3.1 Após a saída do hóspede e antes da entrada de novo ocupante, deverá ser realizada desinfecção completa da unidade habitacional e de suas superfícies com produtos específicos, indicados pela Anvisa;

5.3.2 No caso de estabelecimentos que ofereçam leitos individuais em ambientes compartilhados, o hóspede deverá ser comunicado, no momento da reserva, sobre como serão disponibilizadas e retiradas as roupas de cama e banho; se serão oferecidos papel higiênico e sabonete líquido; e os horários em que o quarto deverá estar livre de ocupação para suas desinfecções diárias;

5.3.3 Sugere-se, no check in dos estabelecimentos com quartos compartilhados, entrega de roupa de cama e banho, sabonete líquido, papel higiênico e demais itens de uso individual, embalados e lacrados, não sendo recomendada a arrumação da cama antes da ocupação do quarto;



- 5.3.4 A desinfecção da unidade habitacional deve acontecer sem a presença de hóspedes, com o ambiente ventilado, deixando portas e janelas abertas e ar-condicionado desligado;
- 5.3.5 Ao remover a roupa de cama, retirá-la sem sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora (dentro: parte em contato com o colchão - fora: parte em contato com o hóspede), fazendo uma trouxa. Recomenda-se não encostar a roupa no corpo;
- 5.3.6 O colaborador deverá transportar as roupas de cama e banho em cestos, carrinhos ou similares que devem ser higienizados a cada troca, de forma a evitar o contato direto e possível contaminação;
- 5.3.7 Os resíduos recolhidos no quarto devem ser acondicionados em saco que deverá ser fechado e levado ao local apropriado para descarte;
- 5.3.8 No check out de leito individual, em ambiente compartilhado, o estabelecimento deverá orientar que o hóspede sinalize a cama ocupada para que um profissional realize a sua desinfecção;
- 5.3.9 No caso de unidades privativas, deverá ser realizada desinfecção completa, antes da entrada de novo hóspede;
- 5.3.10 Deve-se respeitar o intervalo de, no mínimo, 24 horas para reutilização do mesmo leito, esteja ele em ambiente compartilhado ou privativo;
- 5.3.11 Caso exista hóspede suspeito de contaminação em alguma unidade, o material coletado (resíduos e enxoval) deve ser retirado, identificado e enviado para área de descarte ou à lavanderia para processamento imediato;
- 5.3.12 Limpar e desinfetar todas as superfícies, dando atenção às áreas potencialmente contaminadas como: cadeiras, poltronas, camas, colchões, travesseiros, interruptores, puxadores, controles remotos, maçanetas, aparelhos telefônicos etc.;
- 5.3.13 Travesseiros e colchões devem ser disponibilizados com capas impermeáveis para facilitar a desinfecção;
- 5.3.14 Caso a unidade disponha de frigobar e forneça utensílios (xícaras, talheres, copos, etc), higienizá-los após a desocupação. Recomenda-se a entrega de kit frigobar no check-in com itens higienizados e lacrados individualmente, podendo haver reposição a pedido;
- 5.3.15 As camas e beliches deverão ser organizados para garantir a distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) entre eles;
- 5.3.16 Recomenda-se alternar os colchões ou virá-los, a cada uso, a fim de serem arejados;
- 5.3.17 A máquina de lavar deve ser programada para usar, preferencialmente, água quente e utilizar desinfetante à base de cloro. Os colaboradores devem usar EPIs para esse procedimento;
- 5.3.18 As hospedagens que possuam sistema de reutilização de água devem suspendê-lo, durante o enfrentamento da Covid-19.

5.4. Alimentos e Bebidas

- 5.4.1 O setor de alimentos e bebidas deve respeitar as normas, já publicadas pela Anvisa,



para preparação e manipulação de alimentos e em conformidade com o Protocolo do Estado da Bahia para o segmento de Alimentos e Bebidas;

5.4.2 Garantir o distanciamento de 1,0m (um metro) entre cadeiras e 2,0m (dois metros) entre mesas;

5.4.3 O funcionamento seguro dos restaurantes, bares e espaços destinados ao café da manhã deve considerar a prática de reserva antecipada de horários;

5.4.4 O café da manhã deve seguir, também, as recomendações do serviço empratado ou em pequenas porções personalizadas e lacradas. Recomenda-se que o café da manhã seja oferecido por serviço de quarto (roomservice);

5.4.5 O serviço de quarto deve cobrir as bandejas, protegendo os alimentos, durante o transporte até a unidade habitacional. O hóspede deverá ser orientado a comunicar à recepção o término da refeição para recolhimento imediato dos utensílios e resíduos gerados. Sugere-se que o hóspede disponha os itens do lado de fora do quarto para evitar o contato pessoal;

5.4.6 Estações de bufês só podem ser usadas quando totalmente fechadas, com os alimentos cobertos, havendo colaboradores para servir individualmente os hóspedes;

5.4.7 Caso o estabelecimento disponibilize cozinha compartilhada, deverá providenciar a desinfecção do espaço, além de garantir a desinfecção dos utensílios e equipamentos (geladeira, fogão, sanduicheira, liquidificador, micro-ondas etc.), depois de cada uso. Este serviço deverá ser ofertado apenas mediante agendamento;

5.4.8 Retirar os elementos decorativos, jogos americanos, cardápios compartilhados e substituir galheteiros, saleiros, açucareiros e outros por fornecimento individual, em forma de sachês, disponibilizados no momento da refeição;

5.4.9 Priorizar a utilização de toalhas de mesa de uso único, seja de tecido ou de papel. Caso não seja viável, sugere-se optar por materiais e soluções que facilitem sua desinfecção entre os serviços, como uso de tampão de vidro;

5.4.10 O espaço de alimentação de colaboradores deverá:

5.4.10.1 Considerar cronograma de utilização com horários distintos, de forma a evitar aglomerações e garantir o distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e meio) entre as pessoas;

5.4.10.2 No caso de serviço de bufê ver o protocolo para o setor de gastronomia e as orientações da Anvisa;

5.4.10.3 Refeição individual deverá ser servida lacrada.

6. REUNIÕES

6.1 O estabelecimento poderá disponibilizar um espaço para reuniões, somente mediante agendamento, conforme regulamento próprio, respeitando o distanciamento e a desinfecção anteriormente definidos;

6.2 As áreas comuns dos espaços reservados aos eventos também deverão reduzir a



quantidade de sofás, poltronas, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local, buscando guardar a distância mínima recomendada de 1,5m (um metro e meio) entre os hóspedes;

6.3 A quantidade de pessoas para eventos sociais e empresariais deverá seguir normas estipuladas por autoridades municipais de Saúde.

7. COLABORADORES E AMBIENTE DE TRABALHO

7.1 Os uniformes da equipe de governança (setores de higiene e lavanderia) devem ser lavados no próprio estabelecimento ou em lavanderia terceirizada;

7.2 Os colaboradores de outros setores da hospedagem deverão utilizar roupas diferentes para o deslocamento e para o trabalho, evitando a exposição ao contágio;

7.3 Ao final do expediente, esse colaborador deverá retirar a vestimenta de trabalho utilizada, substituindo por roupas de seu uso, levando consigo a vestimenta, devidamente embalada em saco plástico fechado, para a realização de lavagem em sua residência ou destinar à lavanderia que a empresa disponibilizar;

7.4 A empresa que optar por uso de uniforme padrão e que não estiver realizando rodízio de colaboradores deverá disponibilizar 03 (três) unidades de fardamento para cada colaborador, a fim de que, assim, tenha 01 (uma) vestimenta em uso, 01 (uma) em lavagem e 01 (uma) preparada para uso no dia seguinte;

7.5 O estabelecimento deverá disponibilizar e desinfetar espaço para armazenagem dos pertences dos colaboradores e para troca de suas vestimentas;

7.6 Informar os protocolos de biossegurança aos fornecedores e se certificar de seu cumprimento;

7.7 Todos devem evitar conversar, manter contato físico com superfícies em locais públicos, tocar o rosto, nariz, boca e olhos, durante o deslocamento e as atividades laborais;

7.8 Todos devem usar máscaras durante o deslocamento para o trabalho e durante todo o turno de serviço, realizando a troca sempre que necessário;

7.9 Não permitir a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;

7.10 Todos os insumos necessários para o funcionamento dos estabelecimentos deverão ser higienizados, antes de armazenados em estoque;

7.11 Recomenda-se que o estabelecimento siga a Portaria conjunta nº 20 de 18/06/2020.

8. FISCALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES

8.1 Conforme estabelecido em protocolos internacionais, nacionais e estaduais, o presente Protocolo de Biossegurança para Reabertura dos Meios de Hospedagem do Estado da Bahia



deverá ser de cumprimento compulsório, por ser fundamental para o controle da pandemia;

8.2 A fiscalização dos estabelecimentos que estão em funcionamento ficará a cargo das equipes definidas pelo órgão regulador local;

8.3 O não cumprimento do regramento disposto neste manual de protocolos sanitários implicará em abertura de processo administrativo sanitário nos termos da Lei e sanções previstas na legislação vigente.





Retomada do Turismo na Bahia

Protocolos de segurança sanitária
ALIMENTOS E BEBIDAS



SECRETARIA DE TURISMO



Normas de funcionamento de serviços de Alimentos & Bebidas (restaurantes, bares, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, confeitarias, sorveterias e afins).

Sumário

- 1. PROTOCOLOS BÁSICOS**
 - 1.1 OS ESTABELECIMENTOS DEVEM**
- 2. PROTOCOLOS ESPECÍFICOS**
 - 2.1 AO ESTABELECIMENTO, COLABORADORES E FORNECEDORES**
 - 2.2 AOS CLIENTES/CONSUMIDORES**
- 3. SERVIÇOS DE BUFÊ**
 - 3.1. BUFÊ SERVIDO PELO COLABORADOR**
- 4. SISTEMA DE DELIVERY**
 - 4.1. ENTREGA ATRAVÉS DE PORTADOR**
- 5. GRUPOS QUE VIAJAM JUNTOS**
- 6. ÁREA DE RECREAÇÃO INFANTIL E DE LAZER**



1. PROTOCOLOS BÁSICOS

1.1. OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

1.1.1 Observar orientações dos órgãos de Saúde municipais quanto ao percentual de reativação, de acordo com sua capacidade total. Sugere-se ocupação de 50%, inicialmente;

1.1.2 Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies, nos espaços onde colaboradores e consumidores circulam;

1.1.3 Criar uma área de desinfecção na entrada, fazendo uso de tapetes umedecidos com soluções desinfetantes autorizadas pela Anvisa e, para lavagem das mãos, álcool 70% ou pia com água e sabão;

1.1.4 Disponibilizar, também, álcool 70% e/ou pias com sabonete líquido e toalhas descartáveis, em locais estratégicos - como a entrada dos sanitários e os balcões de atendimento - para uso de todos que os acessem ou ali permanecem;

1.1.5 Utilizar lixeiras que não precisam ser abertas manualmente e esvaziá-las várias vezes ao dia, separando e identificando o lixo possivelmente contaminado;

1.1.6 Disponibilizar, nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis, quando não existir secador elétrico;

1.1.7 Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de desinfecção das mãos, uso do álcool 70%, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, ventilação, desinfecção de superfícies e ambientes;

1.1.8. Promover a medição, à distância com leitor de infravermelho, da temperatura de todos os frequentadores, nas entradas do estabelecimento (colaboradores, fornecedores e clientes);

1.1.9. Realizar a desinfecção, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de portas, armários e gavetas, entre outros) com desinfetantes autorizados pela Anvisa;

1.1.10 Aumentar a frequência da desinfecção e desinfecção dos espaços, incluindo o de atendimento, banheiros, áreas de descanso e alimentação de colaboradores. Realizar, diariamente, procedimentos que garantam a desinfecção dos ambientes;

1.1.11 Promover a renovação de ar, regularmente, nas salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da corrente de ar;

1.1.12 Intensificar a manutenção e desinfecção dos componentes do sistema de climatização (filtros, bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos);

1.1.13 Disponibilizar, em local visível, as orientações da Secretaria Municipal de Saúde para deter o contágio de doenças infecciosas, como a Covid-19, e as legislações pertinentes - como instruções do Manual de Boas Práticas da Anvisa - deverão ser disponibilizadas para consulta;

1.1.14 Providenciar o controle de acesso desde a área externa do estabelecimento, a marcação de lugares reservados aos clientes e a organização das filas para que seja respeitada a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas;



1.1.15 Sugere-se oferecer máscaras de pano/cirúrgica para o cliente, caso este não esteja usando, ou disponibilizá-las para aquisição;

1.1.16 Determinar o distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e meio), entre os colaboradores que necessitarem trabalhar no mesmo ambiente;

1.1.17 Disponibilizar equipamentos de proteção individual (EPIs) para segurança dos colaboradores, como máscaras, aventais, toucas e proteção facial, de forma a reduzir o risco de contágio, de acordo com o estabelecido nas normas sanitárias dos órgãos reguladores. OBS.: Atenção especial deve ser dedicada à escolha das máscaras e protetores faciais quanto a tipos, tempo máximo de uso, modo de descarte etc., conforme as Orientações Gerais da Anvisa, publicadas em 03 de abril de 2020;

1.1.18 Higienizar máquina de cartão a cada uso, podendo esta ser revestida com plástico filme;

1.1.19 Expor, na entrada do estabelecimento, a capacidade de atendimento permitida pelo órgão regulador local;

1.1.20 Nomear um ou mais colaboradores para fiscalizar o funcionamento das medidas preventivas, apontadas neste protocolo de combate ao Covid-19;

1.1.21 Exibir QR-code do selo “Turismo Responsável”, do Ministério do Turismo, em local visível, caso tenha aderido ao programa, e demais selos de credenciais e documentos de identificação para controle municipal ou regional;

1.1.22 Além de seguir os Protocolos Básicos, o estabelecimento deve orientar, caso necessário, o consumidor a utilizar outros estabelecimentos / equipamentos que estão seguindo os protocolos e incorporar, também, o Protocolo Específico, adequando-o às necessidades do seu negócio;

1.1.23 Todos os estabelecimentos devem estar atentos à atualização de leis, decretos, portarias, notas técnicas etc., em níveis municipal, estadual e federal, de Órgãos Oficiais, com relação aos padrões de segurança contra o Covid-19.

2. PROTOCOLOS ESPECÍFICOS

2.1. Ao estabelecimento, colaboradores e fornecedores:

2.1.1 Disponibilizar os espaços para refeição conforme autorizado e orientado pelos órgãos reguladores locais, respeitando a capacidade permitida;

2.1.2 Não separar as mesas com barreiras em acrílico, vidro ou outro material, visando ao aumento da capacidade, devido à redução da ventilação natural e do distanciamento;

2.1.3 As cadeiras devem ser em número suficiente para garantir que as distâncias de 1,0m (um metro) entre elas e 2,0m (dois metros) entre mesas sejam respeitadas;

2.1.4 Os locais disponíveis para sentar deverão estar sinalizados para fácil identificação do distanciamento, por parte dos clientes;



2.1.5 Os responsáveis pelo estabelecimento devem capacitar os trabalhadores sobre a correta desinfecção das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal;

2.1.6 Organizar cronograma para a utilização do estabelecimento, de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os colaboradores e fornecedores (fluxos internos e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) entre eles;

2.1.7 Os trabalhadores deverão utilizar roupas diferentes para o deslocamento e para o trabalho, evitando a exposição ao contágio. Ao final do expediente, o colaborador deverá retirar a vestimenta utilizada, substituindo por roupas de seu uso, levando consigo a vestimenta, devidamente embalada em saco plástico fechado, para a realização de lavagem em sua residência, ou destinar à lavanderia que a empresa disponibilizar. A empresa que optar por uso de uniforme padrão todos os dias, e que não estiver realizando rodízio de colaboradores, deverá disponibilizar 03 (três) unidades de fardamento para cada colaborador, a fim de que, assim, ele tenha 01 (uma) vestimenta em uso, 01 (uma) em lavagem e 01 (uma) preparada para uso no dia seguinte;

2.1.8 O estabelecimento deverá disponibilizar e higienizar espaço para armazenagem dos pertences dos colaboradores e para troca de suas vestimentas;

2.1.9 Informar os protocolos aos fornecedores e se certificar do seu cumprimento para segurança de todos;

2.1.10 Todos devem ser orientados a intensificar a desinfecção das mãos e antebraços, inclusive antes e depois de manipularem alimentos e receberem mercadorias (Consultar instruções do Manual de Boas Práticas da Anvisa);

2.1.11 Disponibilizar aos colaboradores e fornecedores lavatório exclusivo para desinfecção das mãos;

2.1.12 Os colaboradores devem evitar contato físico com superfícies, em locais públicos, e não conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante o trabalho e os deslocamentos;

2.1.13 É vetado: falar, cantar, assobiar, tossir e espirrar, próximo aos produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade;

2.1.14 Todos devem usar máscaras no deslocamento de ida e volta para o trabalho e durante todo o turno de serviço, realizando a troca sempre que necessário;

2.1.15 Não permitir o acesso de entregadores e outros trabalhadores externos ao local de manipulação dos alimentos;

2.1.16 Todos os insumos necessários para o funcionamento dos estabelecimentos deverão ser higienizados, antes de armazenados em estoque;

2.1.17 Antes e depois do uso, limpar as mesas, cadeiras, outras superfícies e objetos compartilhados com álcool 70%, ou outro composto desinfetante, indicado pela Anvisa;



2.1.18 Os talheres devem ser disponibilizados na opção descartável, ou devem ser lavados, desinfetados a cada uso, acondicionados individualmente, guardados em local que evite a contaminação e entregues para o uso, no momento da refeição;

2.1.19 Recomenda-se a fixação de cardápio na entrada do estabelecimento, ou disponibilização em papel plastificado de fácil desinfecção, ou ainda em meio digital para evitar transmissão indireta;

2.1.20 Recomenda-se substituir a comanda de papel por meio que evite o contato físico;

2.1.21 Em caso do garçom levar o pedido à mesa, orientá-lo para não servir o prato nem as bebidas;

2.1.22 Incentivar o pagamento por cartão ou outro meio eletrônico, de preferência sem contato físico (celulares), evitando, na medida do possível, o uso de dinheiro. Se não for possível, recomenda-se centralizar as cobranças em um único trabalhador e com algum tipo de suporte intermediário (bandeja, vidro ou similar) para evitar possível contaminação. O colaborador deve higienizar as mãos a cada atendimento;

2.1.23 Priorizar a utilização de toalhas de mesa de uso único, seja de tecido ou de papel. Caso não seja viável, sugere-se optar por materiais e soluções que facilitem sua alternância entre serviços, como uso de tampão de vidro, higienizado a cada uso;

2.1.24 Substituir os guardanapos de tecido pelos de papel;

2.1.25 Substituir galheteiros, saleiros, açucareiros e outros por fornecimento individual, em forma de sachês, disponibilizados no momento da refeição;

2.1.26 Cumprir com o Manual das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos da Anvisa.

2.2 Aos Clientes / Consumidores

2.2.1 A entrada de clientes somente será permitida com máscaras. Eles deverão retirá-las apenas no momento do consumo (e enquanto estiverem à mesa), colocando-as novamente após o término (para irem aos banheiros, fazerem pagamentos e na saída);

2.2.2 Ao entrar no estabelecimento, os clientes devem realizar a desinfecção das mãos com álcool 70% (por, no mínimo, 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por, no mínimo, 30 segundos);

2.2.3 Um colaborador deve ser escalado para monitorar e orientar que os clientes permaneçam sentados e evitem circular no espaço;

2.2.4 O estabelecimento deve aferir a temperatura à distância, através de termômetro digital com leitura infravermelha. Quem apresentar febre a partir de 37,8° C não poderá permanecer no ambiente e deverá ser orientado a seguir as orientações de saúde locais.



3. SERVIÇOS DE BUFÊ

3.1 Bufê servido pelo colaborador

3.1.1 Não será permitido o autosserviço (self-service);

3.1.2 Os equipamentos de bufê devem ser separados por vidro, acrílico ou similar, de modo a permitir que o cliente fique de um lado, acompanhando o processo de elaboração de seu prato, e o colaborador o servindo, do outro lado, com o equipamento de proteção individual (EPI);

3.1.3 Higienizar a divisória com frequência, usando álcool 70% ou água e sabão líquido, de preferência;

3.1.4 Manter, na fila de acesso ao bufê um colaborador para orientar os clientes sobre a conduta correta, bem como reforçar o procedimento por meio de comunicados visuais;

3.1.5 O estabelecimento deverá disponibilizar o cardápio do dia, fixado em local visível e de fácil desinfecção. Sugere-se na parte interior da divisória de vidro do bufê;

3.1.6 O estabelecimento deverá dispor de uma pessoa para servir e pesar a comida e outra pessoa para receber o pagamento;

3.1.7 Procedimentos similares devem ser adotados pelos colaboradores para serviços de bebidas, lanches, sobremesas etc.;

3.1.8 O colaborador responsável pela montagem do prato deverá lavar as mãos ou usar álcool 70%, frequentemente, e deixar o prato para retirada em balcão ou mesa;

3.1.9 Disponibilizar álcool 70% e talheres no local de entrega do prato;

3.1.10 Manter os talheres embalados individualmente e os pratos, copos e demais utensílios protegidos, em todo o processo;

3.1.11 Manter distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) e realizar marcações de distanciamento entre os clientes, na fila do bufê;

3.1.12 Não oferecer produtos para degustação;

3.1.13 Ao término da refeição, um colaborador deverá retirar a louça e demais resíduos para descarte e/ou desinfecção adequados e, em seguida, lavar as mãos

4. SISTEMA DE DELIVERY

4.1. Entrega através de portador

4.1.1 O estabelecimento deve ter um espaço (balcão ou mesa), destinado exclusivamente para a entrega do pedido ao portador;

4.1.2 Os alimentos deverão ser colocados em embalagens apropriadas e fechadas com lacre visível. Grampos não são considerados lacres. Sugere-se o uso de adesivos;



4.1.3 A bolsa ou caixa do portador, usada para entrega, deverá ser desinfetada por dentro e por fora com álcool 70%, após cada entrega;

4.1.4 O responsável pela entrega deve usar máscara e manter as mãos higienizadas com álcool 70% ou com água e sabão líquido, de preferência;

4.1.5 Se o serviço for realizado através de aplicativos, o estabelecimento deve supervisionar as atividades desenvolvidas;

4.1.6 Higienizar máquina de. e cartão a cada uso, podendo esta ser revestida com plástico filme.

5. GRUPOS QUE VIAJAM JUNTOS

5.1 Informar que, devido às medidas preventivas, não são permitidos agrupamentos de mesas e deslocamento de cadeiras.

6. ÁREA DE RECREAÇÃO INFANTIL E DE LAZER

6.1 Os espaços de convivência, como áreas de recreação infantil, espaços de jogos e piscinas, somente poderão ser utilizados mediante agendamento e com a supervisão de um colaborador;

6.2 Garantir que as piscinas convencionais estejam com nível de ocupação abaixo de sua capacidade máxima permitida e que utilizem um sistema adequado de filtragem e desinfecção.

PROCEDIMENTOS QUÍMICOS:

- Níveis adequados de desinfetante (1,0 ppm a 3,0 ppm) e pH (7,6 a 8,0) na água da piscina.
- Medição do cloro e do ph 3 vezes ao dia.

PROCEDIMENTOS FÍSICOS:

- Lavagem semanal dos filtros.
- Circulação contínua com testagem do funcionamento das bombas a cada 3 dias.
- Aspiração do fundo da piscina a cada 2 dias, pelo menos.





Retomada do Turismo na Bahia

Protocolos de segurança sanitária
AGÊNCIAS DE RECEPTIVO



SECRETARIA DE TURISMO



Protocolos sanitários para o funcionamento de Agência de Receptivo Turístico, durante o período da pandemia do Covid-19.

Sumário

1. **PROCOLOS BÁSICOS**
2. **COMUNICAÇÃO E MONITORAMENTO**
3. **ATENDIMENTO COM DISTANCIAMENTO SOCIAL**
4. **HIGIENE DE AMBIENTES, SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS**
5. **USO DE MÁSCARA, EQUIPAMENTOS E HIGIENE PESSOAL**
6. **PREPARO DE REFEIÇÕES**
7. **SERVIÇOS DE ACAMPAMENTO NAS ATIVIDADES DE AVENTURA**
8. **CUIDADOS COM AS COMUNIDADES TRADICIONAIS**
9. **PROCEDIMENTOS PARA CAMINHADA (SEM PERNOITE) E CAMINHADA DE LONGO CURSO (COM PERNOITE)**
10. **PROCEDIMENTOS PARA CICLOTURISMO**
11. **PROCEDIMENTOS PARA ATIVIDADES AQUÁTICAS**
12. **PROCEDIMENTOS PARA ATIVIDADES VERTICAIS**
13. **PROCEDIMENTOS PARA OBSERVAÇÃO DA VIDA SILVESTRE**
14. **PROCEDIMENTOS PARA ESPELEOTURISMO**
15. **PROCEDIMENTOS PARA ATIVIDADES COM VEÍCULOS MOTORIZADOS**
16. **PROTOCOLO PARA SUSPEITA DE COLABORADOR COM COVID-19**



1. PROTOCOLOS BÁSICOS

1.1 Todos os estabelecimentos devem estar atentos à atualização de decretos, leis e portarias, em nível municipal, estadual e federal, dos Órgãos Oficiais, com relação aos padrões de segurança contra o Covid-19;

1.2 Os Estabelecimentos devem seguir as Normas Brasileiras de Turismo de Aventura aplicáveis e é recomendado seguir os manuais e protocolos da ABETA (Associação Brasileira de Empresas de Ecoturismo e Turismo de Aventura), criados durante a pandemia, para as atividades específicas oferecidas e em consideração ao trabalho em áreas naturais;

1.3 Proceder com a revisão do seu sistema de gestão da segurança, tendo em vista a identificação dos riscos relacionados à Covid-19 e implementação de controles operacionais;

1.4. É recomendável que o estabelecimento faça adesão ao Programa Turismo Responsável, do Ministério do Turismo, e disponibilize o selo com QR-code em local visível, bem como demais selos/documentos de identificação e de credenciais para controle municipal ou regional.

2. COMUNICAÇÃO E MONITORAMENTO

2.1 Os estabelecimentos devem disponibilizar a clientes, colaboradores e parceiros todas as informações sobre prevenção e contágio da Covid-19, podendo ser em meio digital, internet, cartilhas, placas, cartazes etc., baseadas nas orientações dos Órgãos Oficiais de Saúde;

2.2 Comunicar aos clientes, no ato da reserva, através do Termo de Ciência de Riscos, ou documento similar, os riscos de contágio, bem como as medidas preventivas adotadas pelo seu estabelecimento no combate à Covid-19;

2.3 Coletar informações de saúde do cliente (plano de saúde, cartão do SUS, contato de emergência, seguro viagem, comorbidades, estado de saúde, sinais e sintomas relativos à Covid-19 etc.) e avaliar, sempre que possível, o risco potencial desse viajante;

2.4 Orientar o cliente para que suspenda a reserva, em caso de qualquer sintoma de infecção respiratória (por exemplo: tosse, coriza, dificuldade para respirar), para evitar colocar outras pessoas em risco;

2.5. Adotar procedimento de adiamento, cancelamento de reserva ou qualquer alteração da visita, conforme a situação e legislações aplicáveis, comunicando, de forma clara, aos clientes e parceiros emissivos;

2.6 Estabelecer um processo de comunicação, para consulta e monitoramento, com os parceiros e prestadores de serviços terceirizados (transporte, condutores, atrativos, restaurantes que estejam no pacote etc.) para assegurar que estes estejam engajados e adotando também medidas sanitárias, alinhadas com os Protocolos do Estado da Bahia para Covid-19;

2.7 Todos os trabalhadores devem receber treinamento constante para conscientização com relação aos riscos e prevenção da Covid-19, como informações sobre higiene pessoal e de ambientes, correto uso de EPIs, etiqueta respiratória, procedimentos e protocolos adotados pela empresa, bem como a postura preventiva e exemplar no trabalho e no seu deslocamento;



2.8 É fundamental que a empresa defina e atualize a divisão de responsabilidades de cada membro de sua equipe, apontando um ou mais colaboradores, devidamente capacitados quanto aos procedimentos internos para o monitoramento, a prevenção e o combate à Covid-19, capaz de atuar em caso de suspeita de infecção (acompanhar a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contatar o serviço local de saúde);

2.9 É recomendado que se estabeleça um canal de comunicação para o cliente relatar sua percepção sobre a operação com relação às ações de combate e prevenção ao Covid-19. Deve-se analisar essas informações continuamente e realizar as devidas melhorias nas suas práticas;

3. ATENDIMENTO COM DISTANCIAMENTO SOCIAL

3.1 Identificar, logo na recepção do cliente, se há algum sinal ou sintoma relacionado à Covid-19 e realizar aferição de temperatura corporal com termômetro sem contato e leitura em infravermelho. Caso haja identificação de algum sinal ou sintoma, ou se a temperatura estiver acima de 37,8°C, a pessoa não deverá realizar a atividade e será destinada a uma unidade de Saúde para ser avaliada;

3.2 O operador poderá realizar aferição de temperatura corporal ao longo e no término da operação, no caso de atividades com mais de um dia de duração;

3.3 As posições de trabalho de contato com clientes, como balcões, recepção etc., precisam estar protegidas por barreiras acrílicas/vidro e/ou os colaboradores utilizando face shield (protetor facial);

3.4 Criar, na entrada, uma área de desinfecção dos pés, fazendo uso de tapetes umedecidos com soluções desinfetantes, autorizadas pela Anvisa, bem como das mãos, disponibilizando álcool 70% e pia com água e sabão líquido;

3.5 Ampliar o atendimento on-line, desde a contratação dos serviços ao agendamento das visitas aos atrativos, evitando atender sem programação prévia;

3.6 Ampliar o uso de processos digitais: recibos, contratos, roteiros, ticket eletrônico, meios de pagamento etc.;

3.7 Evitar utilização de objetos decorativos e disponibilização de folders, panfletos, cartões de visita, revistas, jornais etc., no ambiente de recepção ou demais áreas afins, e dar preferência às suas versões eletrônicas;

3.8. Manter os ambientes ventilados (se possível, com as janelas abertas) para aumentar a troca de ar;

3.9 Adequar a(s) base(s) operacional (ais) naturais e/ou urbanas, e o(s) local(ais) de execução da atividade, bem como veículo(s) de transporte coletivo, às determinações do distanciamento mínimo necessário de 1,5 m (um metro e meio) entre as pessoas, para controle da movimentação, evitando-se o tráfego indesejado e o cruzamento desnecessário de pessoas;

3.10 Atender inicialmente grupos reduzidos de, no máximo, dez pessoas, designando um condutor líder e um auxiliar por grupo, e mantendo o respeito às regras e à capacidade de carga de cada operação;



- 3.11. Os grupos compostos de mais de dez pessoas deverão ser reduzidos e reorganizados em dois ou mais grupos, visando ao atendimento do limite máximo de 10 pessoas por grupo;
- 3.12 Os grupos deverão ser organizados, dando preferência para pessoas da mesma família ou que estejam viajando juntos, mesmo que estes grupos sejam de número menor de visitantes;
- 3.13 Para atrativos e atividades com grandes fluxos, deve-se realizar um redimensionamento da capacidade máxima segura de atendimento, levando em consideração o número de pessoas e a agenda de atendimento;
- 3.14 Deve-se manter contatos frequentes entre o escritório, atrativos e guias / condutores para realizar o agendamento de grupos e evitar aglomerações;
- 3.15 Recomenda-se estabelecer a gestão dos atrativos turísticos, mediante integração e inteligência de dados (sistema integrado) que possam controlar o fluxo turístico, em tempo real;
- 3.16 Priorizar áreas e/ou percursos em locais abertos com maior facilidade de acesso e possibilidades de manter o distanciamento necessário;
- 3.17 Deve-se organizar as paradas para fotografia, descanso, alimentação e contemplação, evitando aglomerações e mantendo o distanciamento mínimo de 1,5 m;
- 3.18 Se necessário, o condutor pode realizar múltiplos prólogos (orientações iniciais aos clientes), para evitar aglomerações.

4. HIGIENE DE AMBIENTES, SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS

- 4.1 Ampliar a frequência de desinfecção - de acordo com o fluxo de pessoas (de uma a três vezes ao dia), com desinfetante indicado pela Anvisa -, principalmente das superfícies mais tocadas, como: bancadas, teclados de computador, telefones, canetas, pias, torneiras, espelhos, vasos sanitários, barracas e sacos de dormir e superfícies dos banheiros e vestiários, maçanetas, corrimãos, cadeiras, mesas, utensílios, equipamentos, interruptores de luz etc.;
- 4.2 Proteger a máquina de cartão com plástico filme PVC e proceder à sua desinfecção, usando pano com álcool 70%. Recomenda-se utilizar sistema sem contato nos pagamentos com cartão de crédito;
- 4.3. Realizar a desinfecção dos equipamentos de uso coletivo e individual a serem utilizados nas atividades (coletes salva-vidas, cordas, cadeirinhas, capacetes, cajados, lanternas etc.) e dos veículos (cinto de segurança, bancos, encosto de cabeça, maçanetas, apoios de braço, volante, marcha, freio de mão etc.), antes da realização de cada serviço e da troca de pessoas;
- 4.4. No caso de operação que envolva pernoite, recomenda-se que a higienização dos equipamentos seja feita diariamente e ao final de cada percurso, pela empresa/organização ou pelo próprio cliente;
- 4.5 Avaliar a melhor forma de fazer a desinfecção dos diversos equipamentos (como cordas, cadeirinhas, mosquetão etc.), de acordo com as especificidades do fabricante e com o tipo de material. Para a maior parte dos equipamentos é orientado o uso de água e sabão neutro.



Deve-se observar o tempo necessário para a ação desinfetante de cada produto. NOTA: O “Manual de Boas Práticas – Recomendações de procedimentos sanitários para operação de atividades de turismo de natureza, versão 2.0 da ABETA” traz uma tabela (anexa), orientando os produtos desinfetantes, a serem usados em cada tipo de equipamento.

4.6 Recomenda-se que os equipamentos estejam identificados com código alfanumérico para registro de uso e rastreabilidade da desinfecção;

4.7 Recomenda-se que a separação dos equipamentos para posterior lavagem seja feita em recipientes específicos que permitam vedação. Esse armazenamento pode ser feito em sacos plásticos, sacos estanques, tambores e caixas plásticas que também deverão ser desinfetados;

4.8 Recomenda-se diferenciar os equipamentos higienizados e não higienizados e armazená-los em locais separados;

4.9. Nas operações com grande número de clientes, em que seja necessária a reutilização de equipamentos, estes devem ser desinfetados, antes de serem repassados para o novo uso;

4.10 Recomenda-se manter o local de estoque e armazenagem dos equipamentos limpo, livre de umidade e, de preferência, arejado;

4.11. Os estabelecimentos devem disponibilizar EPIs para seus colaboradores realizarem a operação da atividade, bem como para a desinfecção de equipamentos, seguindo as orientações da Anvisa, com relação ao tipo, tempo máximo de uso, forma de manipulação e descarte;

4.12. Deve-se monitorar se os produtos de desinfecção (como sabonete, papel toalha, álcool 70% e outros) são suficientes para atender às necessidades da operação/dia.

5. USO DE MÁSCARA, EQUIPAMENTOS DE HIGIENE PESSOAL

5.1 Deverá ser disponibilizado álcool 70% ou água e sabão líquido aos visitantes, colaboradores, guias e condutores, em pontos estratégicos da operação;

5.2 É recomendado que todos usem máscara, durante todo o período da atividade, exceto quando for impossível em alguma atividade específica (como banhos, atividades de flutuação e alimentação, por exemplo). Caso haja necessidade de retirada da máscara (momento programado na trilha ou em casos de mal-estar, por exemplo), deve-se ampliar o distanciamento (4 a 5 m entre as pessoas que estejam caminhando, 10 m entre pessoas correndo e 20 m entre bicicletas, no caso de pessoas pedalando), sendo isso devidamente monitorado para garantir a segurança e o controle do grupo, por parte dos condutores;

5.3 Sugere-se disponibilizar máscaras extras e álcool 70% para aquisição dos visitantes;

5.4 Os condutores devem orientar que os clientes evitem colocar as mãos na máscara e estejam atentos para a necessidade de sua troca, quando inadequadas ao uso, por motivos de suor, sujeira etc.;

5.5 Sugere-se que colaboradores tenham sempre barbas e unhas aparadas, pele limpa, estejam sem maquiagem e evitem adornos como anéis e pulseiras. O uso de barba e maquiagem



impede a ventilação com o uso da máscara;

5.6 Orientar que colaboradores realizem, rigorosa e periodicamente, a desinfecção de seus itens particulares como óculos, brincos, celulares etc.;

5.7 Orientar os participantes para não troquem equipamentos entre si (como celular, máquina fotográfica, lanterna, luvas, cajado, binóculo, capacete, mosquetões, mochila, garrafa de água, cordins etc.);

5.8 Recomenda-se que a entrega de equipamentos individual seja feita em kits para cada cliente, embalados individualmente e devidamente desinfetados;

5.9 Deve-se estimular, quando possível e seguro, que o condutor oriente os participantes a colocar/manusear seu próprio equipamento e fazer manobras de forma autônoma, sendo realizado monitoramento constante pelo agente e/ou condutor;

5.10 Todos os participantes (clientes, condutores e operadores da atividade) devem desinfetar as mãos constantemente, em especial, antes de entrar e sair dos veículos de transporte, até o local da atividade e antes de manusear todo tipo de equipamento (cadeirinha, capacete, corda, colete, remo, entre outros), mesmo que o processo tenha sido realizado na chegada da atividade;

5.11 Para atividades de mais de um dia, ou em que o participante tenha que retirar e colocar os equipamentos mais de uma vez, recomenda-se que estes sejam armazenados em local seguro, evitando trocas, dando preferência a que o cliente fique responsável pela guarda do seu material/equipamento, do início ao fim da atividade;

5.12 Instrutores, condutores, monitores e toda e qualquer pessoa da equipe que tiver contato físico com os participantes deverão lavar e desinfetar as mãos, antes e após procedimentos de colocação de equipamentos de segurança, inerentes à atividade contratada;

5.13. Orientar para que os funcionários não compartilhem comida, rádio, protetor solar, utensílios, copo, talheres e toalha. Também sugere-se eliminar ou restringir o compartilhamento de itens como canetas, pranchetas, telefones, computadores, máquinas de cartão de crédito etc.;

5.14. Durante o deslocamento para o local de trabalho e nas atividades laborais, os colaboradores devem ser orientados a usar máscaras e evitem contato físico com superfícies, em locais públicos, assim como conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos;

5.15. Os colaboradores deverão utilizar vestuário diferente para o deslocamento e para o trabalho, realizando o correto acondicionamento da roupa usada em saco plástico;

5.16 A empresa que optar por uso de uniforme padrão deverá garantir uma quantidade suficiente para que o colaborador use sempre uma roupa limpa, a cada expediente;

5.17 O estabelecimento deverá disponibilizar e higienizar espaço para armazenagem dos pertences dos colaboradores e para troca de suas vestimentas;

5.18 O estabelecimento deve, para atendimento de primeiros-socorros, garantir que o condutor esteja munido de álcool 70% e EPIs, como luvas, óculos de proteção ou protetor facial e máscaras extras. É recomendado, para atividades de longo curso, o termômetro corporal digital de raio infravermelho, autorizado pela Anvisa, e oxímetro, sendo necessário o correto



treinamento sobre o uso desses equipamentos;

5.19 Caso seja necessário o deslocamento com maca, recomenda-se sua desinfecção, bem como de todo o material de primeiros-socorros e do veículo para remoção;

5.20 Deve-se descartar os EPIs, utensílios de limpeza e utensílios descartáveis, em recipientes específicos e devidamente sinalizados com fita vermelha ou tendo escrito “material infectante”. O trabalho deve ser feito utilizando EPIs, evitando contato com o corpo, realizando o correto fechamento e não transferindo o conteúdo de um saco de resíduos para outro. Deve-se buscar informações do correto local desse descarte na cidade.

6. PREPARO DE REFEIÇÕES

6.1 Sempre que possível, é recomendado orientar o cliente a levar seu próprio lanche;

6.2 Orientar os clientes a levarem garrafas individuais para água e utensílios como copos, talheres e pratos, a fim de não compartilharem com as demais pessoas;

6.3 No caso de fornecimento de lanche e/ou alimentação pela empresa, seguir procedimentos apropriados, segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (Resolução Federal 216/04 Anvisa);

6.4 No caso do condutor, líder ou auxiliar, realizar o preparo, deve utilizar máscara limpa ou nova que não seja a mesma utilizada na operação;

6.5 Devem estar com as mãos desinfetadas e sem adornos (anel, aliança, relógio e piercing), com unhas curtas, sem esmalte, os cabelos presos, e usar proteção de cabeça, como touca;

6.6 Durante o preparo, não conversar, espirrar, tossir, cantar ou assoviar em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios;

6.7 Durante o transporte dos alimentos, nas mochilas dos participantes, devem-se adotar procedimentos de proteção e desinfecção das embalagens compartilhadas;

6.8 Para lanches de trilha, distribuir kits individuais, embalados e previamente higienizados;

6.9 No momento de servir, recomenda-se planejar o acesso das pessoas ao local, evitando fila, aglomeração e mantendo o distanciamento durante toda a refeição;

6.10. Orientar os participantes a somente se aproximarem do ambiente de alimentação com máscara limpa (ou nova) e com as mãos previamente desinfetadas, só podendo retirá-la no momento em que estiver comendo;

6.11 Para a ingestão de água coletada de recursos hídricos no trajeto, recomenda-se a sua desinfecção com produtos adequados para o consumo humano (como, por exemplo, hipoclorito de sódio a 2,5%, cloreto de sódio 1,0%, água deionizada q.s.p. 100%);

6.12. Ao reabastecer as garrafas de água, deve-se desinfetá-las e/ou utilizar um recipiente para o uso pessoal e outro para o reabastecimento que terá contato com a fonte natural;



7. SERVIÇOS DE ACAMPAMENTO NAS ATIVIDADES DE AVENTURA

7.1 Nas atividades que envolvam pernoite em acampamentos e a agência realize o aluguel de barracas, sacos de dormir, colchões, isolantes térmicos e outros equipamentos de camping, deve-se:

7.1.1 Preferencialmente, orientar os clientes que façam a montagem dos equipamentos, prestando informações sobre o seu manuseio. Os equipamentos devem ser entregues higienizados ao cliente;

7.1.2 Em caso de montagem por parte do colaborador, desinfetar os equipamentos, após sua montagem e ao término do uso (antes de serem desmontadas e guardadas);

7.1.3 A desmontagem deve sempre ser feita pelo colaborador para se garantir a correta desinfecção;

7.1.4 Orientar os colaboradores quanto ao uso de suas máscaras, durante o processo de montagem e desinfecção dos equipamentos;

7.1.5 Distribuir as barracas de camping no ambiente, de forma a respeitar o distanciamento umas das outras;

7.1.6 Evitar sacudir as barracas de camping e outros equipamentos, durante seu processo de desmontagem;

7.1.7. O compartilhamento das barracas de camping deve ser feito apenas por pessoas do mesmo grupo familiar e/ou que estejam viajando juntas.

8. CUIDADOS COM AS COMUNIDADES TRADICIONAIS

8.1. Quando, na operação, houver visita a alguma comunidade:

8.1.1 A aproximação deve ser realizada em comum acordo, quando a comunidade estiver preparada e quiser receber visitantes, sempre havendo agendamento/comunicação, a cada operação;

8.1.2 Deve-se intensificar os cuidados e fornecer informação aos moradores que tiverem contato com pessoas e equipamentos da operação;

8.1.3. Deve-se acondicionar o lixo contaminante, assim como todos os demais resíduos gerados, em sacos plásticos, devidamente sinalizados com fita vermelha ou tenham escrito “material infectante” e levar para o correto descarte na cidade;

8.1.3 Deve-se orientar os clientes quanto a usar proteção facial, respeitar o distanciamento físico, higienização das mãos e seu comportamento, durante a visita;

8.1.4 Recomenda-se evitar o contato físico com animais;



8.1.5 No caso do fornecimento de serviços de pernoite e alimentação, por parte da comunidade, enquanto não houver protocolo específico, deve-se garantir que estes tenham implementado os Protocolos de Biossegurança do Estado Bahia, referentes aos respectivos segmentos, em especial o de Serviços de Hospedagem e o de Serviços de Alimentação.

9. PROCEDIMENTOS PARA CAMINHADA (SEM PERNOITE) E CAMINHADA DE LONGO CURSO (COM PERNOITE)

9.1. Além dos procedimentos básicos listados acima, seguem, abaixo, orientações específicas para os prestadores de serviço de caminhada e para caminhada de longo curso:

9.1.1 No prólogo (briefing) e ao longo da atividade, os clientes devem ser orientados a manter o distanciamento físico entre as pessoas;

9.1.2 Rever a classificação do percurso de caminhada, que pode ter alteração no item esforço físico, quanto à dificuldade de respiração por causa do uso de máscara, avaliando a necessidade de recalcular o tempo da atividade, diminuir o ritmo e realizar paradas com mais frequência do que o habitual, especialmente em casos de caminhadas com alto nível de intensidade e/ou altitude;

9.1.3 Priorizar passeios, áreas, horários e/ou percursos com maior facilidade de acesso, menor exposição dos participantes, em relação a outros caminhantes, e com maiores possibilidades de manter o distanciamento necessário entre as pessoas;

9.1.4 Os condutores devem ter álcool em gel na mochila para oferecerem e orientarem os clientes a desinfetarem as mãos, nos momentos de parada, logo após trechos com obstáculos ou de “escalaminhada”, em que seja necessário apoiar as mãos em alguma superfície (rocha, árvore e raiz, entre outras);

9.1.5 Deve-se garantir a quantidade de máscaras necessárias para caminhadas de longo curso;

9.1.6. Evitar dar as mãos para ajudar outros participantes, em caso de travessias por trechos com dificuldade de passagem, ou realizar desinfecção destas, antes e depois, do contato físico;

9.1.7. Incentivar o uso de bastões de caminhada durante a atividade, pois pode ajudar a reduzir a necessidade de contato físico entre as pessoas;

9.1.8. Realizar a desinfecção dos equipamentos antes do uso como, por exemplo, bastões de caminhada (quando utilizados), mochilas, calçados, entre outros, quando estes forem oferecidos aos participantes;

9.1.9. Quanto à higienização pessoal e uso de banheiro em ambiente natural, sem infraestrutura física adequada, deve-se orientar os participantes quanto à escolha do local apropriado, distante de cursos d’água e da área do camping e que os dejetos sejam devidamente tratados (para não ficarem expostos no ambiente). NOTA: Quando possível, estimular o uso de shit tube (tubo



para resíduos) pelos participantes, visando a uma melhor destinação e acondicionamento dos dejetos.

10. PROCEDIMENTOS PARA CICLOTURISMO

10.1. Além dos procedimentos básicos acima, seguem, abaixo, orientações específicas para os prestadores de serviço de cicloturismo:

10.1.1 No prólogo (briefing) e ao longo da atividade, os clientes devem ser orientados a manter o distanciamento físico entre as bicicletas;

10.1.2 Rever a classificação do percurso de cicloturismo, que pode ter alteração no item esforço físico, devido ao uso de máscara de proteção facial, avaliando a necessidade de redução da velocidade e, logo, recalcular o tempo da atividade, bem como implementar paradas adicionais no percurso para beber líquidos, já que, com o uso de máscaras, não é possível beber durante a progressão;

10.1.3 Realizar a higienização das bicicletas (quadro, manoplas, selim, alavancas de câmbio, área da caramanhola e outras partes da bicicleta), onde o cliente possa ter contato, antes de ser entregue ao cliente e imediatamente após o uso;

10.1.4 Sempre que forem fornecidos pelo prestador de serviços, deve-se realizar a desinfecção de utensílios como capacetes (incluindo fitas/fivelas de fixação e sistema de ajuste interno para a cabeça), luvas de ciclismo (partes interna e externa) e óculos etc., antes de serem entregues ao cliente e imediatamente após o uso;

10.1.5 Caso os clientes tragam seus próprios equipamentos, como bicicletas, capacetes, luvas e óculos, recomenda-se que sejam orientados para que não os compartilhem com os demais cicloturistas e que eles próprios sejam responsáveis pela sua higienização. Recomenda-se que esses equipamentos sejam previamente verificados pela equipe de líderes de cicloturismo, antes de seu uso na operação;

10.1.6 Recomenda-se o fornecimento de toucas descartáveis, durante a operação que envolva o uso de capacete ofertado pelo prestador de serviço, atentando para o correto descarte, ao final da atividade.

11. PROCEDIMENTOS PARA ATIVIDADES AQUÁTICAS

11.1. Além dos procedimentos básicos acima, seguem, abaixo, orientações específicas para os prestadores de serviços de atividades aquáticas como flutuação, stand up paddle, canoagem, mergulho recreativo e autônomo:

11.1.1. Realizar a higienização de todos os equipamentos fornecidos, como caiaques, pranchas, remos, coletes, máscaras de snorkelling, pé de pato etc., antes de serem entregues aos clientes e imediatamente após o uso;

11.1.2. Os equipamentos (coletes, capacetes, remos etc.) poderão ser reutilizados, mesmo molhados, desde que tenham sido desinfetados;



11.1.3. Caso os clientes tragam seus próprios equipamentos, como os de mergulho, recomenda-se que sejam orientados a que não os compartilhem com os demais e que eles próprios sejam responsáveis pela sua higienização. Recomenda-se que estes equipamentos sejam previamente verificados pelos condutores, antes de seu uso na operação.

12. PROCEDIMENTOS PARA TÉCNICAS VERTICAIS

12.1. Além dos procedimentos básicos acima, seguem, abaixo, orientações específicas para os prestadores de serviços de atividades verticais como arvorismo, cachoeirismo, canionismo, escalada, rapel e tirolesa:

12.1.1 Recomenda-se o fornecimento de toucas descartáveis, durante a operação que envolva o uso de capacete, atentando para o correto descarte, ao final da atividade;

12.1.2 Os equipamentos (coletes, capacetes, remos etc.) poderão ser reutilizados, mesmo molhados, desde que tenham sido desinfetados;

12.1.3 Se necessário, replanejar pontos de ancoragem e espera, evitando espaços pequenos, confinados, prevendo um local confortável para que os clientes possam ser chamados, um por vez, para evitar aglomeração;

12.1.4 Verificar com os fabricantes as recomendações para desinfecção de equipamentos de atividades verticais.

13. PROCEDIMENTOS PARA OBSERVAÇÃO DA VIDA SILVESTRE

13.1. Além dos procedimentos básicos acima, seguem, abaixo, orientações específicas para os prestadores de serviços das atividades de observação da vida silvestre:

13.1.1 Recomenda-se orientar que os clientes levem seu próprio equipamento e material pessoal (câmeras fotográficas e acessórios, binóculos, guias de campo, perneiras, máscaras de proteção, álcool 70%, entre outros), bem como os produtos para higienização dos próprios equipamentos; NOTA: para a desinfecção de binóculos e lunetas, não se recomenda usar álcool, pois ele danifica e resseca a blindagem emborrachada, além de retirar a película de proteção das lentes. O ideal é usar os produtos específicos para limpeza de equipamentos ópticos e fotográficos, como lenços umedecidos em isopropanol, mistura MIT/CMIT 1:3 (metil isotiazolinona/metilcloroisotiazolinona e água deionizada), ou álcool isopropílico;

13.1.2 Deve-se realizar a desinfecção de estruturas de acesso a áreas como torres de observação, hides, passarelas, escadas, bancos, comedouros, guarda-corpos, corrimãos, entre outros, no mínimo, a cada novo grupo.

14. PROCEDIMENTOS PARA ESPELEOTURISMO

14.1. Além dos procedimentos básicos acima, seguem, abaixo, orientações específicas para os prestadores de serviços de espeleoturismo:



14.1.1 Na medida do possível, reavaliar procedimentos operacionais, fazer alterações na organização espacial, replanejamento de pontos de parada e espera, evitando espaços muito pequenos, confinados e de difícil passagem, visando evitar aglomeração, sempre respeitando a legislação, as autorizações necessárias e as boas práticas de mínimos impactos;

14.1.2 Eliminar trechos do trajeto que permitam o cruzamento de diferentes grupos, em sentidos opostos e, na impossibilidade, adotar procedimento que minimize o contato entre os visitantes, como priorizar o cruzamento de grupos em locais mais amplos;

14.1.3 Avaliar a possibilidade de colocação de sinais refletores removíveis (p. ex: refletor em material adesivo) no chão para marcar a distância de orientação nas áreas problemáticas que tendem a provocar aglomeração (filas de entrada nas grutas, escadas e paradas explicativas, dentre outras);

14.1.4. Não efetuar apagão;

14.1.5 Não realizar limpeza da caverna e de equipamentos da infraestrutura, localizados em seu interior, tais como corrimãos, escadas e bancos, para evitar possíveis impactos negativos a esse frágil ambiente, decorrentes da aplicação de produtos químicos;

14.1.6 Não alterar artificialmente o fluxo de ar na caverna por meio do uso de ventiladores, exaustores ou outros, a fim de evitar possíveis impactos negativos, promovidos pela remoção, dispersão e entrada de vírus, além de outros elementos estranhos ao ambiente subterrâneo cavernícola;

14.1.7 Adotar procedimentos e mecanismos para a completa desinfecção de equipamentos de uso pessoal e coletivo – capacete, lanterna, colete, calçados, vestimentas, dentre outros -, atentando para os produtos corretos a serem utilizados, método e tempo necessário, de acordo com as orientações dos fabricantes.

15. PROCEDIMENTOS PARA ATIVIDADES COM VEÍCULOS MOTORIZADOS

Considera-se atividade com veículo motorizado as realizadas com equipamentos possuidores de tração nas quatro rodas ou em duas: veículos 4x4 cabine fechada, veículo 4x4 cabine tipo “safári”, quadriciclos, veículos convencionais, veículos elétricos e veículos aquáticos.

Para essa atividade, ver Protocolo de Transportes Turísticos do Estado da Bahia.

16. PROTOCOLO PARA SUSPEITA DE COLABORADOR COM COVID-19

16.1 Havendo suspeita ou confirmação de caso de contaminação de colaboradores, os mesmos devem ser afastados para isolamento residencial, por período definido pela autoridade sanitária municipal, mediante apresentação de atestado médico, e;

16.2 Caso haja suspeita de contaminação de membro da família do colaborador, que resida no mesmo endereço, a medida de isolamento se dará mediante atestado médico da pessoa



(conforme Portaria do Ministério da Saúde nº 454, de 20 de março de 2020) e mediante apresentação de documentação que demonstre o mesmo endereço de residência. Havendo a possibilidade, o estabelecimento deverá manter o funcionário, sob regime de teletrabalho.





Retomada do Turismo na Bahia

Protocolos de segurança sanitária

TRANSPORTES TURÍSTICOS



SECRETARIA DE TURISMO



Protocolos sanitários para o funcionamento de serviços de Transportes Turísticos durante período da pandemia do Covid-19.

(Transporte turístico de pessoas, em veículos com tração nas quatro rodas ou em duas, tais como veículos 4x4 cabine fechada ou “safári”, quadriciclos, veículos convencionais, veículos elétricos, veículos aquáticos, táxis, vans, micro-ônibus ou ônibus.)

Sumário

1. **PROTOSCOLOS BÁSICOS**
2. **COMUNICAÇÃO E MONITORAMENTO**
3. **ATENDIMENTO COM DISTANCIAMENTO SOCIAL**
4. **DESINFECÇÃO DE AMBIENTES, VEÍCULOS E EQUIPAMENTOS**
5. **USO DE MÁSCARA, EQUIPAMENTOS E HIGIENE PESSOAL**
6. **PROTOCOLO PARA SUSPEITA DE COLABORADOR COM COVID-19**
7. **TURISMO NÁUTICO DE CRUZEIROS OU DE GRANDES EMBARCAÇÕES**



1. PROTOCOLOS BÁSICOS

1.1 Todos os estabelecimentos e proprietários de veículos destinados ao turismo devem estar atentos à atualização de decretos, leis e portarias, em nível municipal, estadual e federal, dos Órgãos Oficiais de Saúde com relação aos padrões de segurança contra o Covid-19;

1.2 Caso o transporte seja, por si só, uma atividade de aventura (passeio de quadriciclo, passeio de 4x4, passeio de barco), os estabelecimentos devem seguir as Normas Brasileiras de Turismo de Aventura aplicáveis e é recomendado seguir os manuais e protocolos da ABETA (Associação Brasileira de Empresas de Ecoturismo e Turismo de Aventura), criados durante a pandemia. Devem, também, revisar seu sistema de gestão da segurança, tendo em vista a identificação dos riscos relacionados à Covid-19 e a implementação de controles operacionais;

1.3 É recomendável que o estabelecimento faça adesão ao Programa Turismo Responsável, do Ministério do Turismo, e disponibilize o selo com QR-code, em local visível, bem como demais selos/documentos de identificação e de credenciais para controle municipal ou regional.

2. COMUNICAÇÃO E MONITORAMENTO

2.1 Os estabelecimentos devem disponibilizar a clientes, colaboradores e parceiros todas as informações sobre prevenção e contágio da Covid-19, podendo ser em meio digital, internet, cartilhas, placas, cartazes etc., baseadas nas orientações dos Órgãos Oficiais de Saúde;

2.2 Estabelecer um processo de comunicação, consulta e monitoramento com os parceiros e prestadores de serviços terceirizados (condutores, atrativos, restaurantes, hotéis etc.) para assegurar que estejam engajados e adotando também medidas sanitárias, alinhadas com os protocolos do Estado da Bahia para Covid-19;

2.3 Todos os trabalhadores devem ser treinados, constantemente, para conscientização com relação aos riscos e prevenção da Covid-19, bem como recebam informações sobre higiene pessoal e de ambientes, correto uso de EPIs, etiqueta respiratória, manutenção, higienização e armazenagem dos equipamentos, procedimentos e protocolos, adotados pela empresa, bem como a postura preventiva e exemplar no trabalho e no seu deslocamento;

2.4 É recomendado que se estabeleça um canal de comunicação para o cliente relatar sua percepção sobre a operação com relação às ações de combate e prevenção ao Covid-19. Deve-se analisar essas informações continuamente e realizar as devidas melhorias nas suas práticas.

3. ATENDIMENTO E DISTANCIAMENTO FÍSICO

3.1 É recomendado identificar, na recepção do cliente, se há algum sinal ou sintoma relacionado à Covid-19 e realizar aferição de temperatura corporal com termômetro digital infravermelho - sem contato corporal. Caso haja identificação de algum sinal / sintoma, ou a temperatura esteja acima de 37,8°C, a pessoa não deverá embarcar e será destinada a uma unidade de Saúde para ser avaliada;

3.2 O colaborador poderá realizar aferição de temperatura corporal, ao longo e no término da operação, no caso de atividades com mais de um dia de duração;



- 3.3 Organizar a entrada no veículo, respeitando o distanciamento físico e evitando aglomeração;
- 3.4 Ter procedimento flexível de distanciamento, quando as pessoas forem grupos como mães e filhos pequenos, bem como famílias ou pessoas que estejam viajando juntas, desde que atendidas com exclusividade;
- 3.5 Ampliar os processos digitais: recibos e meios de pagamento, cartão de visita virtual via whatsapp etc.;
- 3.6 Não ofertar cartões e folhetos em meio físico e, caso forneça algum produto/brinde, o faça devidamente embalado e higienizado;
- 3.7. Fazer o redimensionamento da quantidade de pessoas nos veículos utilizados, valorizando o distanciamento entre elas, seguindo as orientações e regras oficiais dos órgãos competentes;
- 3.8 É recomendado reduzir a operação para 60% da capacidade, organizando para manter 1 assento livre entre passageiros (ex.: de 3 para 2 pessoas; de 5 para 3 pessoas; de 14 para 8 pessoas; de 15 para 9 pessoas etc.);
- 3.9 Deve-se orientar que os clientes se sentem sempre nos mesmos lugares, durante os deslocamentos;
- 3.10 Recomenda-se que os grupos sejam organizados, dando preferência para pessoas da mesma família ou que estejam viajando juntos;
- 3.11 Evitar o compartilhamento de veículos, como táxis e similares, por passageiros que não são do mesmo grupo;
- 3.12 Deve-se manter contatos frequentes com os atrativos para gerenciar a chegada dos grupos e evitar aglomerações;
- 3.13 Em caso de transporte aquático, garantir o distanciamento 1 m (um metro), o uso de máscara e o posicionamento dos participantes, de forma dinâmica, considerando o deslocamento e a direção do vento, monitorando mudanças necessárias;
- 3.14 Deve-se priorizar a ventilação natural, preferindo deixar janelas abertas para circulação do ar;
- 3.15. Evitar carregar as bagagens dos clientes para colocar e retirar do maleiro. Caso contrário, desinfetar os pontos de contato com a bagagem, bem como as mãos, antes e após carregar.

4. DESINFECÇÃO DE AMBIENTES, VEÍCULOS E EQUIPAMENTOS

- 4.1 Deve-se revestir os bancos com capa ou material impermeável para facilitar a desinfecção dos mesmos;
- 4.2 Deve-se providenciar, para os motoristas e comandantes de embarcações, kit apropriado que deverá conter, pelo menos, produto desinfetante/álcool 70%, aplicador, luvas e panos



descartáveis para, durante a jornada de trabalho, desinfetar o veículo;

4.3 Realizar limpeza constante dos filtros do ar-condicionado e usar o aparelho em modo circulação de ar externo;

4.4 No caso de transporte com sanitários, realizar a desinfecção a cada grupo, de acordo com procedimentos específicos para esses ambientes, utilizando produtos recomendados pela Anvisa;

4.5 Realizar, antes do embarque ou após o término do serviço com um determinado cliente/grupo, a desinfecção em todas as superfícies do veículo (maçanetas, corrimãos, porta-pacotes, cintos de segurança, fivelas, assentos, encostos de cabeça, braços das poltronas, interruptores de luzes e ar-condicionado, degraus de acesso ao veículo, painel, volante, porta-trecos etc.);

4.6 É indicado o uso de álcool 70% para o painel, volante, alavanca de câmbio e toda superfície plástica;

4.7 Existe a possibilidade de desinfecção de veículos com equipamento ozonizador, raios UV e outros - que devem ser utilizados seguindo as recomendações do fabricante;

4.8 Deve-se buscar produtos desinfetantes recomendados pela Anvisa, conforme a NOTA TÉCNICA Nº 47;

4.9 Caso haja parada com desembarque e reembarque do mesmo grupo, deve-se realizar novamente a higienização dos principais pontos de contato do veículo, antes desse reembarque;

4.10 Deve-se planejar um intervalo apropriado entre uma operação e outra, quando se tratar de grupos diferentes, para a total higienização do veículo, seguindo os procedimentos e produtos recomendados pela Anvisa;

4.11 No caso de operação que envolva pernoite, a desinfecção deve ser feita ao final de cada dia;

4.12 Nenhum cliente pode adentrar o veículo antes da total desinfecção do mesmo;

4.13 Os resíduos (orgânicos e não orgânicos) gerados durante a atividade devem ser acondicionados em recipientes fechados e terem destinação adequada, necessitando atenção redobrada aos resíduos contaminantes (como, por exemplo, máscaras e luvas usadas);

4.14 Sugere-se que apenas uma pessoa seja a responsável pelo recolhimento dos resíduos;

4.15 Deve-se limpar a lixeira portátil duas vezes ao dia, ou mais, se necessário.

5. USO DE MÁSCARA, EQUIPAMENTOS E HIGIENE PESSOAL

5.1 Caso o cliente seja atendido em uma sala, loja ou recepção, disponibilizar meios de desinfecção das mãos como álcool 70% ou pia com água, sabão líquido e papel toalha e lixeira sem acionamento manual;



5.2 Orientar os clientes sobre a frequência da higienização das mãos, a cada entrada e saída do veículo;

5.3 Disponibilizar álcool 70% em todos os veículos da empresa para uso dos motoristas e dos clientes;

5.4 Borrifar álcool nas mãos dos clientes, na entrada dos veículos;

5.5 Higienizar as mãos imediatamente antes do embarque e evitar tocar nas superfícies internas do veículo, sempre que possível;

5.6 Utilizar máscara e orientar os clientes sobre o seu uso correto (conforme NOTA INFORMATIVA Nº 3/2020 da Anvisa), durante todo o percurso, principalmente enquanto estiverem no veículo;

5.7 É recomendado possuir máscaras extras para fornecer ou vender ao cliente;

5.8 Colocar barreira de acrílico, plástica ou vidro para proteger o motorista, caso seja possível, ou fazer uso de face shield;

5.9 Orientar que os clientes evitem o contato manual com a maçaneta externa da porta do veículo;

5.10 Deve-se orientar que o consumo de água seja realizado somente em garrafas/copos/ cantis de uso individual e não haja o compartilhamento;

5.11 Deve-se orientar a não compartilhar objetos pessoais (óculos, celular, garrafas, pacotes, entre outros).

6. PROTOCOLO PARA SUSPEITA DE COLABORADOR COM COVID-19

6.1 Havendo suspeita ou confirmação de caso de contaminação de colaboradores, os mesmos devem ser afastados para isolamento residencial, por período definido pela autoridade sanitária municipal, mediante apresentação de atestado médico, e;

6.2 Caso haja suspeita de contaminação de membro da família do colaborador, que resida no mesmo endereço, a medida de isolamento se dará mediante atestado médico da pessoa (conforme Portaria do Ministério da Saúde nº 454 de 20 de março de 2020) e mediante apresentação de documentação que demonstre o mesmo endereço de residência. Havendo a possibilidade, o estabelecimento deverá manter o funcionário sob regime de teletrabalho.



7. TURISMO NÁUTICO DE CRUZEIROS OU DE GRANDES EMBARCAÇÕES

Havendo suspeita ou confirmação de caso de contaminação de colaboradores, os mesmos devem ser afastados para isolamento residencial, por período definido pela autoridade sanitária municipal, mediante apresentação de atestado médico, e;

Caso haja suspeita de contaminação de membro da família do colaborador, que resida no mesmo endereço, a medida de isolamento se dará mediante atestado médico da pessoa (conforme Portaria do Ministério da Saúde nº 454 de 20 de março de 2020) e mediante apresentação de documentação que demonstre o mesmo endereço de residência. Havendo a possibilidade, o estabelecimento deverá manter o funcionário sob regime de teletrabalho.





Retomada do Turismo na Bahia

Protocolos de segurança sanitária
ACAMPAMENTOS



SECRETARIA DE TURISMO



Normas de funcionamento de acampamentos turísticos pré-estabelecidos, durante o período de pandemia.

Sumário

- 1. PROTOCOLOS BÁSICOS**
 - 1.1. OS ESTABELECIMENTOS DEVEM**
- 2. PROTOCOLOS ESPECÍFICOS**
 - 2.1. DISTANCIAMENTO SOCIAL**
 - 2.2. DESINFECÇÃO E SEGURANÇA**
- 3. ALUGUEL DE EQUIPAMENTOS**
- 4. COMUNICAÇÃO E TREINAMENTO**
- 5. MONITORAMENTO**
- 6. PROTOCOLOS NO CASO DE SUSPEITA DE COVID-19**
- 7. PROTOCOLOS POR SETORES**
 - 7.1. RECEPÇÃO**
 - 7.2. DESINFECÇÃO DE AMBIENTES E GOVERNANÇA**
 - 7.3. ALIMENTOS E BEBIDAS**
- 8. AMBIENTE DE TRABALHO**



1. PROTOCOLOS BÁSICOS

1.1. OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

1.1.1 Observar orientações dos órgãos de Saúde reguladores municipais quanto à capacidade de atendimento permitida e expor essa informação, assim como este protocolo, na entrada do estabelecimento. Sugere-se ocupação máxima de 50%, inicialmente;

1.1.2 Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies, onde colaboradores, fornecedores e clientes circulam;

1.1.3 Disponibilizar, nas entradas principais, nas áreas de convivência e de circulação, um meio de desinfecção dos pés, podendo fazer uso de tapetes e similares, umedecidos com soluções desinfetantes indicadas pela Anvisa;

1.1.4 Disponibilizar álcool 70% e/ou pias com sabonete líquido e toalhas descartáveis ou secadores térmicos, em locais estratégicos, como entrada do estabelecimento e balcões de atendimento, para uso de todos que ali circulam;

1.1.5 Os estabelecimentos devem dispor de lixeiras que possuam tampa que não precise ser aberta com as mãos e com saco plástico interno. As mesmas devem ser esvaziadas várias vezes ao dia;

1.1.6 Disponibilizar, nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel ou secadores térmicos;

1.1.7 Disponibilizar comunicação visual no estabelecimento (cartazes ou placas) com informação sobre higienização de mãos, uso do álcool 70%, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;

1.1.8 Disponibilizar, em local visível, as orientações da Secretaria Municipal da Saúde para conter o contágio de doenças infecciosas, como a Covid-19, e as legislações pertinentes deverão ser disponibilizadas para consulta;

1.1.9 É recomendável que o estabelecimento faça adesão ao Programa Turismo Responsável, do Ministério do Turismo, e disponibilize o selo com QR-code em local visível;

1.1.10 Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores (colaboradores, fornecedores e clientes), na entrada do estabelecimento;

1.1.11 Realizar, de forma repetida, pelo menos 3 vezes ao dia, a desinfecção de superfícies e objetos de utilização comum como balcão de atendimento, maçanetas de portas, corrimãos, telefones, teclados, tomadas, interruptores, móveis etc.;

1.1.12 Aumentar a frequência da limpeza e higienização (pelo menos uma vez ao dia) dos espaços utilizados pelos colaboradores, como banheiros, áreas de descanso e alimentação. Realizar, diariamente, procedimentos que garantam a higienização do ambiente de trabalho;

1.1.13 Promover, regularmente, a renovação de ar das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da corrente de ar;

1.1.14 Observar o distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e meio), entre os funcionários que necessitarem trabalhar no mesmo ambiente;



1.1.15 Realizar escala de funcionários, alternada, sempre que possível;

1.1.16 Disponibilizar equipamentos de proteção individual (EPIs) para os colaboradores, como máscaras, aventais, luvas, toucas, botas e proteção facial, de forma a reduzir o risco de contágio, de acordo com o estabelecido nas normas sanitárias dos órgãos reguladores;

1.1.17 A destinação final dos EPIs, anteriormente mencionados, será de responsabilidade dos estabelecimentos, conforme orientações da Vigilância Sanitária local.

5. PROTOCOLOS ESPECÍFICOS

2.1 Além do Protocolo Básico, o estabelecimento deve seguir os Protocolos Específicos - adequando-os às suas necessidades -, e deve também orientar o consumidor a utilizar outros locais/equipamentos que estão seguindo os protocolos de biossegurança. O estabelecimento deve assegurar, em todos os setores, os protocolos de distanciamento social, higiene e desinfecção dos ambientes, para segurança dos colaboradores e hóspedes, além de estabelecer comunicação contínua e prever ações de monitoramento das medidas adotadas. Cada empreendimento deve, de acordo com seu porte e característica, adotar um Plano Interno de Ação Covid-19, adaptando a sua política interna para atuação responsável na retomada das operações com segurança, considerando o Protocolo do Estado da Bahia.

2.1.1 DISTANCIAMENTO SOCIAL - Os espaços devem respeitar as normas de distanciamento social, em todos os setores e áreas de convivência e circulação. Sua capacidade de operação (quantidade de clientes) ficará condicionada às normas estipuladas por autoridades municipais competentes.

2.1.1.1 Manter a distância social de, pelo menos, 1,5 m (um metro e meio), entre as pessoas;

2.1.1.2 Barracas, trailers, motorhomes e similares devem ser estacionados, respeitando o distanciamento de 4 metros entre eles;

2.1.1.3 Reorganizar os ambientes, de modo a proporcionar o distanciamento entre as pessoas, nas áreas comuns. Se necessário, deverão reduzir a quantidade de bancos, poltronas, sofás, mesas, cadeiras, espreguiçadeiras e similares;

2.1.1.4 Organizar o atendimento para que não se formem filas. Em caso de filas, é preciso garantir que as pessoas respeitem o distanciamento social;

2.1.1.5 As áreas do camping serão de uso exclusivo de clientes e colaboradores, devendo o estabelecimento disponibilizar um ponto de encontro para guias de turismo, entregadores de deliveries etc., conforme o seu regulamento.

2.1.2. DESINFECÇÃO E SEGURANÇA

2.1.2.1 Disponibilizar álcool 70% nas entradas e saídas dos estabelecimentos e nas áreas estratégicas internas;

2.1.2.2 Disponibilizar, nos lavatórios sociais: sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis (ou secadores térmicos), além de lixeiras com acionamento sem uso das mãos;

2.1.2.3 Orientar colaboradores a lavar frequentemente as mãos com água e sabonete líquido, ou usar álcool 70%, conforme determinações sanitárias;



2.1.2.4 Orientar colaboradores e clientes sobre etiqueta respiratória, incentivando que pessoas protejam a boca e o nariz com papel descartável, ao espirrar e tossir, e o joguem imediatamente no lixo, bem como evitem tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos;

2.1.2.5 Providenciar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) dos colaboradores: máscaras, óculos, luvas, aventais, toucas, botas, proteção facial etc.;

2.1.2.6 Clientes devem usar, obrigatoriamente, máscaras de proteção, nas áreas comuns do camping;

2.1.2.7 Não compartilhar objetos pessoais, tais como: fones de ouvido, headsets, celulares, canetas, copos, talheres, pratos etc.

2.1.2.8 Recomenda-se que não sejam disponibilizadas as áreas de convivência, como espaços de recreação infantil, academias, salão de jogos, saunas, piscinas, quadras esportivas etc. Caso o estabelecimento opte por disponibilizar áreas de convivência, deverão ser fixados critérios de agendamento, desinfecção e acompanhamento por colaborador para garantir o distanciamento adequado;

2.1.2.9 Todos os insumos necessários para o funcionamento do estabelecimento deverão ser higienizados, antes de armazenados em estoque.

3. ALUGUEL DE EQUIPAMENTOS

Caso o estabelecimento forneça serviço de aluguel de barracas, sacos de dormir, colchões, isolantes térmicos e outros equipamentos de camping, deve-se:

3.1 Preferencialmente, orientar os clientes que façam a montagem dos equipamentos, prestando informações sobre o seu manuseio. Os equipamentos devem ser entregues higienizados ao cliente;

3.2 Em caso de montagem, por parte do colaborador, higienizar os equipamentos após sua montagem e ao término do uso (antes de serem desmontados e guardados);

3.3 A desmontagem deve ser feita pelo colaborador para se garantir a correta desinfecção;

3.4 Orientar os colaboradores quanto ao uso de suas máscaras, durante o processo de montagem e higienização dos equipamentos;

3.5 Evitar sacudir as barracas de camping e outros equipamentos, durante seu processo de desmontagem;

3.6 O compartilhamento das barracas de camping deve ser feito apenas por pessoas do mesmo grupo familiar e/ou que estejam viajando juntas.

4. COMUNICAÇÃO E TREINAMENTO

4.1 Realizar treinamento com a equipe sobre as medidas preventivas e promover a



conscientização dos clientes, quanto à importância do cumprimento dessas ações e orientações;

4.2 Criar ou adotar manuais internos para os setores, baseados neste protocolo regional, deixando claros os procedimentos, funções e responsabilidades que cada setor deve cumprir;

4.3 Comunicar, a todos, os protocolos a serem seguidos, em caso de suspeita ou confirmação de Covid-19 e o procedimento a ser adotado nestes casos, conforme definido pelos órgãos de Saúde;

4.4 Estimular que os colaboradores informem, prontamente, sua condição de saúde e se automonitorem nesse sentido;

4.5 Conscientizar os colaboradores para que tomem as mesmas medidas de prevenção, também fora do ambiente de trabalho;

4.6 Afixar comunicação visual (cartazes ou placas), alertando sobre as medidas e recomendações, aos colaboradores e clientes, em ambientes essenciais, como: restaurantes/ refeitórios, banheiros, salas de espera, estoques etc.;

4.7 Comunicar, obrigatoriamente, no ato da reserva e nos canais de comunicação do estabelecimento, os procedimentos de segurança que deverão ser seguidos durante a estada, informar as políticas adotadas para enfrentamento da pandemia, bem como procedimentos de cancelamento, remarcação e outras que considerar pertinentes, conforme as leis vigentes;

4.8 Orientar os colaboradores a aferirem a temperatura de todos que adentrarem o estabelecimento;

4.9 Os colaboradores devem ser bem treinados para tomar precauções eficazes com o uso de EPIs, especialmente na sua colocação e retirada.

5. MONITORAMENTO

Conforme a política do estabelecimento, incluir, na admissão do hóspede, a informação sobre como proceder, no caso de adoecer durante a estada (Protocolos Específicos no Caso de Confirmação de (Covid-19):

5.1 Recomenda-se que os empreendimentos indiquem responsáveis (gestores) para centralizar as ações internas, discutir casos pontuais e avaliar a flexibilização ou não das normas, conforme reabertura da economia e orientação dos órgãos de Saúde municipais;

5.2 O estabelecimento deve aferir a temperatura de todos os seus frequentadores, a distância, através de termômetro digital. Quem apresentar febre a partir de 37,8° graus deverá ser orientado a seguir as normas de saúde locais e protocolos do estabelecimento;

5.3 Caso o cliente se recuse a cumprir as orientações do protocolo, o fato deverá ser comunicado às autoridades locais, que os enquadrarão na legislação vigente;

5.4 Assegurar que estejam sendo seguidas as recomendações a serem adotadas no caso de confirmação ou suspeita de Covid-19, e que sejam cumpridas as medidas de encaminhamento às autoridades de Saúde competentes;



5.5 Manter contato, regularmente, com o Conselho Municipal de Turismo e o Órgão Municipal de Turismo, a fim de divulgar e receber informações de biossegurança e avisos de possíveis ameaças.

6. PROTOCOLOS NO CASO DE SUSPEITA DE COVID-19

6.1. Havendo suspeita de Covid-19 entre os clientes, o estabelecimento deverá:

6.1.1 Comunicar aos clientes que permaneçam em suas barracas, trailers ou motorhomes e aguardem orientação dos órgãos de Saúde do município;

6.1.2 O cliente com suspeita de contaminação não deve sair de sua barraca, trailer ou motorhome, mas deve comunicar aos profissionais da área administrativa do camping formas de contatar seu médico e plano de saúde, ou para pedir ajuda na unidade médica local;

6.1.3 Aguardar as instruções dos profissionais de Saúde para a tomada de decisões.

6.2. Havendo suspeita ou confirmação de Covid-19 entre os colaboradores, o estabelecimento deverá:

6.2.1 Afastá-lo para isolamento residencial, por período definido pela autoridade sanitária municipal, mediante apresentação de atestado médico, e;

6.2.2 Caso haja suspeita de contaminação de membro da família do colaborador, que resida no mesmo endereço, a medida de isolamento se dará mediante atestado médico da pessoa (conforme Portaria do Ministério da Saúde nº 454 de 20 de março de 2020) e mediante apresentação de documentação que demonstre o mesmo endereço de residência. Havendo a possibilidade, o estabelecimento deverá manter o funcionário sob regime de teletrabalho.

7. PROTOCOLOS POR SETORES

7.1 RECEPÇÃO

7.1.1 Organizar os balcões de recepção com linha de distanciamento de, no mínimo, 1,5 m (um metro e meio) entre clientes, podendo fazer marcas no piso ou adotar outras medidas que assegurem o cumprimento da orientação;

7.1.2 Os recepcionistas devem usar máscaras e proteção facial (face shield), ou óculos de proteção;

7.1.3 Garantir atendimento preferencial às pessoas de grupo de risco (idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes). Esta informação deve ser transmitida aos colaboradores e estar disponível aos demais clientes;

7.1.4 Ao receber o cliente, são vedados cumprimentos com contato físico como aperto de mão e abraços;

7.1.5 Reduzir a quantidade de móveis como sofás, mesas, cadeiras, poltronas ou



espreguiçadeiras para evitar aglomerações;

7.1.6 Remover jornais, revistas, livros e semelhantes de todos os espaços para evitar a contaminação indireta;

7.1.7 Sugere-se oferecer máscaras de pano/cirúrgica para o hóspede, caso este não esteja usando, ou disponibilizá-las para aquisição;

7.1.8 No check out, a máquina de cartão de crédito/débito deve ser desinfetada com álcool 70%, antes e depois do uso, e deve-se orientar que o próprio hóspede insira seu cartão.

7.2 DESINFECÇÃO DE AMBIENTES E GOVERNANÇA

7.2.1 Áreas Comuns ou Compartilhadas

7.2.1.1 Realizar limpeza, pelo menos 3 (três) vezes ao dia, em locais com maior fluxo de pessoas e pontos de contato, como: recepção, cozinha compartilhada, sanitários compartilhados, maçanetas de portas, corrimãos, telefones, tomadas, interruptores, teclados, telas e monitores de computadores, bancadas de trabalho, móveis em áreas de espera etc.;

7.2.1.2 Propiciar boa ventilação nos ambientes, mantendo portas e janelas abertas;

7.2.1.3 Promover a remoção frequente do lixo. Recomenda-se que as lixeiras existentes no estabelecimento sejam com tampa, acionadas sem uso das mãos, e contenham saco plástico para que o resíduo não tenha contato direto com a lixeira;

7.2.1.4 Colocar dispenser de álcool 70%, nas áreas de trabalho;

7.2.1.5 Utilizar, para uso geral, desinfetantes (normalmente à base de cloro, álcoois, fenóis, quaternário de amônio e peróxido de hidrogênio), devidamente recomendados pela Anvisa;

7.2 DESINFECÇÃO DE AMBIENTES E GOVERNANÇA

7.2.1 Áreas Comuns ou Compartilhadas

7.2.1.6 Os estabelecimentos que oferecem banheiros compartilhados devem:

a) Aumentar a frequência de limpeza dos banheiros com utilização de produtos indicados pela Anvisa, incluindo a lavagem dos boxes de banho;

b) Disponibilizar álcool 70% em spray para que o hóspede higienize o assento do vaso sanitário, antes do uso, um dispenser com sabão líquido, toalhas de papel ou secador térmico e lixeira que não precise ser acionada com as mãos;

c) Fixar comunicação, dentro do banheiro, acerca das medidas preventivas sobre o seu uso compartilhado, estimulando que o hóspede desinfete o assento e lave as mãos, antes e depois seu uso.

7.3. ALIMENTOS E BEBIDAS

Quanto às instruções para comércio de alimentos e bebidas dentro do camping, os estabelecimentos devem estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e seguir



as instruções dos Protocolos de Alimentos e Bebidas do Estado da Bahia e o municipal. Caso o estabelecimento disponibilize cozinha compartilhada, deverá providenciar a limpeza, além de garantir a desinfecção dos utensílios, equipamentos (geladeira, sanduicheira, liquidificador, micro-ondas etc.) e do espaço, depois de cada uso. Este serviço deverá ser ofertado apenas mediante agendamento.

8. AMBIENTE DE TRABALHO

8.1 Os colaboradores deverão utilizar roupas diferentes para o deslocamento e para o trabalho, evitando a exposição ao contágio;

8.2 Ao final do expediente, o colaborador deverá retirar a vestimenta de trabalho utilizada, substituindo por roupas de seu uso, levando consigo a vestimenta, devidamente embalada em saco plástico fechado, para a realização de lavagem em sua residência ou destinar à lavanderia que a empresa disponibilizar;

8.3 A empresa que optar por uso de uniforme padrão deverá garantir uma quantidade suficiente para que o colaborador use sempre uma roupa limpa a cada expediente;

8.4 O estabelecimento deverá disponibilizar espaço para armazenagem dos pertences dos colaboradores e para troca de suas vestimentas;

8.5 Informar os protocolos de biossegurança aos fornecedores e se certificar de seu cumprimento;

8.6 Todos devem evitar contato físico com superfícies, em locais públicos, conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos, durante o deslocamento e as atividades laborais;

8.7 Todos devem usar máscaras durante o deslocamento para o trabalho e durante todo o turno de serviço, realizando a troca sempre que necessário;

8.8 Não permitir a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;

8.9 Todos os insumos necessários para o funcionamento dos estabelecimentos deverão ser higienizados, antes de armazenados em estoque.





Retomada do Turismo na Bahia

Protocolos de segurança sanitária

**GUIAS DE TURISMO E
CONDUTORES**



SECRETARIA DE TURISMO



Sumário

1. PROTOCOLOS BÁSICOS
2. COMUNICAÇÃO E MONITORAMENTO
3. ATENDIMENTO COM DISTANCIAMENTO SOCIAL
4. HIGIENE DE AMBIENTES, SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS
5. USO DE MÁSCARA, EQUIPAMENTOS E HIGIENE PESSOAL
6. PREPARO DE REFEIÇÕES
7. SERVIÇOS DE ACAMPAMENTO NAS ATIVIDADES DE AVENTURA
8. CUIDADOS COM AS COMUNIDADES TRADICIONAIS
9. PROCEDIMENTOS PARA CAMINHADA (SEM PERNOITE) E CAMINHADA DE LONGO CURSO (COM PERNOITE)
10. PROCEDIMENTOS PARA CICLOTURISMO
11. PROCEDIMENTOS PARA ATIVIDADES AQUÁTICAS
12. PROCEDIMENTOS PARA ATIVIDADES VERTICAIS
13. PROCEDIMENTOS PARA OBSERVAÇÃO DA VIDA SILVESTRE
14. PROCEDIMENTOS PARA ESPELEOTURISMO
15. PROCEDIMENTOS PARA ATIVIDADES COM VEÍCULOS MOTORIZADOS



1. PROTOCOLOS BÁSICOS

1.1 Os Guias/Condutores de Turismo devem estar atentos à atualização de decretos, leis e portarias, em nível municipal, estadual e federal, dos Órgãos Oficiais com relação aos padrões de segurança contra o Covid-19;

1.2 Devem seguir as Normas Brasileiras de Turismo de Aventura aplicáveis e é recomendado seguir o manual da Abeta (Associação Brasileira de Empresas de Ecoturismo e Turismo de Aventura), criado durante a pandemia para as atividades específicas oferecidas e em consideração ao trabalho em áreas naturais;

1.3 Proceder com a revisão do seu sistema de gestão da segurança, tendo em vista a identificação dos riscos relacionados à Covid-19 e implementação de controles operacionais;

1.4 É recomendável que faça adesão aos selos/documentos de identificação e de credenciais para controle municipal e/ou regional.

2. COMUNICAÇÃO E MONITORAMENTO

2.1 Os Guias/Condutores de Turismo devem disponibilizar ou garantir que as agências para as quais estes prestem serviço, todas as informações sobre prevenção e contágio da Covid-19, podendo ser em meio digital, internet, cartilhas, placas, cartazes etc., baseadas nas orientações dos Órgãos Oficiais de Saúde;

2.2 Comunicar ou garantir que as agências para as quais estes prestem serviço comuniquem aos clientes, no ato da reserva, através do Termo de Ciência de Riscos, ou documento similar, os riscos de contágio, bem como as medidas preventivas adotadas no combate à Covid-19;

2.3 Coletar ou garantir que a agência para a qual estes prestem serviço colem informações de saúde do cliente (plano de saúde, cartão do SUS, contato de emergência, seguro viagem, comorbidades, estado de saúde, sinais e sintomas relativos à Covid-19 etc.) e avaliar, sempre que possível, o risco potencial deste viajante;

2.4 Orientar ou garantir que a agência para a qual estes prestem serviço orientem o cliente que suspenda a reserva, em caso de qualquer sintoma de infecção respiratória (por exemplo: tosse, coriza, dificuldade para respirar), a fim de evitar colocar outras pessoas em risco;

2.5 Adotar ou garantir que a agência para a qual estes prestem serviço adotem procedimentos de adiamento, cancelamento de reserva ou qualquer alteração da visita, conforme a situação e legislações aplicáveis, comunicando, de forma clara, aos clientes e parceiros emissivos;

2.6 Estabelecer ou garantir que a agência para a qual estes prestem serviço estabeleçam um processo de comunicação, consulta e monitoramento com os parceiros e prestadores de serviços terceirizados (transportes, condutores, atrativos, restaurantes que estejam no pacote etc.) para assegurar que estes estejam engajados e adotando também medidas sanitárias, alinhadas com os Protocolos do Estado da Bahia para Covid-19;

2.7 Devem estar devidamente preparados e conscientizados com relação aos riscos e prevenção da Covid-19, como informações sobre higiene pessoal e de ambientes, correto uso de EPIs, etiqueta respiratória, procedimentos e protocolos adotados, bem como adotar uma postura preventiva e exemplar no trabalho e no seu deslocamento;



2.8 É recomendado estabelecer ou garantir que a agência para qual a estes prestem serviço estabeleça um canal de comunicação para o cliente relatar sua percepção sobre a operação com relação às ações de combate e prevenção ao Covid-19. Deve-se analisar essas informações continuamente e realizar as devidas melhorias nas suas práticas;

2.9 No prólogo (orientações de segurança sobre a atividade), devem reforçar ao cliente a importância do combate à Covid-19, sensibilizando-o de que também é corresponsável pela sua segurança e de todos;

2.10 Orientar o cliente que, em caso de apresentar sintomas gripais durante ou após a atividade, informe imediatamente para o devido acompanhamento e providências;

2.11 Manter comunicação e acompanhar, ou garantir, que a agência à qual estes prestem serviço o façam por 14 dias, com relação ao estado de saúde do cliente com suspeita de contaminação;

2.12 Se houver algum caso posterior de notificação de pessoas contaminadas pelo Covid-19, deve-se informar imediatamente à agência, aos demais clientes, colaboradores, fornecedores e comunidades locais, envolvidos na operação;

2.13 Nas atividades com contato primário dos recursos hídricos para recreação, recomenda-se a identificação prévia ou a garantia de que a agência para a qual prestem serviço identifiquem, por meio dos órgãos responsáveis, de rios e/ou cursos d'água com potencial contaminação por esgotos domésticos. O uso de rios, poços de rios, cachoeiras, lagos etc. deve ser feito com cautela;

2.14 Devem informar imediatamente e se afastarem do trabalho, em caso de suspeita ou confirmação de contaminação por Covid-19, seja por apresentar sinais e sintomas, seja por haver realizado exame.

3. ATENDIMENTO COM DISTANCIAMENTO SOCIAL

3.1 Identificar, logo na recepção do cliente, se há algum sinal e sintoma relacionado à Covid-19 e realizar aferição de temperatura corporal com termômetro sem contato e leitura em infravermelho. Caso haja identificação de algum sinal ou sintoma, ou se a temperatura estiver acima de 37,8°C, a pessoa não deverá realizar a atividade e será destinada a uma unidade de saúde para ser avaliada;

3.2 O Guia/Condutor de Turismo poderá realizar aferição de temperatura corporal, ao longo e no término da operação, no caso de atividades com mais de um dia de duração;

3.3 Deve seguir todas as boas práticas de prevenção ao contágio, enquanto estiver dentro da agência de receptivo, como: realizar a desinfecção dos pés na entrada, usar máscara, bem como higienizar as mãos e manter o distanciamento físico;

3.4 Ampliar o atendimento on-line, desde a contratação dos serviços ao agendamento das visitas, aos atrativos, evitando atender sem programação prévia;

3.5 Ampliar o uso de processos digitais: recibos, contratos, roteiros, ticket eletrônico, meios de pagamento etc.;



3.6 Adequar a(s) base(s) operacional(is) rurais e/ou urbanas, e o(s) local(is) de execução da atividade, bem como veículo(s) de transporte coletivo, às determinações do distanciamento mínimo necessário de 1,5 m (um metro e meio) entre as pessoas, para controle da movimentação, evitando-se o tráfego indesejado e o cruzamento desnecessário de pessoas;

3.7 Atender inicialmente grupos reduzidos de, no máximo, dez pessoas, sendo recomendado que sempre haja um condutor líder e um auxiliar por grupo, e mantendo o respeito às regras e capacidade de carga de cada operação;

3.8 Os grupos compostos de mais de dez pessoas deverão ser reduzidos e reorganizados em dois ou mais grupos, visando ao atendimento do limite máximo de 10 pessoas por grupo;

3.9 Os grupos deverão ser organizados dando preferência para pessoas da mesma família ou que estejam viajando juntos, mesmo que estes grupos sejam de número menor de visitantes;

3.10 Deve-se manter contatos frequentes com os atrativos e outros Guias/Condutores de Turismo para realizar o agendamento de grupos e evitar aglomerações;

3.11 Priorizar áreas e/ou percursos em locais abertos com maior facilidade de acesso e possibilidades de manter o distanciamento necessário;

3.12 Deve-se organizar as paradas para fotografia, descanso, alimentação e contemplação, evitando aglomerações e mantendo o distanciamento mínimo de 1,5 m;

3.13 Se necessário, o Guia/Condutor de Turismo pode realizar múltiplos prólogos (orientações iniciais aos clientes), para evitar aglomerações.

4. HIGIENE DE AMBIENTES, SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS

4.1 Ampliar a frequência de desinfecção - de acordo com o fluxo de pessoas (de uma a três vezes ao dia), com desinfetante indicado pela Anvisa -, principalmente das superfícies mais tocadas, como: canetas, câmeras, barracas e sacos de dormir e superfícies como corrimãos, utensílios, equipamentos etc.;

4.2 Realizar a desinfecção de equipamentos de uso coletivo e individual, a serem utilizados nas atividades (coletes salva-vidas, cordas, cadeirinhas, capacetes, cajados, lanternas etc.), e dos veículos (cinto de segurança, bancos, encostos de cabeça, maçanetas, apoios de braço, volante, marcha, freio de mão etc.), antes da realização de cada serviço e da troca de pessoas;

4.3 No caso de operação que envolva pernoite, recomenda-se que a higienização dos equipamentos seja feita diariamente, e ao final de cada percurso, pela empresa/organização, ou pelo próprio cliente;

4.4 Avaliar a melhor forma de fazer a desinfecção dos diversos equipamentos (como cordas, cadeirinhas, mosquetão etc.), de acordo com as especificidades do fabricante e com o tipo de material. Para a maioria dos equipamentos é orientado o uso de água e sabão neutro. Deve-se observar o tempo necessário para a ação desinfetante de cada produto. NOTA: O Manual de Boas Práticas – Recomendações de procedimentos sanitários para operação de atividades de turismo de natureza, versão 2.0 da Abeta, traz uma tabela anexa, orientando produtos



desinfetantes a serem usados em cada tipo de equipamento;

4.5 Recomenda-se que os equipamentos estejam identificados com código alfanumérico, para registro de uso e rastreabilidade de higienização;

4.6 Recomenda-se que a separação dos equipamentos para posterior lavagem seja feita em recipientes específicos que permitam vedação. Esse armazenamento pode ser feito em sacos plásticos, sacos estanques, tambores e caixas plásticas que também deverão ser lavados;

4.7 Recomenda-se diferenciar os equipamentos higienizados e não higienizados e armazenar em locais separados;

4.8 Nas operações de grande volume de clientes em que seja necessária a reutilização de equipamentos, estes devem ser higienizados, antes de serem repassados para o novo uso;

4.9. Recomenda-se manter o local de estoque e armazenagem dos equipamentos limpo e livre de umidade, e de preferência arejado;

4.10 Os Guias/Condutores de Turismo devem utilizar EPIs para realizar a operação da atividade, bem como para a higienização de equipamento, seguindo as orientações da Anvisa, com relação ao tipo, tempo máximo de uso, forma de manipulação e descarte;

4.11 Deve-se monitorar se os produtos de higiene, como sabonete, papel toalha, álcool 70% e outros, são suficientes para atender às necessidades da operação/dia.

5. USO DE MÁSCARA, EQUIPAMENTOS E HIGIENE PESSOAL

5.1 Deverá ser disponibilizado, ou garantir que as agências para as quais estes prestem serviço, disponibilizem álcool 70% ou água e sabão líquido aos visitantes, colaboradores, guias e condutores, em pontos estratégicos da operação;

5.2 É recomendado que todos usem máscara, durante todo o período da atividade, exceto quando impossibilitados por alguma atividade específica (como banhos, atividades de flutuação e alimentação, por exemplo). Caso haja necessidade de retirada de máscara (momento programado na trilha ou em casos de mal-estar, por exemplo), deve-se ampliar o distanciamento (4 a 5 m entre as pessoas que estejam caminhando, 10 m entre pessoas correndo e 20 m entre bicicletas, no caso de pessoas pedalando), sendo esse cuidado devidamente monitorado, garantindo segurança e o controle do grupo por parte dos Guias/Condutores de Turismo;

5.3 Sugere-se disponibilizar, ou garantir que a agência para a qual estes prestem serviço disponibilizem máscaras extras e álcool 70% para aquisição dos visitantes;

5.4 Os condutores devem orientar que os clientes evitem colocar as mãos na máscara e estejam atentos para a necessidade de troca de suas máscaras e dos clientes, que possam estar inadequadas para uso por motivos de suor, sujeira etc.;

5.5 Sugere-se que os Guias/Condutores de Turismo tenham sempre barba aparada e pele limpa, unhas aparadas, sem maquiagem e evitem adornos como anéis e pulseiras. O uso de barba ou maquiagem impede a ventilação com o uso da máscara;



5.6 Devem realizar, rigorosa e periodicamente, a higienização de seus itens particulares como óculos, brincos, celulares etc.;

5.7 Orientar os participantes para não trocarem equipamentos entre si (como celular, máquina fotográfica, lanterna, luvas, cajado, binóculo, capacetes, mosquetões, mochilas, garrafas de água, cordins etc.);

5.8 Recomenda-se que a entrega de equipamentos individuais seja feita em kits para cada cliente, embalados individualmente e devidamente higienizados;

5.9 Deve-se estimular, quando possível e seguro, os participantes a colocarem e manusearem seu próprio equipamento e realizarem manobras de forma autônoma, sendo realizado um monitoramento constante pelo Guia/Condutor de Turismo;

5.10 Todos os participantes devem desinfetar as mãos constantemente, especialmente antes de entrar e sair de veículos para transporte até o local da atividade; e antes de manusear todo tipo de equipamento (cadeirinhas, capacetes, cordas, colete, remo, entre outros), mesmo que o processo tenha sido realizado na chegada da atividade;

5.11 Para atividades de mais de um dia ou em que o participante tenha que retirar e colocar os equipamentos mais de uma vez, recomenda-se que sejam armazenados em local seguro, evitando trocas, dando preferência para que o cliente fique de guarda do seu material/equipamento, do início ao fim da atividade;

5.12 Devem desinfetar as mãos antes e após procedimentos de colocação de equipamentos de segurança, inerentes à atividade contratada;

5.13 Orientar para que os clientes não compartilhem comida, rádio, protetor solar, utensílios, copos, talheres e toalhas;

5.14 Durante o deslocamento para o local de trabalho e nas atividades laborais, devem usar máscara, evitar contato físico com superfícies em locais públicos, não conversar nem tocar o rosto, nariz, boca e olhos;

5.15 Devem utilizar roupas diferentes para o deslocamento e para o trabalho, realizando o correto acondicionamento da roupa usada em saco plástico;

5.16 Devem garantir que a agência, para a qual prestem serviço, ofereça uma quantidade suficiente de uniformes padrão para que se use sempre uma roupa limpa a cada atividade;

5.17 Para atendimento de primeiros socorros, devem garantir que a agência para a qual estes prestem serviço tenha no kit o álcool 70% e EPIs, como luvas, óculos de proteção ou protetores faciais e máscaras extras. É recomendado, para atividades de longo curso, o termômetro digital corporal infravermelho e oxímetro, autorizados pela Anvisa, sendo necessário o correto treinamento sobre o uso desses equipamentos;

5.18 Caso seja necessário o deslocamento com maca, deve-se realizar a sua correta desinfecção, bem como de todo o material de primeiros-socorros e do veículo para remoção;

5.19 Deve-se descartar os EPIs, utensílios de limpeza e outros utensílios descartáveis, em recipientes específicos e devidamente sinalizados com fita vermelha, ou escrito “material infectante”, utilizando EPIs, evitando contato com o corpo, realizando o correto fechamento e não transferindo o conteúdo de um saco de resíduos para outro. Deve-se buscar informações



do correto local desse descarte na cidade.

6. PREPARO DE REFEIÇÕES

- 6.1 Sempre que possível, é recomendado orientar o cliente a levar seu próprio lanche;
- 6.2 Orientar os clientes a levarem garrafas individuais para água e utensílios como copos, talheres e pratos e não compartilhem com outras pessoas;
- 6.3 No caso de fornecimento de lanche e/ou alimentação, seguir procedimentos apropriados, segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (Resolução Federal 216/04 Anvisa);
- 6.4 No caso do Guia/Condutor de Turismo realizar o preparo, deve utilizar máscara de proteção individual limpa ou nova que não seja a mesma utilizada na operação;
- 6.5 Deve estar com as mãos higienizadas e sem adornos (anéis, aliança, relógio, piercings), com unhas curtas, sem esmalte, os cabelos presos e uso de proteção de cabeça como touca;
- 6.6 Durante o preparo, não conversar, espirrar, tossir, cantar ou assoviar em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios;
- 6.7 Durante o transporte dos alimentos, deve-se manter procedimentos de proteção e higienização das embalagens dos alimentos, compartilhados nas mochilas dos participantes;
- 6.8 Para lanches de trilha, distribuir kits individuais embalados e previamente higienizados;
- 6.9 No momento de se servir, recomenda-se planejar o acesso das pessoas ao local, evitando, assim, aglomerações e mantendo o distanciamento durante toda a alimentação;
- 6.10 Orientar os participantes a somente se aproximarem do ambiente de alimentação com máscara limpa (ou nova) e com as mãos previamente higienizadas, só podendo retirá-la no momento em que estiver se alimentando;
- 6.11 Para a ingestão de água de recursos hídricos, recomenda-se o uso de produtos para a desinfecção da água para o consumo humano (como, por exemplo, hipoclorito de sódio a 2,5%, cloreto de sódio 1,0%, água deionizada q.s.p. 100%);
- 6.12 Ao reabastecer as garrafas de água, deve-se higienizá-las e/ou utilizar um recipiente para o uso pessoal e outro para reabastecimento do que terá contato com a fonte natural.

7. SERVIÇOS DE ACAMPAMENTO NAS ATIVIDADES DE AVENTURA

Em atividades que envolvam pernoite em acampamentos e seja realizado o aluguel/empréstimo de barracas, sacos de dormir, colchões, isolantes térmicos e outros equipamentos de camping, deve-se:

- 7.1 Preferencialmente, orientar os clientes que façam a montagem dos equipamentos, prestando informações sobre o seu manuseio. Os equipamentos devem ser entregues higienizados ao cliente;



7.2 Em caso de montagem por parte do Guia/Condutor de Turismo, higienizar os equipamentos após sua montagem e ao término do uso (antes de serem desmontados e guardados);

7.3 A desmontagem deve ser feita pelo Guia/Condutor de Turismo para se garantir a correta desinfecção;

7.4 Deve-se utilizar máscaras durante o processo de montagem e desinfecção dos equipamentos;

7.5 Distribuir as barracas de camping no ambiente, de forma a respeitar o distanciamento umas das outras;

7.6 Evitar sacudir as barracas de camping e outros equipamentos, durante seu processo de desmontagem;

7.7 O compartilhamento das barracas de camping deve ser feito apenas por pessoas do mesmo grupo familiar e/ou que estejam viajando juntas.

8. CUIDADOS COM AS COMUNIDADES TRADICIONAIS

Quando, na operação, houver visita a alguma comunidade:

8.1 Os Guias/Condutores de Turismo devem garantir que a agência para a qual prestem serviço providencie que a visita apenas se realize quando de comum acordo com os moradores, quando a comunidade estiver preparada e quiser receber visitantes, sempre havendo agendamento/comunicação a cada operação;

8.2 Deve-se intensificar os cuidados e fornecer informação para os moradores que tiverem contato com a operação;

8.3 Deve-se acondicionar o lixo contaminante, assim como todos os demais resíduos gerados, em sacos plásticos devidamente sinalizados com fita vermelha ou escrito “material infectante” e levar para o correto descarte na cidade;

8.4 Deve-se orientar os clientes quanto a usarem proteção facial, respeitar o distanciamento físico, higienização das mãos e comportamento durante a visita;

8.5 Recomenda-se evitar o contato físico com os animais;

8.6 No caso do fornecimento de serviços de pernoite e alimentação, por parte da comunidade, enquanto não houver protocolo específico, deve-se garantir que a agência para a qual os Guias/Condutores de Turismo prestem serviço verifique se a comunidade implementou os Protocolos de Biossegurança do Estado da Bahia para os respectivos segmentos, em especial o de Serviços de Hospedagem e o de Serviços de Alimentação.



9. PROCEDIMENTOS PARA CAMINHADA (SEM PERNOITE) E CAMINHADA DE LONGO CURSO (COM PERNOITE)

Além dos procedimentos básicos acima, seguem, abaixo, orientações específicas para os prestadores de serviço de caminhada e caminhada de longo curso:

9.1 No prólogo (briefing) e ao longo da atividade, os clientes devem ser orientados a manter distanciamento físico entre as pessoas;

9.2 Deve-se replanejar ou garantir que a agência para a qual estes prestem serviço refaça a classificação do percurso de caminhada, que pode ter alteração no item Esforço Físico, devido à dificuldade de respiração causada pelo uso de máscara, avaliando a necessidade de recalcular o tempo da atividade, diminuir o ritmo e realizar paradas com mais frequência do que o habitual, especialmente em casos de caminhadas com alto nível de intensidade e/ou altitude;

9.3 Priorizar passeios, áreas, horários e/ou percursos com maior facilidade de acesso, menor exposição dos participantes em relação a outros caminhantes e com mais possibilidades de manter o distanciamento necessário entre as pessoas;

9.4 Devem ter álcool em gel na mochila para oferecer e orientar os clientes a higienizarem as mãos, nos momentos de paradas ou logo após trechos com obstáculos ou de “escalaminhada”, em que seja necessário apoiar as mãos em alguma superfície (rocha, árvore e raiz, entre outras);

9.5 O Guia/Condutor deve garantir ou se assegurar que a agência para a qual preste serviço forneça a quantidade de máscaras necessárias para caminhadas de longo curso;

9.6 Evitar, em caso de travessias por trechos com dificuldade de passagem, dar as mãos para ajudar outros participantes, caso contrário, realizar a higienização destas, antes e depois do contato físico;

9.7 Incentivar o uso de bastões de caminhada durante a atividade, pois pode ajudar a reduzir a necessidade de contato físico entre as pessoas;

9.8 Realizar a desinfecção dos equipamentos antes do uso como, por exemplo, bastões de caminhada (quando utilizados), mochilas, calçados, entre outros, quando estes forem oferecidos aos participantes;

9.9 Quanto à higienização pessoal e uso de banheiro em ambiente natural, sem infraestrutura física adequada, devem-se orientar os participantes quanto à escolha do local apropriado, distante de cursos d'água e da área do camping e que os dejetos sejam devidamente tratados (para não ficarem expostos no ambiente).

NOTA: Quando possível, estimular o uso de shit tube (tubo para resíduos) pelos participantes, visando uma melhor destinação e acondicionamento dos dejetos.



10. PROCEDIMENTOS PARA CICLOTURISMO

Além dos procedimentos básicos acima, seguem, abaixo, orientações específicas para os prestadores de serviço de cicloturismo:

10.1 No prólogo (briefing) e ao longo da atividade, os clientes devem ser orientados a manterem distanciamento físico entre as bicicletas;

10.2 Deve-se replanejar ou garantir que a agência para a qual estes prestem serviço refaça a classificação do percurso de cicloturismo, que pode ter alteração no item Esforço Físico, devido ao uso de máscara, avaliando a necessidade de redução da velocidade e, logo, recalcular o tempo da atividade; bem como implementar paradas adicionais no percurso para beber líquidos, já que, com o uso de máscaras, não é possível beber durante a progressão;

10.3 Realizar a higienização das bicicletas (quadro, manoplas, selim, alavancas de câmbio, área da caramanhola e outras partes da bicicleta), onde o cliente possa ter contato, antes de entregar a bicicleta ao cliente e imediatamente após o uso;

10.4 Sempre que forem fornecidos pelo prestador de serviços, deve-se realizar a desinfecção de utensílios como capacetes (incluindo fitas/fivelas de fixação e sistema de ajuste interno para a cabeça), luvas de ciclismo (partes interna e externa das luvas) e óculos, dentre outros, antes de serem entregues ao cliente e imediatamente após o uso;

10.5 Caso os clientes tragam seus próprios equipamentos, como bicicletas, capacetes, luvas e óculos, recomenda-se que sejam orientados para que não os compartilhem com os demais cicloturistas e que estes sejam responsáveis pela sua higienização. Recomenda-se que estes equipamentos sejam previamente verificados pelos Guias/Condutores de Turismo, antes de seu uso na operação;

10.6 Recomenda-se o fornecimento ou garantir que a agência para a qual estes prestem serviço forneça toucas descartáveis, durante a operação que envolva o uso de capacete, atentando para o correto descarte, ao final da atividade.

11. PROCEDIMENTOS PARA ATIVIDADES AQUÁTICAS

Além dos procedimentos básicos acima, seguem, abaixo, orientações específicas para os prestadores de serviço de atividades aquáticas como flutuação, stand uppaddle, canoagem, mergulho recreativo e autônomo:

11.1 Realizar a higienização de todos os equipamentos fornecidos, como caiaques, pranchas, remos, coletes, máscaras de snorkelling, pés-de-pato etc., antes de serem entregues ao cliente e imediatamente após o uso;

11.2 Os equipamentos (coletes, capacetes, remos etc.) poderão ser reutilizados, mesmo molhados, desde que tenham sido desinfetados;

11.3 Caso os clientes tragam seus próprios equipamentos, como os de mergulho, recomenda-se que sejam orientados para que não os compartilhem com os demais e que estes sejam responsáveis pela sua higienização. Recomenda-se que estes equipamentos sejam previamente verificados pelos Guias/Condutores de Turismo, antes de seu uso na operação.



12. PROCEDIMENTOS PARA TÉCNICAS VERTICAIS

Além dos procedimentos básicos acima, seguem, abaixo, orientações específicas para os prestadores de serviço em atividades verticais como arborismo, cachoeirismo, canionismo, escalada, rapel e tirolesa:

12.1 Recomenda-se o fornecimento, ou garantir que a agência para a qual preste serviço forneça toucas descartáveis, durante a operação que envolva o uso de capacete, atentando para o correto descarte, ao final da atividade;

12.2 Os equipamentos (capacetes, cadeirinhas etc.) poderão ser reutilizados, mesmo molhados, desde que tenham sido desinfetados;

12.3 Se necessário, replanejar pontos de ancoragem e espera, evitando espaços pequenos, confinados, prevendo um local confortável para que os clientes possam ser chamados um por vez, para evitar aglomeração;

12.4 Verificar com o fabricante as recomendações para desinfecção de equipamentos de atividades verticais.

13. PROCEDIMENTOS PARA OBSERVAÇÃO DA VIDA SILVESTRE

Além dos procedimentos básicos acima, seguem, abaixo, orientações específicas para os prestadores de serviços em atividades de observação da vida silvestre:

13.1 Recomenda-se orientar que os clientes levem seu próprio equipamento e material pessoal (câmeras fotográficas e acessórios, binóculos, guias de campo, perneiras, máscaras de proteção, álcool gel 70%, entre outros), bem como os produtos para higienização dos próprios equipamentos; NOTA: para a higienização de binóculos e lunetas, não se recomenda usar álcool, pois ele danifica e resseca a blindagem emborrachada, além de retirar a película de proteção das lentes. O ideal é usar os produtos específicos para limpeza de equipamentos óticos e fotográficos, como lenços umedecidos, contendo Isopropanol, Mistura MIT/CMIT 1:3 (Metil isotiazolinona/Metilclorolsotiazolinona, água deionizada) ou “álcool isopropílico”;

13.2 Deve-se realizar a limpeza ou solicitar que o atrativo faça a limpeza de estruturas de acesso a áreas como torres de observação, hides, passarelas, escadas, bancos, comedouros, guarda-corpo, corrimão, entre outros, no mínimo, a cada novo grupo.

14. PROCEDIMENTOS PARA ESPELEOTURISMO

Além dos procedimentos básicos acima, seguem, abaixo, orientações específicas:

14.1. Na medida do possível, reavaliar procedimentos operacionais ou solicitar que o atrativo o faça, com relação à alteração na organização espacial, replanejamento de pontos de parada e espera, evitando espaços muito pequenos, confinados e de difícil passagem, visando evitar aglomeração, sempre respeitando a legislação, as autorizações necessárias e as boas práticas de mínimos impactos;



14.2. Eliminar ou solicitar que o atrativo o faça - com relação aos trechos do trajeto que permitam o cruzamento de diferentes grupos em sentidos opostos - e, na impossibilidade de eliminar, adotar procedimentos que minimizes o contato entre os visitantes, como priorizar o cruzamento de grupos em locais mais amplos;

14.3. Recomenda-se não efetuar apagão ou, então, planejá-los de forma que fique garantido o distanciamento físico;

14.4. Não realizar limpeza da caverna e/ou de equipamentos da infraestrutura localizados em seu interior, tais como corrimão, escadas e bancos, para evitar possíveis impactos negativos a esse frágil ambiente (caverna), decorrentes da aplicação de produtos químicos;

14.5. Adotar procedimentos e mecanismos para a completa desinfecção de equipamentos de uso pessoal e coletivo – capacete, lanterna, coletes, calçados, vestimentas, dentre outros, atentando para os produtos corretos a serem utilizados, método e tempo necessário, de acordo com as orientações dos fabricantes.

15. PROCEDIMENTOS PARA ATIVIDADES COM VEÍCULOS MOTORIZADOS

Consideram-se atividades com veículos motorizados as realizadas em equipamentos com tração nas quatro rodas ou em duas: veículos 4x4 cabine fechada, veículo 4x4 cabine tipo “safári”, quadriciclos, veículos convencionais, veículos elétricos e veículos aquáticos.

Para essa atividade, ver Protocolo de Biossegurança em Transportes Turísticos do Estado da Bahia.



ANEXOS

1. MEDIDAS SANITÁRIAS PARA AS ATIVIDADES TURÍSTICAS

Proteção Individual:

Exigir o uso de máscara facial para todas pessoas durante a permanência no local, incluindo hóspedes, trabalhadores e prestadores de serviços. Atentar para desobrigação do uso por crianças menores de 2 anos, devido ao risco de sufocamento, bem como, por pessoas com deficiência, como transtorno do espectro autista ou outras que as impeçam de fazer o uso adequado do equipamento de proteção.

Exigir carteira de vacinação que comprove esquema vacinal completo com 2 doses ou dose única contra a covid-19, para 100% do público com mais de 18 anos, seja público, trabalhadores ou prestadores de serviços, para entrada em eventos tipo shows.

Distanciamento Social:

- Limitar o quantitativo de pessoas, de maneira a garantir o distanciamento de 1,5m entre as pessoas, em todos os locais. Os locais deverão criar/adaptar meios para controle de entrada e saída de pessoas;
- Manter o distanciamento de 1,5m entre as pessoas em todos os espaços, durante todo o período de permanência no local, com marcações no chão, quando for possível ou necessário, a exemplo de locais para filas, áreas de embarque e desembarque, dentre outros;
- Estabelecer, sempre que possível, fluxos únicos de movimentação das pessoas para evitar aglomerações e o cruzamento de pessoas, ou seja, diferentes vias para entrada e saída de pessoas;
- Uso de mesas e cadeiras para o público: a distância entre as mesas deve ser de, no mínimo, 2m e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, 2m. Cada mesa esta limitada a quantidade máxima de 8 pessoas de um mesmo grupo;

1. MEDIDAS SANITÁRIAS PARA AS ATIVIDADES TURÍSTICAS

- Atentar para o limite de passageiros em veículos automotivos (ônibus/vans/carros), respeitando sempre o distanciamento mínimo recomendado;
- Limitar o acesso aos elevadores a 30% da capacidade, quando houver;
- Não recomendamos o uso de tapetes “sanitizantes”; Higienização Pessoal e dos Espaços:
 - As áreas comuns deverão dispor de pias, equipados com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa nos espaços de maior circulação de pessoas para higienização das mãos;
 - Disponibilizar totens de álcool gel nos locais visíveis e de maior fluxo de pessoas, como entrada, refeitórios, corredores, escadas e elevadores;
 - Intensificar a limpeza e higienização dos ambientes com produtos sanitizantes recomendados pela ANVISA;



- A ventilação natural deve ser preferida. Em caso de locais com utilização de ar condicionado, este deverá estar, obrigatoriamente, no modo renovação de ar;
- Não está permitido o uso de bebedouros por pressão;
- Atentar para o descarte adequado dos resíduos sólidos e líquidos.

1. MEDIDAS SANITÁRIAS PARA AS ATIVIDADES TURÍSTICAS

Comunicação:

- Implementar medidas de comunicação em pontos estratégicos para público em geral e trabalhadores como protocolo, com cartazes, sinais, marcações, dentre outros;
- Realizar treinamento periódico com os trabalhadores sobre os protocolos aplicáveis a sua atividade, bem como, o uso de equipamentos de proteção individual relacionados à sua atividade;
- Afixar em pontos visíveis o número máximo de pessoas permitidas nos locais.

Proteção aos trabalhadores:

- Monitorar para a presença de sinais e sintomas gripais entre os trabalhadores e prestadores de serviços;
- Deixar claro qual o setor/local onde cada trabalhador deve se dirigir para comunicar os sintomas e receber as orientações sobre testagem e afastamento;
- Afastar qualquer trabalhador e prestador de serviço com sintomas gripais ou contactantes de casos confirmados de covid-19;
- Adotar regimes de escala, revezamento, alteração de jornadas e/ou flexibilização de horários de entrada, saída e almoço, sempre de forma padronizada, assim como revezar horários de utilização de espaços comuns (como refeitórios e vestiários);
- Os trabalhadores deverão acatar as orientações de uso do refeitório na quantidade máxima de 2 pessoas por mesa, além de etiqueta respiratória, distanciamento físico e diminuição de conversas;

2. DIFERENÇAS ENTRE LIMPEZA, SANITIZAÇÃO E DESINFECÇÃO

LIMPEZA

REMOVE: RESÍDUOS de superfícies, mas não mata nenhum organismo (bactérias, vírus etc.)

SANITIZAÇÃO

REDUZ: significativamente o número de BACTÉRIAS no ambiente.

DESINFECÇÃO

DESTRÓI: ou desativa, de forma irreversível, BACTÉRIAS E VÍRUS.



Atenção: Os desinfetantes e sanitizantes são regulamentados pela ANVISA e são usados para gerenciar os riscos à saúde pública. É proibido usar esses produtos de maneira inconsistente com as instruções do rótulo. Consulte o rótulo do produto para obter informações sobre organismos específicos. Fonte: ECOLAB

3. ETIQUETA RESPIRATÓRIA

- Se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com a parte de dentro do cotovelo ou usar lenço de papel;
- 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;
- Realizar a desinfecção das mãos, após tossir ou espirrar;
- Prover lenço descartável para higiene nasal dos clientes;
- Prover lixeira com acionamento que não utilize as mãos para o descarte de lenços;
- Orientar os funcionários a ajudarem os idosos com dificuldade a aplicarem essas orientações;
- Afixar cartazes com instruções sobre desinfecção das mãos e etiqueta respiratória, nos acessos e em locais estratégicos da instituição.



Como Higienizar as Mãos com Água e Sabonete?

Higienize as mãos com água e sabonete apenas quando estiverem visivelmente sujas! Senão, friccione as mãos com preparações alcoólicas!



Duração de todo o procedimento: 40 a 60 seg



0 Molhe as mãos com água.



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



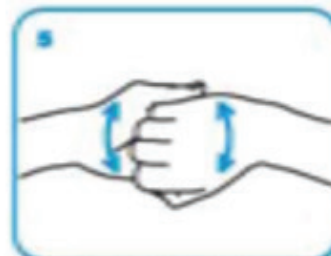
2 Escove as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



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



4 Entrelace os dedos e fricione os espaços interdigitais.



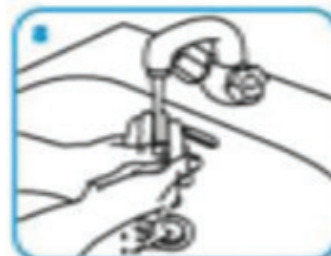
5 Estregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa.



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



7 Fricione as partes digitais e artas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.



8 Enxágue bem as mãos com água.



9 Seque as mãos com papel toalha descartável.



10 No caso de torçelas com controle manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.



11 Agora, suas mãos estão seguras.

Como Fazer a Fricção Anti-Séptica das Mãos com Preparações Alcoólicas?

Friccione as mãos com Preparações Alcoólicas! Higienize as mãos com água e sabonete apenas quando estiverem visivelmente sujas!



Duração de todo o procedimento: 20 a 30 seg



1a Aplique uma quantidade suficiente de preparação alcoólica em uma mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies das mãos.



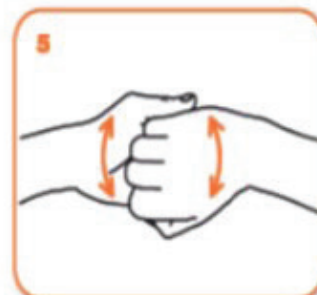
2 Friccione as palmas das mãos entre si.



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



4 Friccione a palma das mãos entre si com os dedos entrelaçados.



5 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.



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



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



8 Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.

5. ORIENTAÇÕES SOBRE USO DE MÁSCARA

Os seguintes cuidados devem ser seguidos quando as máscaras forem utilizadas:

- coloque a máscara cuidadosamente para cobrir a boca e o nariz e ajuste com segurança para minimizar os espaços entre a face e a máscara;
- enquanto estiver em uso, evite tocar na parte da frente da máscara;
- remova a máscara, usando a técnica apropriada (ou seja, não toque na frente da máscara, que pode estar contaminada, mas remova sempre pelas tiras laterais);
- após a remoção, ou sempre que tocar inadvertidamente em uma máscara usada, deve-se realizar a desinfecção das mãos;
- substitua a máscara por uma nova, limpa e seca, assim que a antiga se tornar suja ou úmida;
- não reutilize máscaras descartáveis;
- o uso da máscara caseira é individual, não devendo ser compartilhada entre familiares, amigos e outros.

Fonte adaptada: NOTA INFORMATIVA Nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS

- medidas de prevenção, cautela e redução de riscos de transmissão para o enfrentamento da COVID-19.

6. ORIENTAÇÕES DA ANVISA SOBRE PRODUTOS DESINFETANTES

- Somente deve ser utilizado produto regularizado pela Anvisa, observado seu prazo de validade;
- Devem ser seguidas as orientações constantes no rótulo do produto (diluição, método de aplicação, tempo de contato etc);
- Os produtos desinfetantes, à base de álcool 70%, podem ser encontrados na forma de gel ou líquido. Existe formulação específica para higienização das mãos, também à base de álcool 70%, que não causa o ressecamento das mãos, e é normalmente vendida em farmácias, drogarias e mercados;
- Desinfetantes registrados como saneantes podem não ser seguros para uso na pele, por causa da sua composição;
- Estudos mostram que desinfetantes domésticos comuns, incluindo água e sabão ou uma solução de água sanitária com água, podem desativar o novo coronavírus em superfícies. Os coronavírus são vírus envelopados com uma camada protetora de gordura. Os desinfetantes destroem essa camada de gordura e, dessa forma, acabam facilmente com os coronavírus;
- Os rótulos contêm instruções para o uso seguro e eficaz do produto de limpeza, incluindo as precauções que se deve tomar ao aplicar o produto, como usar luvas e garantir uma boa ventilação, durante seu uso;



- Os objetos frequentemente tocados (por exemplo: interruptores de luz, maçanetas, corrimãos, mesas, telefones, controles remotos e teclados) podem ser desinfetados com álcool 70% ou desinfetantes de uso doméstico;

7. ORIENTAÇÕES DA ANVISA SOBRE PRODUTOS DESINFETANTES

- Para equipamentos eletrônicos, como telefones celulares, computadores e telas táteis, siga as instruções do fabricante para a escolha dos produtos de limpeza e desinfecção a serem utilizados. Caso nenhuma orientação do fabricante estiver disponível, utilize panos específicos para eletrônicos, umedecidos com álcool isopropílico 70%;

- Para superfícies sólidas, como pisos, banheiros etc., use luvas descartáveis na limpeza e desinfecção. As luvas devem ser descartadas após o uso e as mãos desinfetadas;

- Não devem ser usados os seguintes materiais e equipamentos para desinfecção de superfícies e objetos: vassouras e esfregões secos (pois as partículas contaminadas podem ser veiculadas no ar e atingir outras superfícies e objetos), nebulizadores e termonebulizadores (equipamentos utilizados no combate a insetos/pragas que geram uma fumaça de substâncias inseticidas/agrotóxicos);

- No caso de não estar disponível o álcool 70%, podem ser utilizados para desinfecção de objetos e superfícies:

Hipoclorito de sódio a 0,1% (concentração recomendada pela OMS), Alvejantes contendo hipoclorito (de sódio ou de cálcio) a 0,1%, Dicloroisocianurato de sódio (concentração de 1,000 ppm de cloro ativo), Iodopovidona a 1%, Peróxido de hidrogênio a 0.5% , Ácido peracético a 0,5%, Quaternários de amônio. Exemplo: Cloreto de Benzalcônio 0.05%

8. ORIENTAÇÕES DA ANVISA SOBRE PRODUTOS DESINFETANTES

Compostos fenólicos

Desinfetantes de uso geral aprovados pela Anvisa. Obs.: A água sanitária e alvejantes comuns podem ser utilizados diluídos para desinfetar pisos e outras superfícies. Lembre-se de que estes produtos podem deixar manchas em alguns materiais. Para obter a concentração recomendada pela OMS (atualizada em 23 de abril de 2020), de 0,1% de hipoclorito de sódio, recomenda-se a seguinte diluição:

Água sanitária: diluir 2 ½ colheres de sopa de água sanitária / 1 litro d'água.

Alvejante comum: 2 colheres de sopa de alvejante / 1 litro d'água.

Atenção: Lembre-se que esta solução deve ser utilizada imediatamente, pois é degradada pela luz. Caso ainda reste parte da solução preparada, esta deve ser armazenada em frasco opaco. Nunca misture a solução com outros produtos, pois pode desencadear reações químicas indesejáveis e perigosas. Não utilizar estes produtos caso tenha alergia a estes. É aconselhável o uso de luvas, máscara e óculos para manuseio seguro destes produtos, pois são corrosivos à pele, olhos e mucosas.



REFERÊNCIAS

I - BRASIL, Ministério da Saúde. Sobre a doença. Disponível em:
<https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-adoenca#transmissao>

II - NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA: Recomendações sobre produtos desinfetantes que possam substituir o álcool 70% e desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de COVID19: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Nota+T%C3%A9cnica+47.pdf/242a3365-2dbb-4b58-bfa8-64b4c9e5d863>

III - NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA - Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5923491/NT+47+2020+-+3-6-2020/09519717-9353-4dc5-b93c-3117d05e9840>

IV - ORIENTAÇÕES GERAIS – Máscaras faciais de uso não profissional ANVISA, 03 de abril de 2020:
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>

V - ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Desinfecção Simples das Mãos:
http://www.anvisa.gov.br/servicos/saude/control/higienizacao_simplesmao.pdf

VI - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública | COE-COVID-19. Plano de Contingência Nacional para Infecção Humana pelo novo Coronavírus COVID-19. Brasília: Fevereiro, 2020.

VII - Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia, Inovação e Insumos Estratégicos em Saúde. Departamento de Gestão e Incorporação de Tecnologias e Inovação em Saúde. Coordenação-Geral de Gestão de Tecnologias em Saúde. Coordenação de Gestão de Protocolos Clínicos e Diretrizes Terapêuticas. Coronavírus Covid-19 - Diretrizes para diagnóstico e tratamento da COVID-19. Brasília, 2020: <https://sbim.org.br/images/files/notas-tecnicas/ddt-covid-19-200407.pdf>

VIII - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública | COE-COVID-19. Plano de Contingência Nacional para Infecção Humana pelo novo Coronavírus COVID-19. Brasília: Fevereiro, 2020: <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2020/fevereiro/13/plano-contingencia-coronavirus-COVID19.pdf>

IX - Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia, Inovação e Insumos Estratégicos em Saúde. Departamento de Gestão e Incorporação de Tecnologias e Inovação em Saúde. Coordenação-Geral de Gestão de Tecnologias em Saúde. Coordenação de Gestão de Protocolos Clínicos e Diretrizes Terapêuticas. Coronavírus Covid-19 - Diretrizes para diagnóstico e tratamento da COVID-19. Brasília, 2020

X - Ministério da Economia. Secretaria Especial de Previdência e Trabalho. Portaria Conjunta Nº 20, de 18 de Junho de 2020 - Processo Nº 19966.100581/2020-51: <http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-conjunta-n-20-de-18-de-junho-de-2020-262408085>

XI - OMS/OPAS - RECOMENDAÇÕES PARA A PREPARAÇÃO DE SOLUÇÕES DE



DESINFECÇÃO: <<https://iris.paho.org/handle/10665.2/52537>>

XII - OMS/OPAS - RECOMENDAÇÕES PARA A DESINFECÇÃO EM LOCAIS PÚBLICOS: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/52310>

XIII - NORMA REGULAMENTADORA 6 - NR 6 - EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL – EPI: <http://www.guiatrabalhista.com.br/legislacao/nr/nr6.htm>

XIV - NR 9 – NR 9 - NORMA REGULAMENTADORA 9 - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS: <http://www.guiatrabalhista.com.br/legislacao/nr/nr9.htm>

XV - NR 7 - PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL: https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/Arquivos_SST/SST_NR/NR-07.pdf

XVI - Ministério do Turismo, Turismo Responsável - <http://www.turismo.gov.br/seloresponsavel/>

XVII - RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d99aa9d479b316c4b#:~:text=RESOLU%C3%87%C3%83O%2DRDC%20N%C2%B0%20216,que%20lhe%20confere%20o%20art>>

XVIII - NOTA TÉCNICA N° 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>

XIX - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Protocolo para Quarentena de Viajantes em Hotéis. Brasília: abril, 2020: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Recomenda%C3%A7%C3%A3o+de+Quarentena+em+Hoteis+ANVISA+COVID-19+atualizado+em+13abril20.pdf/1d17267f-c1bb-4341-ab5a-402ecc2d041b>

XX - Cartilha Abrasel, COMO RETOMAR AS ATIVIDADES - RECOMENDAÇÕES E CUIDADOS PARA UMA REABERTURA SEGURA DE BARES E RESTAURANTES DIANTE DA CRISE: https://drive.google.com/file/d/13NQkre_u2EFYJxD3gNbdnxwGxMuQ3h-P/view

XXI - Protocolo-FOHB-Versão-2.0-1: OPERAÇÃO SEGURA E CONFIANÇA DO HÓSPEDE PROCEDIMENTOS E RECOMENDAÇÕES DE BOAS PRÁTICAS DURANTE E PÓS-PANDEMIA Versão 2.0 de 03/07/2020: <http://fohb.com.br/protocolos/>

XXII - ABIH - Como prevenir o Corona Vírus na Hotelaria: <http://abih.com.br/como-prevenir-o-coronavirus-na-hotelaria/>

XXIII - ORIENTAÇÕES DE PREVENÇÃO A COVID 19 – SERVIÇOS DE HOSPEDAGEM. BONITO - MATO GROSSO DO SUL, JUNHO 2020. Sebrae, Sesi (Sistema Fiems) e Fundação de Turismo do Estado (Fundtur-MS): <https://www.turismo.ms.gov.br/bonito-define-protocolos-de-biosseguranca-para-retomar-atividade-turistica-em-julho/>

XXIV - NOTA INFORMATIVA N° 3/2020 – CGGAP / DESF / SAPS/MS - medidas de prevenção, cautela e redução de riscos de transmissão para o enfrentamento da COVID-



19<[https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/04/1586014047102- Nota-Informativa.pdf](https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/04/1586014047102-Nota-Informativa.pdf)>

XXV - Protocolos da ABIH (Assoc. Bras. da Indústria de Hotéis) e ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes)

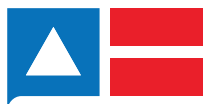
XXVI - Manual de Boas Práticas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária)

XXVII - CDC (Centro de Controle e prevenção de Doenças Norte-Americano) - procedimentos-de-reabertura-das-academias-area-seca-e-aquatica.pdf:

<[https://www.poolpiscina.com/coronavirus-na-piscina-pega-transmite-e-possivel- pegar-covid-19-nadando/](https://www.poolpiscina.com/coronavirus-na-piscina-pega-transmite-e-possivel-pegar-covid-19-nadando/)>



SECRETARIA DE TURISMO



**GOVERNO
DO ESTADO**