

Protocolo de Biossegurança nos Serviços de Turismo do Amazonas

OPERADORES DA PESCA ESPORTIVA



Roselene Silva de Medeiros

Presidente

Orlando Camara

Vice Presidente

Ana Cláudia Rego

Diretora de Promoção e Marketing

Cléia Viana

Diretora de Negócios e Eventos

Denise Bezerra

Diretora de Produtos Turísticos

Juvenal Pinheiro

Diretoria Administrativa e Financeira

Pesquisa e elaboração do documento

Daniel Bernardes

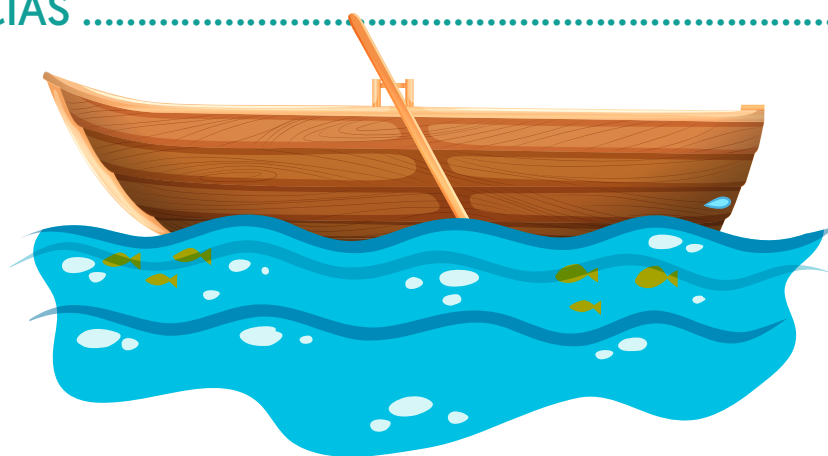
Lena Emmanuelle Pampolha

Coordenação

Cléia Viana

Sumário

1. APRESENTAÇÃO.....	01
2. RECOMENDAÇÕES GERAIS.....	02
3. PESCA.....	03
3.1 Orientações aos viajantes	04
3.2 Recepção	05
3.3 Atendimento Interno	06
3.4 Nos Barcos de Pesca	08
3.5 Recomendações Gerais	09
4. DÚVIDAS FREQUENTES.....	10
5. REFERÊNCIAS	17



1. Apresentação

Palavras Da Presidente

A pandemia causada pelo SARS-CoV2, novo coronavírus ou COVID19, trouxe várias mudanças para o cotidiano da população global e afetou diretamente o Turismo numa escala nunca antes vista. Por não existir ainda um medicamento comprovadamente eficaz contra esse vírus, fomos tomados por medidas como o distanciamento social para desacelerar a transmissão e não colapsar os sistemas de saúde, o que nos impôs a uma longa quarentena e estabeleceu drásticas mudanças no nosso cotidiano. Para nos mantermos ativos o uso das mídias digitais foram fundamentais para nos unir, reunir e comunicar.

As conectividades foram acessadas por meios tecnológicos, reuniões, tomadas de decisões e encontros familiares passaram a ser virtuais, a escola passou também pela transformação digi-

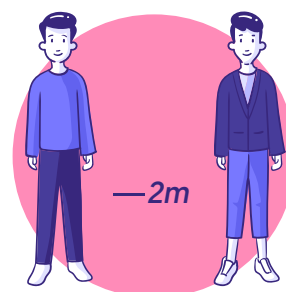


tal tornando-se remota, o trabalho virou home office tendo que se adequar a uma estrutura doméstica transformando a informação em conhecimento. Contudo, podemos afirmar com segurança que quando tudo passar, o período de pós-pandemia ou o “novo normal” como nomearam filósofos e economistas, nos obrigará a nos reinventar como humanos e isso fala principalmente a produção do nosso trabalho. Contudo, consideramos que o grande aprendizado nesse período de pandemia foi o uso das tecnologias para incrementar os serviços do Turismo, e aplicação dos Protocolos de Biossegurança como recomendações e orientações de medidas sanitárias garantirão a médio e longo prazo a confiança e a retomada do Turismo. Assim, o Governo do Amazonas através do governador, senhor Wilson Lima e a Empresa Estadual de Turismo-Amazonastur recomendam a implantação do Protocolo de Biossegurança nos diversos segmentos do Turismo, para que contribua de imediato com a reconstrução e retomada do Turismo no Amazonas.

Roselene Medeiros

2. Recomendações Gerais

- a) Lavar frequentemente as mãos com água e sabão;
- b) Se não tiver acesso água e sabão ou quando as mãos não estiverem visivelmente sujas, utilizar álcool gel a 70%;
- c) Etiqueta respiratória:
- Utilizar lenço descartável para higiene nasal;
 - Cobrir nariz e boca ao espirrar ou tossir;
 - Lavar as mãos com água e sabão após tossir ou espirrar.
- d) Evitar tocar nas mucosas dos olhos, nariz, boca sem as mãos limpas;
- e) Manter uma distância de no mínimo 2 metros entre pessoas;
- f) Utilizar frequentemente máscaras de tecido reutilizáveis ou descartáveis, cobrindo boca e nariz;
- g) Realizar correta higienização e desinfecção seguindo as orientações de higienização no site do Ministério da saúde <https://www.saude.gov.br> , ou da Anvisa <http://portal.anvisa.gov.br>.



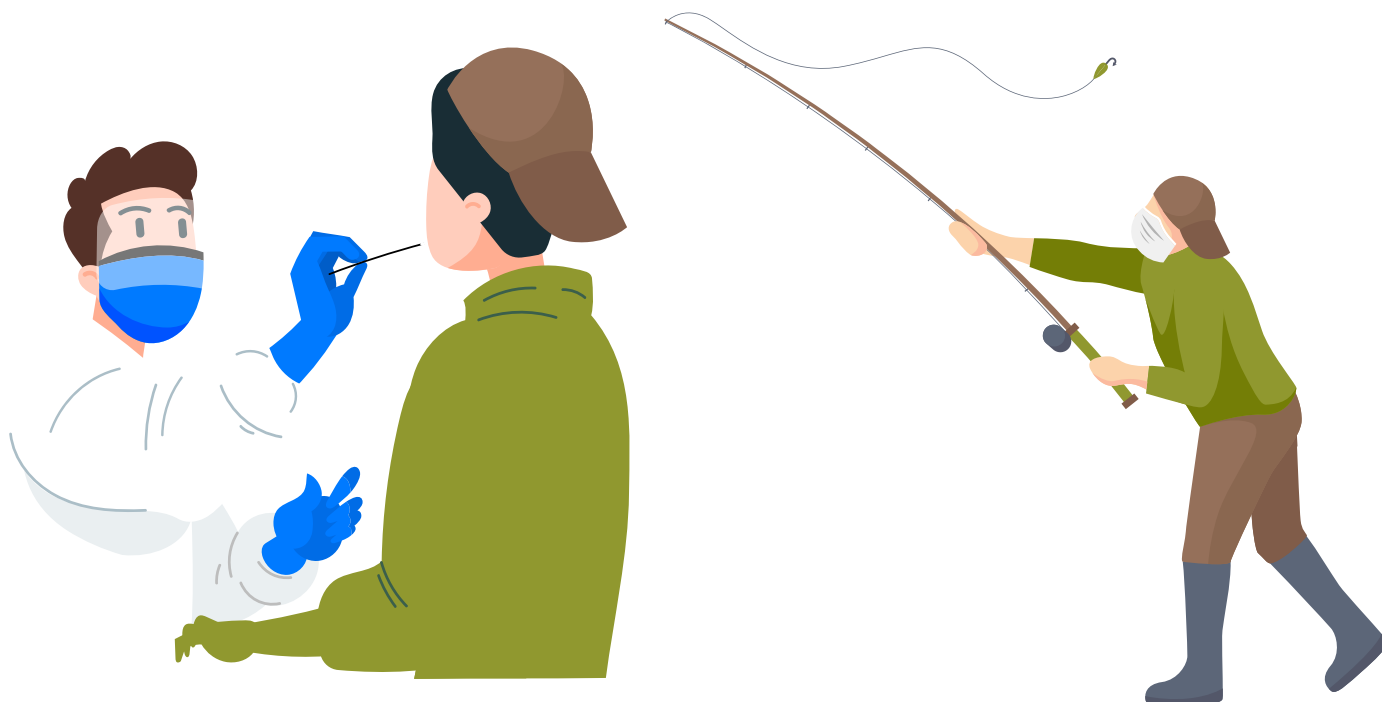
3. Operadores de Pesca

Com a pandemia a pesca esportiva teve um impacto direto, paralisando cerca de 80% das suas atividades. Este protocolo cita orientações estabelecidas pela Associação Nacional de Ecologia e Pesca Esportiva - ANEPE, para que os turistas e pescadores possam ter mais segurança e confiança ao retomar suas viagens, e também para orientar os destinos turísticos de pesca esportiva a fazer ações de sanitização que possam resguardar a saúde dos viajantes e de seus colaboradores.



3.1 Orientações aos viajantes

- Sugerir ao cliente realizar o exame sorológico para COVID-19 dez dias antes de sua viagem, vem como atualizar a carteira de vacinação [Febre Amarela e Hepatite];
- Aqueles que já tiverem diagnóstico laboratorial do covid 19, devem informar no momento da reserva;
- Orientar uma avaliação médica antes da viagem, com uma possível prescrição do médico para obtenção de um kit com medicações para que sejam usados caso surjam sintomas durante a pescaria;
- Procurar cenários com menor aglomeração;
- Levar alguma alimentação para o trajeto, evitar sair do ônibus ou carro nas paradas;
- Utilizar máscara em todo o trajeto;



3.2 Recepção

- Utilizar máscara e álcool gel 70%;
- Atendimento 1 pessoa por vez;
- Disponibilização de máscara [doação ou venda];
- Realizar check-in virtualmente antes da chegada;
- Os documentos de todos poderão ser entregues pelo líder do grupo na recepção e encarregado de distribuir as chaves dos alojamentos aos viajantes;
- Alojamento máximo de 02 pessoas por apartamento, com exceção de famílias com crianças pequenas;



3.3 Atendimento Interno

- Distanciamento de 2 metros entre mesas do restaurante, com distância mínima de 1 metro entre as cadeiras;
- Todos os quartos deverão ter álcool em gel 70%, um pano, um capacho limpo com um pano umedecido com a solução de hipoclorito para limpeza dos pés;
- Preferencialmente não utilizar o sistema de ar condicionado, manter os espaços o mais arejado possível, caso tenha necessidade da utilização, proceder limpeza do filtro a cada ocupação do apartamento;
- As lixeiras disponíveis aos clientes devem ter tampa e pedal, as quais deverão ser higienizadas 2 vezes por dia;
- Diminuição e revezamento no quadro de funcionários, com aferição de temperatura a cada troca de quem está entrando em serviço;
- Todos os funcionários devem estar usando máscaras e portando materiais desinfetantes para limpeza das áreas específicas de maior circulação;
- Os utensílios e equipamentos do restaurante e da pousada em geral devem ser limpos seguido de pré-enxague, aplicação de detergente com esfregação, enxágue e sanitização (utilização de produtos específicos seguindo orientação do fabricante);
- A cozinha deverá ser higienizada e desinfectada a cada final de refeição;
- Não deixar alimentos expostos e vulneráveis à contaminação;
- Dentro do possível as pousadas e hotéis, devem oferecer o serviço de alimentação via room service;

3.3 Atendimento Interno

- Se possível atribuir diferentes horários para cada grupo para utilização do restaurante;
- Os alimentos no buffet devem permanecer protegidos com coberturas anti salivares no local onde os clientes irão se servir;
- Orientar os clientes para que não falem ou conversem perto dos alimentos expostos;
- Os talheres deverão ser oferecidos individualmente dentro de sacos plásticos;
- Orientar os colaboradores e hóspedes a manter no mínimo 1 m de distância dos mesmos;
- Orientar fornecedores sobre a utilização de máscaras e os procedimentos de higiene pessoal;
- Higienizar as sacolas e caixas com álcool 70%, antes do armazenamento, substituindo as embalagens do fornecedor e descartando-as adequadamente;
- Os colaboradores deverão receber treinamentos constantes de profissionais capacitados para higienização dos ambientes, manipulação de alimentos e descartes de resíduos;
- Capacitar um colaborador por turno para agir em caso de algum hóspede ou colaborador apresentar sintomas suspeitos de COVID-19;

3.4 Nos Barcos de Pescas

- Os barcos a serem utilizados, devem estar limpos com a desinfecção interna previamente feita;
- Disponibilização de sabão para higienização frequente das mãos dos integrantes do barco;
- Higienizar latas e garrafas antes de sua colocação na caixa térmica;
- Trocar o gelo feito de água pelas placas de gelo reutilizável tipo 'Cliogel'. As placas deverão ser higienizadas a cada dia. Orientar a higienização das mãos antes de acessar a caixa térmica;



3.5 Recomendações Gerais

- A capacitação das equipes e comunicação direta com o cliente, serão a chave do sucesso na retomada pós pandemia;
- Pense em mudanças que possam ser feitas de acordo com a necessidade e vontade do seu cliente;
- Crie formas de comunicação interna no estabelecimento para que todos entendam e propaguem as medidas adotadas;
- Implemente esforços para assegurar que as regras de boas práticas na manipulação de alimentos solicitadas nas legislações sanitárias em vigor sejam cumpridas;
- Mantenha-se sempre atualizado sobre as novas exigências sanitárias pós Covid-19;
- Grupos diferentes, precisam de mais espaço entre eles com mais opções de escolha para se sentar, fugindo do padrão praça de alimentação;
- Lembre-se que este é o momento de se reinventar, de avaliar o cenário atual e desenvolver estratégias para garantir as retomadas.



4. Dúvidas Frequentes

Definição de caso suspeito:

DEFINIÇÃO 1: SÍNDROME GRIPAL (SG): indivíduo com quadro respiratório agudo, caracterizado por sensação febril ou febre, mesmo que relatada, acompanhada de tosse ou dor de garganta ou coriza ou dificuldade respiratória.

- EM CRIANÇAS [MENOS DE 2 ANOS DE IDADE]: considera-se também obstrução nasal, na ausência de outro diagnóstico específico.
- EM IDOSOS: a febre pode estar ausente. Deve-se considerar também critérios específicos de agravamento como síncope, confusão mental, sonolência excessiva, irritabilidade e inapetência.

DEFINIÇÃO 2: SÍNDROME RESPIRATÓRIA AGUDA GRAVE (SRAG): Síndrome Gripal que apresente: dispneia/desconforto respiratório ou pressão persistente no tórax ou saturação de O² menor que 95% em ar ambiente ou coloração azulada dos lábios ou rosto.

- EM CRIANÇAS [MENOS DE 2 ANOS DE IDADE]: além dos itens anteriores, observar os batimentos.

Febre: Considera-se febre aquela acima de 37,8°. Alerta-se que a febre pode não estar presente em alguns casos como, por exemplo, em pacientes jovens, idosos, imunossuprimidos ou que em algumas situações possam ter utilizado medicamento antitérmico. Nestas situações, a avaliação clínica deve ser levada em consideração e a decisão deve ser registrada na ficha de notificação. Considerar a febre relatada pelo paciente, mesmo não mensurada.

Contato próximo de casos suspeitos ou confirmados da COVID-19:

Uma pessoa que teve contato físico direto (por exemplo, apertando as mãos);

- Uma pessoa que tenha contato direto desprotegido com secreções infecciosas (por exemplo, sendo tossida, tocando tecidos de papel usados com a mão nua);
- Uma pessoa que teve contato frente a frente por 15 minutos ou mais e a uma distância inferior a 2 metros;
- Uma pessoa que esteve em um ambiente fechado (por exemplo, sala de aula, sala de reunião, sala de espera do hospital etc.) por 15 minutos ou mais e a uma distância inferior a 2 metros;
- Um profissional de saúde ou outra pessoa que cuida diretamente de um caso COVID-19 ou trabalhadores de laboratório que manipulam amostras de um caso COVID-19 sem equipamento de proteção individual recomendado (EPI) ou com uma possível violação do EPI;
- Um passageiro de uma aeronave sentado no raio de dois assentos (em qualquer direção) de um caso confirmado de COVID-19, seus acompanhantes ou cuidadores e os tripulantes que trabalharam na seção da aeronave em que o caso estava sentado.



Máscaras Caseiras:

Viajantes podem produzir e utilizar suas próprias máscaras caseiras. A fabricação das máscaras caseiras a partir de tecidos como: tecido de saco de aspirador, cotton [composto de poliéster 55% e algodão 45%], tecido de algodão [como camisetas 100% algodão] e fronhas de tecido antimicrobiano, podem assegurar uma boa efetividade se forem bem desenhadas e higienizadas corretamente. Maior detalhamento das orientações quanto as máscaras caseiras podem ser encontradas no Nota Informativa disponível em <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/Abril/04/1586014047102-Nota-Informativa.pdf>.

As máscaras caseiras não são indicadas: para uso na assistência à saúde, no atendimento de viajantes suspeitos ou mesmo na abordagem aos meios de transporte.



Cuidados com a máscara de tecido:

- Assegurar-se de que a máscara está limpa;
- Fazer a adequada higienização das mãos antes de colocá-la;
- Evitar o contato com a parte frontal da máscara e, havendo o contato, higienizar imediatamente as mãos;
- Colocar e retirar as máscaras, tocando no elástico ou na extremidade de amarrar, não tocando na parte frontal;
- Cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaços nas laterais;
- Utilizar a mesma máscara por, no máximo, três horas, mas caso fique úmida, trocá-la antes;
- Repetir os procedimentos de higienização das mãos sempre que retirar e recolocar a máscara;
- As máscaras limpas de reposição devem estar separadas das máscaras usadas, para que não haja contaminação cruzada. Máscaras usadas devem ser acondicionadas em sacos plásticos fechados, em local distante da manipulação de alimentos e destinado a este fim e, caso o estabelecimento opte pela lavagem em lavanderia profissional, deve dispor de local adequado para o acondicionamento.



Tempo de permanência do vírus em superfícies, segundo estudos atuais:

- Plástico - 5 dias
- Alumínio - 8 horas
- Inox - 48 horas
- Luvas cirúrgicas - 8 horas
- Vidro - 4 dias
- Papel - 5 dias

O Coronavírus SARS-CoV-2 (Covid-19) é muito sensível ao detergente ou sabão e a temperatura quente (45°C ou mais)



Refeitórios no ambiente de trabalho:

- Aumentar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações;
- Utilizar somente um dos lados da mesa, ou alternar os lados, como forma de evitar que as pessoas fiquem frente à frente com as demais;
- Desincentivar a proximidade entre pessoas durante as refeições, mantendo sempre um lugar vazio entre elas;
- Estimular que funcionários sentem sempre em posições fixas para possibilitar a identificação de quem teve contato próximo em caso de transmissão;
- Distanciar e demarcar as mesas para que mantenham uma distância mínima segura;
- Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários [pias, banheiros, etc.];
- Fornecer pratos prontos e evitar o self-service;
- Estimular os funcionários a higienizar as mãos com água e sabonete ou álcool antes e depois de entrar no restaurante;
- Orientar os funcionários a retirar a máscara facial ao sentar, descartá-las dentro de um saco plástico individual e, posteriormente, jogá-la na lixeira.



Funcionário com teste positivo para a Covid-19:

Após a confirmação com parecer médico formal, o funcionário deve permanecer afastado do trabalho e em isolamento até receber autorização médica para retornar a rotina normal. Além disso, deve reforçar os cuidados em casa para prevenir a contaminação dos familiares.

Retorno de funcionário afastado por Covid-19:

O funcionário diagnosticado com Covid19 só poderá retornar ao trabalho com autorização médica. Se ao término do período de afastamento recomendado pelo médico persistirem os sintomas, o funcionário deve ser orientado a permanecer em sua residência por mais 7 dias. Se ao final deste período ainda houver qualquer sintoma, o funcionário deve procurar novamente o atendimento médico presencial.

Equipe em que um funcionário teste positivo para a Covid-19:

O funcionário com Covid-19 será afastado. Recomenda-se o afastamento do restante da equipe que teve contato com o funcionário contaminado pelos próximos 14 dias. Quem não teve contato direto, deve manter sua rotina normal de trabalho, intensificando todas as medidas preventivas. É essencial acompanhar o surgimento de sintomas.

Observação 1: Todas essas medidas são baseadas no conhecimento atual sobre os casos de infecção pelo SARS-CoV-2 e podem ser alteradas se novas informações sobre o vírus forem disponibilizadas.

Observação 2: As agências de viagens, hotéis, pousadas, guias de turismo deverão observar se seus parceiros envolvidos nos passeios vendidos estão seguindo as recomendações e protocolos de higienização para garantir a proteção de seus clientes.

5. Referências

- Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, *Journal of Hospital Infection*, <https://doi.org/10.1016/j.jhin.2020.01.022>
- WHO. Water, sanitation, hygiene and waste management for the COVID-19 virus. Technical brief, 3 March 2020. Disponível em: [WHO-2019-NCoV-IPC_WASH-2020.1-eng.pdf](https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-NCoV-IPC_WASH-2020.1-eng.pdf) ANVISA.
- Nota Técnica Nº 26/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489
- Saúde do Viajante/ ANVISA. <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5777769/Protocolo++detec%C3%A7%C3%A3o+e+atendimento+de+casos+suspeitos++em+PAF/c59c95d153f0-45e4-a91a-00e957086183>
- Protocolo – Procedimento para Embarque e Desembarque de Tripulantes de Embarcações e Plataformas/ ANVISA. <http://portal.anvisa.gov.br>.
- Definição de caso suspeito disponível em <https://coronavirus.saude.gov.br/sobrea-doenca#definicaodecaso> e no Guia de Vigilância Epidemiológica – Emergência de Saúde Pública de Importância Nacional pela Doença pelo Coronavírus 2019 versão 3 – de 03/04/2020, disponível em <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/06/GuiaDeVigiEp-final.pdf>].
- Máscaras Caseiras - Nota Informativa disponível em <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/04/1586014047102-Nota-Informativa.pdf>.
- Medidas sanitárias a serem adotadas em aeroportos e aeronaves, para enfrentamento ao novo Coronavírus SARS-CoV-2 [COVID-19] - NOTA TÉCNICA Nº 101/2020/SEI/GIMTV/GGPAF/DIRE5/ANVISA.
- Protocolo de retomada do turismo elaborado pelo Conselho Mundial de Viagens e Turismo – WTTC.
- Covid-19 Protocolo para Reabertura das Atividades do Comércio de Bens, Serviços e Turismo no Amazonas elaborado por Federação do Fecomercio AM/ SESC/ SENAC <https://www.fecomercio-am.org.br/>.
- Mercado de Eventos no Brasil + COVID 19 ATIVIDADES PÓS PANDEMIA, elaborado Associação Brasileira de Empresas de Eventos –ABEOC BRASIL e União Brasileira dos Promotores de Feiras – UBRAFE.
- Hilton Hotels. Hilton Defining new standard of cleanliness. <https://newsroom.hilton.com/corporate/news/hilton-defining-new-standard-of-cleanliness>.
- American Hotel and Lodging Association. Safe Stay Report. <https://www.ahla.com/sites/default/files/SafeStayReport.pdf>.
- COMO RETORNAR AS ATIVIDADES – Cartilha – 27 de Abril de 2020 – ABRASEL [Associação Brasileira de Bares e Restaurantes].
- ORIENTAÇÕES PARA RETOMADA – Cartilha – 15 de Maio de 2020 – ALIMENTAR CONTROL - Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos.
- ICT-P-001. Protocolo para Actividades de Hospedaje. Sector Turismo. INSTITUTO COSTARRICENSE DE TURISMO.
- Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 – Instituto para la Calidad Turística Española [ICTE] – Governo de Espanha.

Protocolo de Biosegurança nos Serviços de Turismo do Amazonas

OPERADORES DA PESCA ESPORTIVA

