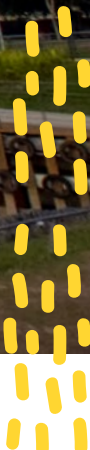


Vem pra
POA,
vem de
BOA.

Mania Ana Kreativ/PMPA



Cartilha de protocolos de segurança sanitária e boas práticas para as atividades turísticas em Porto Alegre/RS



prefeitura de
PORTO ALEGRE

Sumário

Apresentação	3
1. Sobre o COVID-19	
1.1 Transmissão	4
1.2 O que fazer em caso de apresentar sintomas	5
1.3 Como prevenir	5
2. Protocolos gerais a todos os tipos de serviços turísticos	
2.1 Distanciamento Social	6
2.2 Cuidados Pessoais	7
2.3 Cuidado com Ambiente	8
2.4 Comunicação	9
2.5 Monitoramento	10
3. Contatos úteis	11

Apresentação

Vivemos um cenário de crise sem precedentes e o Turismo é um dos setores mais impactados. As empresas do setor foram as primeiras a sentir os prejuízos e provavelmente serão uma das últimas a se recuperarem.

Neste sentido, estamos trabalhando para garantir a retomada do Turismo neste momento tão difícil, assegurando condições para voltar a crescer.

Nosso principal objetivo no momento é apoiar a reconstrução e garantir que o turista se sinta seguro em Porto Alegre.

Com esta “cartilha/protocolos de segurança sanitária e boas práticas” pretendemos qualificar o setor turístico da cidade, informando as medidas de higiene e limpeza adotadas pelos estabelecimentos, promovendo nossa cidade com um destino turístico protegido e preocupado em oferecer cuidados aos seus visitantes.

Vamos juntos superar as dificuldades e construir o Turismo em Porto Alegre!



1. Sobre o COVID-19

O coronavírus é uma família de vírus que causa infecções respiratórias. O novo agente do coronavírus foi descoberto em 31.12.2019, após casos registrados na China. Provoca a doença chamada COVID19.

Os primeiros coronavírus humanos foram isolados pela primeira vez em 1937. No entanto, foi em 1965 que o vírus foi descrito como coronavírus, em decorrência do perfil na microscopia, parecendo uma coroa.

O período de incubação e o tempo que leva para os primeiros sintomas aparecerem desde a infecção por coronavírus, pode variar de 2 a 14 dias.

1.1 Transmissão:

As investigações sobre as formas de transmissão do coronavírus ainda estão em andamento, mas já se sabe que há disseminação de pessoa para pessoa, ou seja, a contaminação por gotículas respiratórias ou contato. É importante observar que a disseminação de pessoa para pessoa pode ocorrer de forma continuada. A transmissão do coronavírus costuma ocorrer pelo ar ou por contato pessoal com secreções contaminadas como:

- Gotículas de saliva;
- Espirro;
- Tosse;
- Catarro;
- Contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão;
- Contato com objetos ou superfícies contaminadas, seguido de contato com boca, nariz ou olho.

1.2 O que fazer em caso de apresentar sintomas?

Se você está com sintomas como febre, dor de cabeça, cansaço, diarreia, dor no corpo, perda de olfato ou paladar, busque atendimentos em qualquer unidade de saúde de Porto Alegre (postos de saúde), ou nas tendas de atendimento exclusivas para Covid. Lá você será avaliado e, se indicado, encaminhado para o teste do Covid-19. Você também pode entrar em contato com o TeleSus através do telefone 136.

A Prefeitura de Porto Alegre mantém um site com todas as atualizações sobre os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita de COVID-19. Ao acessar o site você garante que a qualidade e a fidedignidade da informação: <https://prefeitura.poa.br/carta-de-servicos/acesso-orientacoes-coronavirus>

1.3 Como prevenir?

- Lavar com frequência as mãos até a altura dos punhos, com água e sabão, ou higienizar com álcool em gel 70%.
- Ao tossir ou espirrar, cobrir nariz e boca com lenço ou com o braço, e não com as mãos.
- Evitar tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas. Ao tocar, lave sempre as mãos como já indicado.
- Manter uma distância mínima de cerca de 2 metros de qualquer pessoa tossindo ou espirrando.
- Evitar abraços, beijos e apertos de mãos.
- Higienizar com frequência o celular e demais itens de uso pessoal,
- Não compartilhar objetos de uso pessoal, como talheres, toalhas, pratos e copos com pessoas que não sejam coabitantes;
- Manter os ambientes limpos e bem ventilados.
- Evite aglomerações e ambientes sem ventilação.



2. Protocolos gerais a todos os tipos de serviços turísticos

Os serviços turísticos de Porto Alegre devem atentar, além da legislação municipal, para a legislação estadual e às orientações do Modelo de Distanciamento Social Controlado, proposto pelo Governo do Estado do Rio Grande do Sul.

Conforme o grau de risco em saúde, cada região recebe uma bandeira. O monitoramento é semanal e pode ser consultado aqui: www.distanciamentocontrolado.rs.gov.br

2.1. Distanciamento Social

- Estimular, sempre que possível, o trabalho remoto dos funcionários;
- Oferecer, sempre que possível, serviço de entrega dos produtos;
- Adotar, sempre que possível, regimes de escala, revezamento, alteração de jornadas e/ou flexibilização de horários de entrada, saída e almoço,
- Priorizar a realização de reuniões por áudio e videoconferência e reforçar medidas de distanciamento, uso de máscara, higiene e sanitização quando necessário realizar a reunião presencialmente. As empresas devem manter um controle das reuniões presenciais realizadas e registro de seus participantes, isso auxilia caso a vigilância necessite mapear possíveis contaminações.
- Respeitar o teto de ocupação garantindo o distanciamento mínimo obrigatório entre pessoas;
- Demarcar, sempre que possível, as posições nas filas a fim de incentivar as pessoas a respeitarem o distanciamento social – filas de pagamento, de entrada em estabelecimentos, entre outras.

- Organizar, sempre que possível, atendimentos e horários especiais para o grupo de risco.
- Reorganizar as posições das mesas ou estações de trabalho para atender a distância mínima entre pessoas. No caso de trabalho em pé, marcar a posição de cada trabalhador no chão. Caso a mudança de posição das mesas ou estações de trabalho para atendimento do distanciamento mínimo não seja possível, reforçar o uso de EPIs e/ou utilizar barreiras físicas entre trabalhadores, de material liso, resistente, impermeável e que permita fácil higienização a cada troca de posto.
- Sempre que possível, implementar corredores de sentido único para coordenar os fluxos de entrada e de saída dos estabelecimentos, respeitando o distanciamento mínimo entre pessoas.

2.2. Cuidados pessoais

- Usar máscaras descartáveis ou de tecido não tecido (TNT) ou de tecido de algodão, de uso individual, atentando para sua correta utilização, troca e higienização;
- Ao colocar a máscara, não tocar na parte externa com as mãos, nem coçar o rosto. Para retirá-la, segurar no elástico ou tirantes atrás da cabeça e puxar para frente devagar.
- Lavar constantemente as mãos com água e sabão ou fazer a higienização com álcool gel 70%:
 - a) ao chegar e ao sair ao trabalho;
 - b) antes e depois de usar o banheiro;
 - c) após coçar ou assoar nariz, pentear os cabelos, cobrir a boca para espirrar, manusear dinheiro;
 - d) antes de comer, beber, manusear alimentos e fumar;
 - e) após manusear quaisquer resíduos.
 - f) ao término de cada tarefa, sempre que mantiver contato com qualquer pessoa, objeto ou superfície de madeira, metal, pisos, plástico, tecido e vidro.
- Não compartilhar máscara e equipamento de proteção individual (EPI) com outro colaborador.
- Evitar o compartilhamento dos objetos pessoais, tais como, fones de ouvido, headsets, celulares, canetas, copos, talheres, pratos, entre outros.

- Cumprir a etiqueta respiratória, ao tossir ou espirrar, cobrir nariz e boca com lenço ou com o braço, e não com as mãos. Descartar de imediato os lenços descartáveis utilizados.
- Evitar tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas. Ao tocar, lave sempre as mãos como já indicado.
- Propiciar que clientes ou usuários higienizem as mãos com álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar ao acessarem e ao saírem do estabelecimento;
- Garantir o imediato afastamento para isolamento domiciliar de 14 dias, a contar do início dos sintomas, aos colaboradores que: - testarem positivos para Covid-19; - tenham tido contato ou residam com caso confirmado de Covid-19;

2.3. Cuidados com o ambiente

- Todas as diretrizes de higiene e limpeza devem ser igualmente adotadas nas áreas de atendimento e nas áreas funcionais.
- Priorizar a ventilação natural, mantendo o ambiente arejado e sem aglomeração de pessoas.
- Quando o ar-condicionado for a única opção de ventilação, realizar a manutenção adequada e limpeza dos filtros e dutos, com registro desta limpeza geral
- Disponibilizar lavatórios equipados com água, sabão e toalhas de papel não-reciclado.
- Disponibilizar álcool gel 70% em diferentes áreas do estabelecimento, com especial atenção para as entradas do estabelecimento, áreas de atendimento e áreas relacionadas à alimentação.
- Reforçar e ampliar a frequência da limpeza e a higienização de superfícies, objetos e equipamentos de contato frequente – como botões de máquinas, computadores, teclados, mouses, telefones, elevadores, torneiras, corrimãos, maçanetas, puxadores, balcões e guichês de atendimento. Utilizar com álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sob fricção.

- Envolver as máquinas de cartões com plástico ou filme para facilitar a higienização. A higienização da máquina de cartões deve ser feita com álcool líquido 70%.
- Dispor de lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura e o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo).
- Em refeitórios, dar preferência à utilização de talheres e copos descartáveis e, na impossibilidade, utilizar talheres higienizados e individualizados.
- Eliminar bebedouros de jato inclinado e disponibilizar alternativas (dispensadores de água e copos plásticos descartáveis e/ou copos de uso individual, desde que constantemente higienizados).
- Não disponibilizar garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios, para acesso ao público;

2.4. Comunicação

- Treinar toda a equipe de funcionários com relação aos protocolos sanitários que devem ser adotados no trabalho.
- Instruir funcionários sobre etiqueta respiratória, higiene e prevenção, além de incentivar a lavagem das mãos a cada 2 horas e sempre que necessário.
- Instruir os funcionários para não cumprimentar pessoas com apertos de mão, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico.
- Recomendar aos funcionários que não retornem às suas casas com o uniforme utilizado durante a prestação do serviço.
- Dispor de comunicados sobre os protocolos adotados pelo estabelecimento e sobre a necessidade de seu cumprimento por clientes e funcionários nas áreas de atendimento e funcionais.
- Dispor de comunicados sobre as formas de prevenção da COVID-19 em áreas funcionais e de atendimento.
- Estimular que os funcionários façam um automonitoramento de sua condição de saúde e que informem prontamente qualquer sintoma, de forma a não ser motivo de constrangimento pessoal.

- Estabelecer procedimentos de comunicação de suspeita e confirmação de casos de COVID-19 entre funcionários, de forma a acolher e o funcionário, sem constrangimento.
- Esclarecer aos colaboradores quais são os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita e confirmação de caso de COVID-19.
- Orientar seus fornecedores e terceiros, sobre as normas de prevenção contra a Covid-19 implantadas pelo estabelecimento e conhecer as adotadas por eles;

2.5. Monitoramento

- Depois de realizar o treinamento da equipe e implantar os novos protocolos de trabalho, desenvolver um plano de acompanhamento e controle, para verificar a efetividade das ações. Sugere-se que haja uma pessoa de referência para toda a equipe sobre o tema Covid-19 no estabelecimento.
- Acompanhar o bem estar físico e emocional dos funcionários.

3. Contatos úteis

- Em caso de suspeita de COVID-19:
Disque Saúde, do Sistema Único de Saúde (SUS): **136**
- Consulte também os seguintes sites oficiais sobre o tema:
 - Prefeitura de Porto Alegre:
<https://prefeitura.poa.br/coronavirus>
 - Governo do Estado:
<https://ti.saude.rs.gov.br/covid19/> e
<https://distanciamentoccontrolado.rs.gov.br/>
 - Diretoria de Turismo e Eventos de Porto Alegre:
51 3289-4730



prefeitura de
PORTO ALEGRE