



O estabelecimento providencia a seguinte formação a todos os colaboradores

- Treino de todos os grupos de profissionais sobre o protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19.
- Como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19, incluindo os procedimentos:
 - o Procedimentos básicos para higienização das mãos: lavar as mãos frequentemente com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos ou usar desinfetante para as mãos que tenha pelo menos 70% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas.
 - o Procedimentos de etiqueta respiratória: tossir ou espirrar para o antebraço fletido ou usar lenço de papel, que depois deve ser imediatamente deitado ao lixo. Higienizar as mãos sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar. Evite também tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.
 - o Procedimentos de conduta social: alterar a frequência e a forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando o contacto próximo, apertos de mão, beijos, postos de trabalho partilhados, reuniões presenciais e partilha de comida, utensílios, copos e toalhas.
- Como cumprir a auto monitorização diária que visa a avaliação da febre (medir a temperatura corporal duas vezes por dia e registar o valor e a hora de medição) e a verificação de tosse ou dificuldade em respirar.
- Como cumprir as orientações da Direção Geral de Saúde para limpeza de superfícies ambientais e tratamento de roupa nos hotéis e alojamentos.

O estabelecimento disponibiliza a seguinte informação a todos os clientes

- Como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19.
- Protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19.

O estabelecimento possui

- Equipamentos de proteção individual para todos os trabalhadores.
- Equipamento de proteção individual disponível para clientes.
- Stock de materiais de limpeza de uso único proporcional às suas dimensões
- Dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool, junto aos pontos de entrada/saída, nas várias receções, à entrada do restaurante e

bar.

- Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico.
- Local para isolar pessoas que possam ser detetadas como casos suspeitos ou casos confirmados de COVID-19, que deve ter preferencialmente ventilação natural, ou sistema de ventilação mecânica, e possuir revestimentos lisos e laváveis, casa de banho, stock de materiais de limpeza, máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis, termómetro, contentor de resíduos autónomo, sacos de resíduos, sacos de recolha de roupa usada, Kit com água e alguns alimentos não perecíveis.
- Nas instalações sanitárias equipamento para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel.

A limpeza do estabelecimento assegura que

- As superfícies onde as pessoas, colaboradores e clientes, circulam são lavadas e desinfetadas de acordo com o protocolo interno, garantindo o controlo e a prevenção de Infeções e resistências aos antimicrobianos.
- Todas as superfícies e objetos de utilização comum são limpas várias vezes ao dia (incluindo interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores do armário).
- É dada preferência à limpeza húmida, em vez da limpeza a seco e do uso de aspirador de pó.
- A renovação de ar das salas e espaços fechados é feita regularmente.
- A desinfecção da piscina (sempre que exista) é realizada com o procedimento habitual, devendo-se substituir a água e proceder à cloragem como definido em protocolo interno.

O protocolo interno de limpeza e higienização do estabelecimento garante

- A definição de equipas diferentes para limpeza dos quartos, uma para remoção da roupa/fazer camas e outra para realizar a limpeza, em dois tempos de intervenção espaçados (dado que a primeira intervenção gera aerossóis) e com proteção adequada (máscara, óculos para proteção dos olhos, avental de plástico sobre a farda e luvas, preferencialmente descartáveis, de nitrilo).
- A remoção da roupa de cama e atoalhados é feita sem a agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para a máquina de lavar.
- A lavagem em máquinas distintas e a temperaturas elevadas da farda dos colaboradores e da roupa de cama/atoalhados (cerca de 60°C).

A organização do serviço no estabelecimento assegura

- Que existe sempre ao serviço um colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infeção (acompanhar a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestando-lhe a assistência necessária e pedindo-lhe que contacte o serviço nacional de saúde).
- A descontaminação da área de isolamento sempre que haja casos positivos de



infecção e reforço da limpeza e desinfeção sempre que haja doentes suspeitos de infecção, principalmente nas superfícies frequentemente manuseadas e mais utilizadas pelo mesmo.

- O armazenamento dos resíduos produzidos pelos doentes suspeitos de infecção em saco de plástico que, após fechado (ex. com abraçadeira) que deve ser segregado e enviado para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.
- A auto monitorização diária visando a avaliação da febre (medir a temperatura corporal duas vezes por dia e registar o valor e a hora de medição) e a verificação de tosse ou dificuldade em respirar de todos os colaboradores.