

# PROTOCOLO PARA VISITAÇÃO ÀS UNIDADES DE CONSERVAÇÃO DO MOSAICO DO BAIXO RIO NEGRO - AMAZONAS

Amazonas | Agosto 2020 | Edição 01



# Apresentação

O Mosaico do Baixo Rio Negro está totalmente inserido no estado do Amazonas, envolvendo os municípios de Manaus, Novo Airão, Iranduba, Manacapuru, Presidente Figueiredo e Barcelos.

Integram o Mosaico as seguintes unidades de conservação: Parque Nacional de Anavilhanas; Parque Nacional do Jaú e Reserva Extrativista do Rio Unini (federais); Parque Estadual do Rio Negro Setor Norte, Parque Estadual do Rio Negro Setor Sul, Reserva de Desenvolvimento Sustentável do Rio Negro, Reserva de Desenvolvimento Sustentável do Amanã, Área de Proteção Ambiental da Margem Direita do Rio Negro - Setor Puduari-Solimões, Área de Proteção Ambiental da Margem Esquerda do Rio Negro Setor Aturiá-Apuauzinho, Área de Proteção Ambiental da Margem Esquerda do Rio Negro - Setor Tarumã-açu-Tarumã-mirim, Reserva de Desenvolvimento Sustentável Puranga Conquista (estaduais - Amazonas); e Reserva de Desenvolvimento Sustentável do Tupé (municipal - Manaus/AM).

Essas unidades de conservação têm o turismo como uma das principais atividades econômicas, e tanto as comunidades como os demais prestadores de serviços turísticos da região tiveram um grande impacto com a pandemia de COVID-19 e fechamento das unidades de conservação, em março de 2020.

Este protocolo foi elaborado para atender à necessidade de procedimentos sanitários para a visitação nas unidades de conservação que compõem o Mosaico, a partir da análise de outros protocolos vigentes, a fim de minimizar o risco de transmissão da COVID-19.

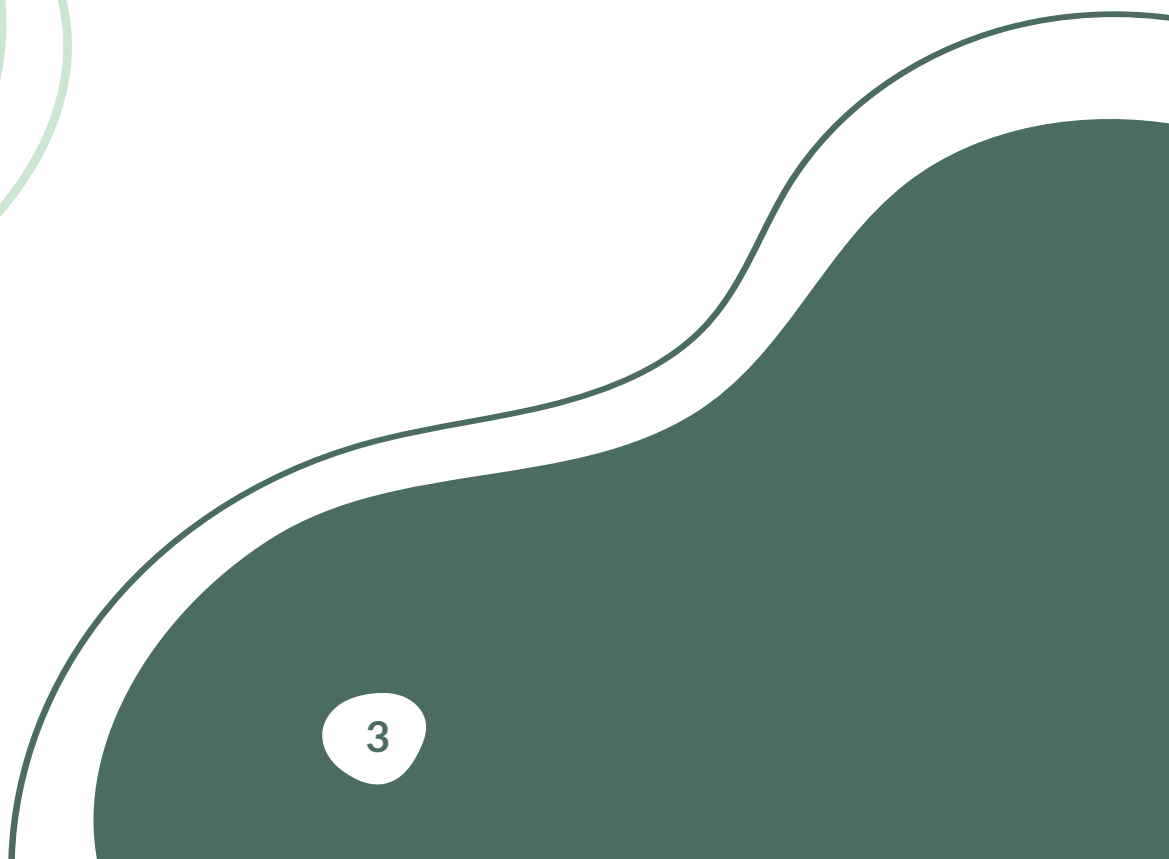




O Grupo de Trabalho (GT) de Reabertura das Unidades de Conservação do Mosaico do Baixo Rio Negro foi criado em junho de 2020 e contou com 36 participantes, entre conselheiros do Mosaico, gestores de UCs federais, estaduais e municipal, representantes do trade turístico, empresários, professores, pesquisadores, representantes de instituições governamentais de turismo, entre outros. Foram realizadas cinco reuniões virtuais, além de extensos debates do GT em rede social (WhatsApp), para consolidação, de forma democrática e participativa, do presente documento.

A retomada segura das atividades turísticas deve ser levada a sério para proteger os anfitriões e os visitantes. Queremos ser modelo de um turismo responsável e para isso contamos com a colaboração de todos.

Em caso de haver outros protocolos locais mais restritivos, estes deverão ser seguidos.



# 1. Orientações Gerais

- Os prestadores de serviço turístico, tais como hotéis, pousadas, agências, restaurantes, transportadores e condutores são responsáveis pela capacitação de seus colaboradores quanto à adoção das medidas de prevenção à COVID-19: uso correto das máscaras; higienização das mãos; limpeza dos ambientes e objetos; distanciamento social etc.;



- Os prestadores de serviço turístico devem disponibilizar os materiais e equipamentos necessários à proteção de seus funcionários e visitantes;



- Os visitantes devem ser orientados sobre os cuidados e as medidas de prevenção em todas as etapas da visita, desde o traslado até sua chegada ao empreendimento, com relação ao uso de máscara pessoal nos ambientes coletivos; evitar o uso de acessórios como brincos, relógios, pulseiras e anéis; realizar o cumprimento à distância; higienizar as mãos; respeitar o distanciamento de 1,5m entre as pessoas; informar se apresentam sintomas de COVID-19, tais como febre, tosse e/ou falta de ar; não tocar as mãos no rosto (olhos, nariz e boca) sem antes higienizá-las; não compartilhar objetos pessoais (garrafas de água, talheres, óculos, telefones, toalhas, canetas, protetor solar) ou equipamentos de proteção individual (EPIs), tais como capacete, coletes salva-vidas e luvas etc., sem estarem previamente higienizados;



- Recomenda-se o uso de alertas visuais (cartazes, placas ou pôsteres) em locais estratégicos (recepção, áreas comuns, restaurantes etc.) para instruírem os visitantes sobre as medidas de prevenção para a COVID-19: etiqueta respiratória, higienização e desinfecção das mãos e distanciamento social;
- É responsabilidade do prestador de serviço turístico que os visitantes sigam todas as orientações durante sua visita.



## 2. Transporte

- Os transportadores, no traslado ou condução de visitantes, devem dispor dos seguintes materiais para uso dos visitantes: álcool gel 70%; lenços descartáveis; lixeira com tampa para descarte e máscaras descartáveis;
- Os prestadores de serviço (motorista, condutor e/ou guia) devem utilizar EPIs todo o tempo;
- Os motoristas devem observar a higienização do seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo, e utilizar álcool gel ou água e sabão para higienizar as mãos;
- A capacidade de passageiros deve ser reduzida para 50%;
- No embarque, deve-se: manter o distanciamento de 1,5m entre os passageiros; aferir a temperatura dos mesmos, impedindo o embarque de passageiros em estado febril ou com outros sintomas de COVID-19 (como tosse ou falta de ar), auxiliando-os na busca de serviço médico de emergência; higienizar bagagens antes de acomodá-las no maleiro, tendo o cuidado de higienizar as mãos antes e depois de manipular objetos (malas, bolsas etc.) dos clientes;
- Durante todo o trajeto, os passageiros devem utilizar máscara e evitar contato físico entre si;
- No desembarque, o motorista deve retirar a bagagem e colocá-la em lugar seguro na recepção;
- No caso de fornecimento de lanche e/ou alimentação, adotar Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e recomendações cabíveis, ou orientar os clientes que levem seu próprio lanche;
- Os meios de transporte devem ser higienizados após cada serviço.



# 3. Meios de Hospedagem

## a. Recepção e áreas comuns:

- Evitar o uso de folders informativos, jornais e revistas impressas, incentivando o uso de materiais digitais;
- Evitar o uso de tapetes e objetos decorativos em excesso que possam acumular partículas (como cestarias e cortinas de renda);
- Disponibilizar álcool gel 70% para higienização das mãos;
- Manter o distanciamento de 1,5m entre os clientes;
- Fazer o atendimento com uso de máscaras;
- Higienizar todos os materiais a cada uso, como canetas e máquinas de cartão de débito/crédito, que devem ser envelopadas com filme plástico;
- A limpeza deve ocorrer diariamente ou até três vezes ao dia dependendo do fluxo de visitantes;
- Desinfetar as áreas mais tocadas, como maçanetas, corrimãos, balcões, tomadas, torneiras e botões de descarga em banheiros, além de pisos e outros objetos de uso coletivo, como cadeiras, sofás e bancos;
- Evitar o uso de ambientes fechados. Quando utilizados, deixar portas e janelas abertas para a renovação do ar.



## b. Quartos/dormitórios

- Manter os ambientes ventilados, sempre que possível;
- Evitar o excesso de decoração que possa acumular partículas;
- Recomenda-se utilizar lixeira com pedal;
- Controles remotos de aparelhos eletrônicos devem ser envoltos em filme plástico e higienizados;
- Realizar a limpeza do ar-condicionado (parte externa e filtro de ar) e ventiladores a cada troca de hóspedes;
- Realizar a limpeza com os ambientes ventilados, com portas e janelas abertas;
- Dar atenção especial à desinfecção de maçanetas, interruptores, tomadas, botão de descarga, torneiras e registro de chuveiro;
- Ao retirar as roupas de cama, tomar cuidado em não sacudi-las ou encostá-las no corpo. Se possível, descartar ou trocar o avental utilizado pelos colaboradores da limpeza.



# 4. Restaurantes e Bares

(independentes ou parte de pousadas/hotéis)



## a. Ambientes de uso comum:

- Respeitar o distanciamento entre mesas (2m); no caso de compartilhamento de mesas grandes, marcar os locais para as pessoas sentarem-se e manterem distanciamento (1m) entre si. Se não for possível o distanciamento, dividir em grupos e turnos para realizar as refeições;
- Recomenda-se usar o serviço empratado ou serviço de quarto. O sistema rotisseria pode ser adotado, desde que haja um colaborador destinado a servir os clientes individualmente, mantendo o distanciamento entre estes na fila (1,5m marcados no chão) e o uso de máscara, que poderá ser retirada pelos clientes somente quando estiverem nas mesas. Não deixar as comidas expostas. Deve-se privilegiar o uso de sachês (temperos) ao saleiro convencional. Pratos, talheres, copos, guardanapos e jogo americano (guardanapos e toalhinhas de papel) devem ser entregues ao hóspede higienizados e protegidos no ato do uso. Os funcionários que estiverem servindo não devem retirar suas máscaras durante todo o período;
- Limpar e desinfetar as superfícies das mesas e cadeiras após cada utilização;
- Manter os banheiros higienizados durante o período de funcionamento, intensificando a frequência de limpeza conforme o fluxo de visitantes. Recomenda-se o uso de lixeiras com tampa e pedal, sempre com sacos plásticos para impedir o contato direto dos resíduos com a lixeira. O lixo deve ser removido diariamente ou quando estiver em 2/3 de sua capacidade.



## b. Transporte e armazenamento de alimentos:

- No transporte dos alimentos até o restaurante, separá-los de outros itens e acomodá-los de modo a não existir contaminação cruzada durante o percurso;
- Usar máscara e desinfetar as mãos e sacos/caixas antes de transportar os alimentos para o local de armazenagem. Alimentos perecíveis devem ser higienizados e armazenados em recipientes separados em locais apropriados (armários, geladeiras, freezer etc.). Higienizar alimentos não perecíveis antes de guardá-los.



## c. Cozinha:

- Lavar as mãos e desinfetá-las corretamente antes de entrar na cozinha, que deve estar equipada com vasilhames de álcool gel em locais de fácil acesso aos funcionários;
- Além de higienizar as mãos, os funcionários devem utilizar máscaras, toucas e luvas para manusear os alimentos;
- Recomenda-se o uso de lixeiras com tampa e pedal;
- Não utilizar aparelho de celular na cozinha;
- Colocar em prática medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha;
- Limpar e desinfetar diariamente os puxadores das portas de equipamentos de alta utilização (fornos, geladeiras, freezers), bem como equipamentos e estruturas em geral (batedeiras, liquidificadores, processadores, bancadas etc.);
- Manter os ambientes bem ventilados, deixando, quando possível, janelas e portas abertas;
- Pratos, copos e talheres limpos devem ser acondicionados em local adequado.



#### d. Limpeza Geral

- Recomenda-se o uso dos seguintes EPIs para a limpeza dos ambientes: gorro, óculos de proteção ou protetor facial, máscara, avental, luvas de borracha com cano longo, botas impermeáveis de cano longo. Para o recolhimento dos resíduos, evitar que os sacos de lixo encostem no corpo do profissional ou que sejam arrastados pelo piso;
- Evitar atividades que favoreçam o levantamento das partículas em suspensão, como o uso de sopradores e aspiradores de pó e vaporizadores. Não realizar a varredura seca. Manter as superfícies (mobiliários em geral, pisos, paredes e equipamentos, dentre outras) limpas e secas; remover rapidamente matéria orgânica das superfícies. É recomendado que a desinfecção das superfícies dos ambientes seja realizada após a sua limpeza. Sabe-se que os vírus são inativados pelo álcool a 70% e pelo cloro. Portanto, preconiza-se a limpeza das superfícies com detergente neutro (preferencialmente biodegradável) seguida da desinfecção com produtos autorizados pela Anvisa;
- Recolher sacos de resíduos dos recipientes próprios com fecho ou fechados quando 2/3 de sua capacidade estiverem preenchidos ou sempre que necessário, evitando coroamento ou transborde. Nesse caso, uma frequência de recolhimento deve ser estabelecida, de acordo com o volume gerado em cada unidade.



## 5. Passeios

- O condutor deve alertar os visitantes sobre as medidas de prevenção para a COVID-19 no início do passeio;
- É obrigatório consultar e agendar os passeios previamente com as comunidades, que devem decidir se receberão ou não visitas;
- Ao desembarcar na comunidade, todos devem manter distanciamento social de 1,5m dos moradores, usar máscara e não tocar em absolutamente nada durante a visita à comunidade;
- Os moradores da comunidade também deverão obrigatoriamente estar com máscara;
- Caso exista oportunidade de compras, o item desejado pelo visitante deve ser higienizado e embalado pelo vendedor. Utilizar uma caixa para receber o dinheiro e, se houver máquina de cartão de débito/crédito, esta deve ser envelopada em filme plástico e higienizada a cada operação;
- Deve haver limitação de número de visitantes por dia e local, conforme o espaço;
- EPIs como coletes, capacetes e cordas poderão ser reutilizados mesmo molhados, devendo ser higienizados antes de cada uso;
- No caso de instrutores, condutores, monitores e toda e qualquer pessoa da equipe de colaboradores que porventura necessite fazer contato físico com os visitantes, deverão lavar ou higienizar as mãos antes e

após os procedimentos de colocação de equipamentos de segurança inerentes à atividade contratada;

- Evitar proximidade entre grupos nos mesmos lugares; caso ocorra, aguardar a saída deste;
- As paradas para explicações devem ocorrer em espaços amplos e abertos, respeitando a distância entre os membros do grupo;
- No decorrer das atividades, o prestador de serviço deve sempre lembrar os visitantes do cumprimento das medidas sanitárias de proteção;
- Priorizar compartilhamento de informações por meio digital ao invés de material impresso. Folders ou mapas impressos devem ser plastificados e desinfetados a cada uso;
- Não compartilhar garrafas de água e protetor solar.



## 6. Interação turística com animais silvestres

- Não se deve tocar em animais silvestres durante as atividades turísticas;
- Não se deve entrar em ambiente aquático para a realização das interações turísticas com botos, ainda que nos flutuantes existentes;
- Reduzir em 50% a capacidade de ambientes (áreas de recepção, plataformas emersas, mirantes para observação e outros) que promovam interações turísticas com a fauna, respeitando ainda a distância mínima de 1,5 metros entre as pessoas.



# 7. Medidas em caso de visitantes com suspeita ou confirmação de Covid-19

- Definir local para isolar pessoas com suspeita ou confirmação de COVID-19, que deve preferencialmente ter ventilação natural ou sistema de ventilação mecânica, e possuir revestimentos lisos e laváveis, banheiro, estoque de materiais de limpeza, máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis, termômetro, container de resíduos autônomo, sacos de resíduos, sacos para roupa usada, kit com água e alguns alimentos não perecíveis;
- Indicar um colaborador responsável por acionar os procedimentos: acompanhar a pessoa doente ao espaço de isolamento, devendo prestar-lhe a assistência necessária e contatar o serviço de saúde;
- Garantir o transporte particular para o local de isolamento ou para o serviço de saúde do município;
- Desinfetar a área de isolamento e demais dependências sempre que houver uso por pessoas com suspeita ou confirmação de COVID-19, reforçando a limpeza e desinfecção de superfícies frequentemente manuseadas e mais utilizadas por ele;
- Os resíduos produzidos pelos doentes devem ser acondicionados em sacos plásticos que, após fechados, devem ser segregados e enviados para um operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico mais próximo ao empreendimento.



## 8. Monitoramento

- Monitorar o quadro de saúde dos colaboradores que tiveram contato com caso suspeito ou confirmado de COVID-19; sugere-se isolar ou afastar o colaborador que atendeu pessoas contaminadas;
- Acompanhar o estado de saúde do cliente com suspeita de contaminação por 14 dias;
- Acompanhar as informações sobre a propagação da COVID-19 localmente e as medidas impostas pelos órgãos oficiais nas esferas municipal, estadual e federal;
- Realizar o monitoramento e avaliação das atividades constantes, e revisão, quando necessário, dos procedimentos e protocolos de vigilância em saúde, como medida de prevenção e reação ao possível avanço da pandemia de COVID-19;
- Acompanhar periodicamente o estado de saúde dos colaboradores; afastar imediatamente e assistir àqueles que estejam com qualquer suspeita de COVID-19.



# 9. Recomendações Finais

- Monitorar se os produtos de higiene, como sabonete, papel toalha, álcool 70% e outros, são suficientes para atender às necessidades da operação/dia;
- EPIs não poderão ser compartilhados sem antes proceder a higienização e desinfecção dos equipamentos;
- Manter os ambientes ventilados com portas e janelas abertas, sempre que possível;
- Quando o empreendimento ofertar transporte aos trabalhadores, os assentos e demais superfícies do interior do veículo mais frequentemente tocados devem ser limpos e desinfetados regularmente;
- Brinquedotecas, playgrounds e outras áreas infantis deverão permanecer fechados;
- Usar preferencialmente tickets eletrônicos em celulares em vez de voucher em papel;
- Os funcionários e demais prestadores de serviço devem observar os protocolos sanitários de higienização de uniformes e EPIs;
- Orientar para que os funcionários não compartilhem comida, protetor solar, utensílios, copos, talheres e toalhas. Sugere-se eliminar ou restringir o compartilhamento de itens como canetas, pranchetas, telefones, computadores, máquinas de cartão de crédito etc.;
- Em caso de acidentes com clientes, quando houver risco de exposição do profissional a respingos de sangue, secreções corporais, excreções etc., usar luvas e óculos de proteção ou protetores faciais (que cubra a frente e os lados do rosto).

**Juntos vamos superar.**



MOSAICO DO  
Baixo Rio Negro