

Protocolo de Biossegurança nos Serviços de Turismo do Amazonas

Bares e Restaurantes



Roselene Silva de Medeiros

Presidente

Orlando Câmara

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. BARES E RESTAURANTES.....	03
4. DÚVIDAS FREQUENTES.....	09
5. REFERÊNCIAS	16



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-

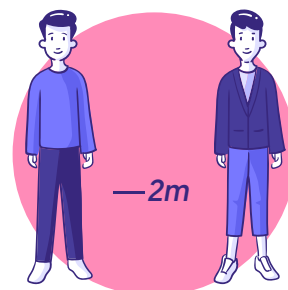


tal tornando-se remota, o trabalho virou home office tendo que se adequar a uma estrutura doméstica transformando a informação em conhecimento. Contudo, podemos afirmar com segurança que quando tudo passar, o período de pós-pandemia ou o “novo normal” como nomearam filósofos e economistas, nos obrigará 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. Bares e Restaurantes

Como um dos setores mais afetados pela crise da Covid-19, o setor de bares e restaurantes terá regras muito mais rígidas a partir de agora. Saúde e higiene sempre foram pontos de atenção para quem trabalha com alimentação. Evitar contaminação por vírus e bactérias e manter tudo higienizado são práticas do dia-a-dia nesses negócios. A premissa, certamente, é assegurar que as pessoas possam voltar a frequentar bares, restaurantes, lanchonetes, cafés e toda a cadeia da alimentação com a garantia das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos. Neste material estão orientações para uma reabertura segura, seguindo recomendações da Anvisa [Agência Nacional de Vigilância Sanitária] e da OMS [Organização Mundial da Saúde]:



3.1 Orientações para reabertura

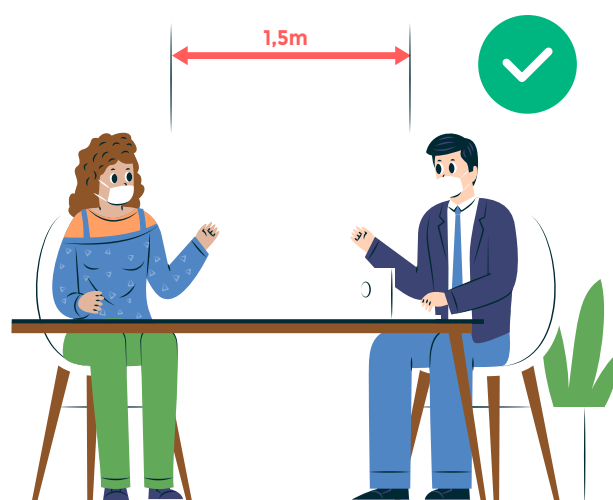
- Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de 1m [um metro] entre as cadeiras ou 2m [dois metros] entre as mesas;
- Promover o distanciamento de 1m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento, exemplo: fazer marcações no chão com essa distância. O distanciamento também vale para o pessoal da cozinha e, se possível, dividir em turnos;
- Disponibilizar álcool em gel 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento;
- Manter os dispensers e papeleiras dos lavatórios dos clientes, abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e, se possível, álcool em gel 70%. O mesmo para os banheiros dos colaboradores;
- Incentivar a lavagem de mãos. Em estabelecimentos onde seja possível ter uma pia para esta finalidade, o local deve dispor de sabonete e papel toalha descartável não reciclado para que os clientes possam higienizar as mãos antes de se servirem;
- Disponibilizar luvas descartáveis para clientes;
- Colocar um dispositivo com álcool em gel no caixa para clientes;
- Reforçar a higienização do piso e de superfícies com detergente e sanitizantes adequados, seguindo as orientações do fabricante. Existem no mercado produtos químicos 2 em 1, ou seja, detergente e sanitizante juntos no mesmo produto;

3.1 Orientações para reabertura

- Colocar um tapete ou superfície umidificada de hipoclorito de sódio na entrada do estabelecimento [Limpa sapato]. Para realizar a diluição da solução basta misturar 50ml de água sanitária em 1L de água e misturar bem;
- As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual e precisam ser mantidas higienizadas diariamente;
- Dar preferência a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, fazer a manutenção e limpar os filtros diariamente;
- As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso;
- Instalar uma barreira de acrílico no caixa, se possível;
- Envolver a máquina de cartão com filme plástico para facilitar a higienização após o uso;
- Realizar o controle de entrada e saída dos clientes a fim de evitar aglomerações;
- Repensar o modelo de cardápio. Se não for possível abolir o menu físico [escrevendo os itens em uma lousa, por exemplo], prepare um modelo plastificado, que possa ser higienizado após o uso. Outra ideia é ter um cardápio digital, que o cliente pode acessar lendo um QR Code pelo celular;
- Realizar a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou borrifando álcool. As mesas e cadeiras dos clientes devem ser higienizadas após cada refeição. Os banheiros devem ser limpos de hora em hora;

3.1 Orientações para reabertura

- Reforçar as boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras. Existem produtos específicos no mercado. Uma solução de água sanitária na proporção de 10 ml [veja no rótulo se pode ser usada para alimentos] para 1 litro de água também poderá ser usada. Deixe os alimentos na solução por 10 minutos e depois enxágue em água corrente;
- Instruir os colaboradores sobre a correta utilização dos EPIs (máscaras, face shields, luvas, toucas, entre outros) realizando a troca no mínimo a cada 3h de trabalho ou sempre que se fizer necessário;
- Se o estabelecimento optar pelo uso das máscaras de tecido, é importante que disponibilize quantidade suficiente à troca correta e institua um procedimento que permita o controle de troca. Um exemplo seria adotar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca dentro do período indicado ao uso contínuo;
- É importante que o colaborador utilize durante o expediente somente as máscaras ou protetores adotados pelo estabelecimento, garantindo que estão utilizando os materiais corretos e mais indicados para sua função;



3.1 Orientações para reabertura

- Os colaboradores devem vestir o uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados;
- Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos;
- Manter atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários do restaurante durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento. Ter também atenção no contato com os entregadores no delivery;
- Nas áreas de manipulação de alimentos é proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros;
- Fazer reuniões de alinhamento todo dia. Use a ferramenta do DDS [Diálogo Diário de Segurança] e reforce as medidas para os colaboradores;
- Realizar treinamentos frequentes para fortalecer as medidas entre os colaboradores, informando as atualizações assim que ocorrerem e pedir que evitem compartilhar fakenews;



3.1 Orientações para reabertura

- Designar um funcionário para repassar as informações aos colegas;
- Avaliar e permitir que funcionários administrativos pratiquem o home office;
- Informar aos clientes que o estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros. Treinar a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilizar cartazes no salão, nos banheiros e displays de mesa. Também faça a comunicação no site e/ou redes sociais;
- Orientar os consumidores a fazer o pagamento preferencialmente com cartões ou através do celular, evitando a manipulação de notas e moedas;
- Informar aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa [como o telefone celular]. Colocar um cartaz alertando que clientes com sintomas [febre, tosse] não devem permanecer no restaurante;
- Nos banheiros e lavatórios, coloque cartazes com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel;
- Se a legislação local exigir que os clientes usem máscara ao entrar no estabelecimento [só tirando para comer], avalie a possibilidade do restaurante oferecer máscaras descartáveis.



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 camisas 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 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++atendimento++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#definicaode-caso> 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] – Gobierno de España.

Protocolo de Biosegurança nos Serviços de Turismo do Amazonas

Bares e Restaurantes

