HOTEL MEIRA

EST. 1935

ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO: 26 / 04 / 2022

1. PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO

1.1 NAS INSTALAÇÕES

1.1.1 Sinalização e Informação

1.1.2 Plano de higienização

1.1.3 Adequação do espaço selecionado para isolamento

1.1.4 Adequação das unidades de alojamento

1.1.5 Equipamentos de higienização

1.2 PARA OS COLABORADORES

1.2.1 Formação

1.2.2 Equipamento – Proteção individual

1.2.3 Designação dos responsáveis

1.2.4 Conduta

1.2.5 Stock de materiais de limpeza e higienização

1.2.6 Escalas / Turnos

1.3 PARA OS CLIENTES

1.3.1 Procedimentos de limpeza de superfícies e gestão de resíduos

1.3.2 Alojamento de clientes

1.3.3 Elevadores

1.3.4 Restaurante e Bar

1.3.5 Piscina

2. PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

2.1 Plano de atuação

2.2 Descontaminação do local de isolamento

3. REGISTO DE ATOS/INCIDENTES

PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO

NAS INSTALAÇÕES

PARA OS COLABORADORES

PARA OS CLIENTES

1.1.1 SINALIZAÇÃO E INFORMAÇÃO

- Os clientes terão acesso ao Protocolo Interno_Hotel Meira, relativo ao surto de coronavírus COVID-19, através de QR Code disponível na Receção e no quarto e disponível ainda no nosso website e no ato de reserva.
- Será disponibilizada a informação de como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19.

1.1.2 PLANO DE HIGIENIZAÇÃO

- Lavagem e desinfeção, de acordo com o presente protocolo interno, das superfícies onde colaboradores e clientes circulam, garantindo o controlo e a prevenção de infeções e resistências aos antimicrobianos.
- Limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários).
- Será dada preferência à limpeza húmida, em detrimento da limpeza a seco e do uso de aspirador de pó. No entanto, sempre que seja necessário aspirar, serão utilizados aspiradores com filtros HEPA.
- Renovação de ar das salas e espaços fechados feita regularmente.
- Desinfeção da piscina e outros equipamentos existentes.
- Nas zonas de restauração e bebidas, será reforçada a higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies e evitada ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.
- Nas áreas de restauração/cafetaria, será assegurada a limpeza eficaz quando sai um cliente e entra outro para a mesma mesa.
- Os registos de limpeza e higienização de cada instalação/espaços serão arquivados em capa própria de Registos HACCP.

1.1.3 ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO SELECIONADO PARA ISOLAMENTO

- O local para isolar pessoas que possam ser detetadas como casos suspeitos ou casos confirmados de COVID-19 terá ventilação natural, revestimentos lisos e laváveis, casa de banho, álcool gel, máscaras cirúrgicas, luvas descartáveis, termómetro, contentor de resíduos autónomo, sacos de resíduos, sacos de recolha de roupa usada, água e alguns alimentos não perecíveis. O local destinado ao isolamento de casos suspeitos, está indicado no plano de contingência interno e designado como: quarto 127.

1.1.4 ADEQUAÇÃO DAS UNIDADES DE ALOJAMENTO

- A definição de cuidados específicos para troca da roupa de cama e limpeza nos quartos, privilegiando dois tempos de intervenção espaçados e com proteção adequada conforme protocolo interno.
- A remoção da roupa de cama e atoalhados feita sem a agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para a máquina de lavar.
- A lavagem em separado à máquina e a temperaturas elevadas da roupa de cama/atoalhados (cerca de 60ºC).
- A lavagem de roupa de cama é realizada por uma empresa externa, indo de encontro às normas da DGS e com declaração de compromisso entregue.

1.1.5 EQUIPAMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO

- Dispensadores de solução antissética de base alcoólica ou solução à base de álcool junto aos pontos de entrada/saída, por piso, à entrada do restaurante, bar e instalações sanitárias comuns.
- Sabão líquido para lavagem de mãos e toalhetes de papel em todas as instalações sanitárias.
- Contentores de resíduos disponíveis em espaços comuns para efeitos de colocação de equipamentos de proteção individual.

PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO

NAS INSTALAÇÕES

PARA OS COLABORADORES

PARA OS CLIENTES

1.2.1 FORMAÇÃO

- Todos os Colaboradores receberam informação e/ou formação específica sobre:
    - Plano de Contingência_HM.
    - 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:

      . 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 70º de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas.

      . 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; evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.

      . conduta social: alterar a frequência e a forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando (quando possível) o contacto próximo, apertos de mão, beijos, postos de trabalho partilhados, reuniões presenciais e partilha de comida, utensílios, copos e toalhas.
- Como cumprir as orientações da Direção-Geral da Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupa nos estabelecimentos.

Os registos da formação/informação serão elaborados seguindo o esquema abaixo:

Data da ação	Descrição da ação	N.º Formandos / Nomes

1.2.2 EQUIPAMENTO – PROTEÇÃO INDIVIDUAL

- Temos à disposição dos colaboradores proteção individual se necessário.
- A farda dos colaboradores deve ser lavada em separado à máquina e a temperaturas elevadas (cerca de 60ºC).

1.2.3 DESIGNAÇÃO DE RESPONSÁVEIS

- Haverá sempre ao serviço um colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infeção (que acompanhará a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe-á a assistência necessária e contactará o serviço nacional de saúde).

1.2.4 CONDUTA

- Auto monitorização diária para avaliação da febre, existência de tosse ou dificuldade em respirar.
- Comportamentos a adotar pelo staff:
    - Manter a distância entre colaboradores e clientes e evitar contactos físicos, incluindo os apertos de mão
    - Não entrar e sair dos estabelecimentos com a farda do estabelecimento
    - Manter o cabelo apanhado
    - Desaconselha-se o uso excessivo de adornos pessoais (pulseiras, fios, anéis, etc.)
    - Pausas e horários de refeições escalonadas para evitar encontros nas zonas de pessoal/refeitórios
- Os profissionais de limpeza devem conhecer bem os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), as precauções a ter com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, como se proteger durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfeção.

1.2.5 STOCK DE MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

- Stock de materiais de limpeza de uso único proporcional às dimensões do empreendimento, incluindo toalhetes de limpeza de uso único humedecidos em desinfetante, lixívia e álcool a 70º.
- Dispensadores ou recargas de solução antissética de base alcoólica ou solução à base de álcool.
- Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico.
- Equipamento ou recargas para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel.

1.2.6 ESCALAS / TURNOS

- Definição de escalas de serviço e/ou turnos com redução do número simultâneo de colaboradores – *A criação de equipas poderá permitir maior controlo das regras de segurança e higiene.*
- Definição de regras/faseamento dos atos de limpeza das unidades de alojamento.

PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO

NAS INSTALAÇÕES

PARA OS COLABORADORES

PARA OS CLIENTES

1.3.1 PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA DE SUPERFÍCIES E GESTÃO DE RESÍDUOS

a) Quartos dos clientes
   - A limpeza é realizada diariamente, caso deseje que não seja efetuada será necessário informar a receção.
   - Os quartos serão arejados, higienizados e desinfetados totalmente após cada utilização.
   - A recolha da roupa de cama e casa de banho usadas deverá ser efetuada sem agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora, sem encostar ao corpo e sendo transportada diretamente para a lavandaria em sacos de lavandaria de pano, que também serão lavados, tal como as roupas, a 60º.

b) Zonas públicas
   (Receção, Salas de Estar, Corredores e Elevador, Casas de banho públicas etc.)
   - A higienização das zonas públicas deverá ser realizada, no mínimo, duas vezes ao dia.
   - Deverá incluir sempre tampos, balcões, braços de cadeiras e sofás, puxadores, corrimão, vidros onde possam ter sido colocadas mãos, torneiras, paredes e botões, etc.
   - Sempre que está a ser efetuada a limpeza deve também ser efetuada a renovação de ar do espaço, abrindo portas e/ou janelas desse mesmo espaço.
   - As luvas, máscaras e outros materiais de proteção devem ser depositados no ecoponto para o efeito, em áreas designadas. Serão depois encaminhados, com a recolha indiferenciada, em saco bem fechado.

1.3.2 ALOJAMENTO DE CLIENTES

- Para garantir o necessário distanciamento social, reconfigurámos e reorganizámos os espaços sociais do Hotel.
- Os clientes poderão adquirir na receção um kit com equipamento de proteção individual, composto por máscara, luvas e gel desinfetante.
- O Pequeno-almoço é serviço buffet. Poderá ser servido no quarto, se o cliente assim o preferir, com o serviço de room-service. Para esse efeito, deve ser preenchido o formulário de "Pequeno-almoço no Quarto" e pendurado do lado de fora da porta do quarto no dia anterior ou até às 04h00 do próprio dia. Alternativamente poderá ser informada a receção pelo telefone do quarto. Os clientes devem ser informados de que pode haver alguns atrasos na entrega do room-service.
- Solicita-se a cada cliente que abra a janela para ventilação, antes de libertar o quarto.

1.3.3 ELEVADORES

- É desaconselhado a circulação de mais do que uma pessoa de cada vez no interior, a não ser que sejam familiares.

1.3.4 RESTAURANTE E BAR

- Todos os clientes deverão desinfetar as mãos com um dispensador de desinfetante colocado à entrada dos espaços. Os menus estarão disponíveis à entrada e por QR Code disponível nas mesas. As cadeiras e demais equipamento serão desinfetados após cada utilização. As toalhas serão trocadas após utilização.

1.3.5 PISCINA

- A limpeza e desinfeção da piscina será realizada conforme procedimento habitual (renovação de água e desinfeção química).
- Obrigatoriedade de higienização das mãos na entrada para a área da piscina.
- Deve ser evitada a utilização, dentro de água, de equipamentos lúdicos e ou de uso coletivo, como sejam boias, colchões ou outros da mesma natureza;
- Nos chuveiros exteriores, instalações sanitárias e áreas de circulação das piscinas ao ar livre é obrigatório o uso de calçado.

PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

2.1 PLANO DE ATUAÇÃO

- O colaborador responsável acompanhará o suspeito de infeção ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contactar o Serviço Nacional de Saúde (SNS24 – 808 24 24 24).

2.2 DESCONTAMINAÇÃO DO LOCAL DE ISOLAMENTO

- A descontaminação da área de isolamento será efetuada sempre que haja casos positivos de infeção e o reforço da limpeza e desinfeção sempre que haja doentes suspeitos de infeção, principalmente nas superfícies frequentemente manuseadas e mais utilizadas, conforme indicações da Direção-Geral da Saúde.
- O armazenamento dos resíduos produzidos pelos doentes suspeitos de infeção será efetuado em saco de plástico que, após fechado, deve ser segregado e enviado para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.

3 REGISTO DE ATOS/INCIDENTES

Qualquer ato ou incidente será registado em formulário próprio, conforme registo abaixo:

Data da ocorrência	Descrição de Ocorrência	Medidas de atuação	Obs.