



Hotel Regina

PROTOCOLO INTERNO



1. PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO

1.1 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
- 1.1.6 Restaurante

1.2 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

1.3 CLIENTES

- 1.3.1 Equipamento – Proteção individual
- 1.3.2 Conduta

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

4. ANEXOS



1. PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO

1.1 INSTALAÇÕES

1.1.1 Sinalização e Informação

- Garantir que os clientes tenham conhecimento e acesso ao presente Protocolo Interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19. *(O documento está numa pasta para consulta na receção do hotel e disponibilizado na nossa página web)*
- Disponibilizar a informação de como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19 *(afixado na receção)*.

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.
- Renovação de ar das salas e espaços fechados é feita regularmente.
- Nas zonas de restauração e bebidas, o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies e evitada ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.
- Nas áreas de restauração/cafetaria, é assegurada a limpeza quando sai um cliente e entra outro para a mesma mesa.
- O balde e esfregona para o chão são habitualmente reutilizáveis, pelo que é garantido uma limpeza e desinfeção destes equipamentos no final de cada utilização. O balde e esfregona serão distintos por áreas, ou seja, o balde e esfregona usados nas casas de banho, não serão usados nas áreas de alimentação, ou em outros espaços públicos.
- Para o chão, a lavagem será realizada com água quente e detergente Biocida 2 em 1 (limpeza e desinfeção em simultâneo), com uma frequência de limpeza de 2 vezes ao dia. **(Anexo I – Ficha técnica de Produto Biocida Higi A58 - Floral)**
- Nas instalações sanitárias, a lavagem será realizada com detergente Biocida 2 em 1 (limpeza e desinfeção em simultâneo) com uma frequência de limpeza de 3 vezes ao dia.
- Nos espaços onde podem estar crianças a brincar, a limpeza será reforçada várias vezes ao dia.

1.1.3 Adequação do espaço seleccionado para isolamento

- Em caso de suspeita ou casos confirmados de COVID-19, em colaboradores e/ou clientes passantes, teremos um quarto de isolamento (quarto 101), estando este espaço preparado para o efeito: tem ventilação natural e sistema de ventilação mecânica, possui revestimentos lisos e laváveis, casa de banho, stock de materiais de limpeza, máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis, termómetro, contentor de



resíduos autónomos, sacos de resíduos, sacos de recolha de roupa usada, Kit com água e alguns alimentos não perecíveis.

- No caso de suspeita em hóspedes, os mesmos devem permanecer no seu quarto.

1.1.4 Adequação das unidades de alojamento

- Sempre que a ocupação do Hotel o permita, manteremos o quarto 72h bloqueado após a última ocupação.
- 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 atalhados é feita sem a agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e transportados diretamente para os sacos de roupa suja.
- A lavagem em separado à máquina e a temperaturas elevadas da roupa de cama/atalhados (cerca de 60°C) (**Anexo II - Declaração da Lavandaria**)
- A lavagem e desinfecção das almofadas sempre que mude o cliente.
- Os comandos de TV e ar condicionado são higienizados a cada check-out.

1.1.5 Equipamentos de higienização

- Dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool junto aos pontos de entrada/saída, e sempre que aplicável por piso, à entrada do restaurante, bar, instalações sanitárias comuns e elevadores. (**Anexo III – Ficha técnica de Produto Antisséptico Higi A58 - Septic Vis**)
- Sabão líquido para lavagem de mãos e toalhetes de papel, em todas as instalações sanitárias.

1.1.6 Restaurante:

- Limpeza e higienização de acordo com o presente protocolo, desinfecção e higienização de todo o espaço e equipamentos incluindo os talheres e loiças;
- Mesas e cadeiras desinfetadas após cada utilização;
- Cartas de restaurante plastificadas;
- Reorganização do restaurante de forma a garantir as distâncias de segurança;
- O serviço de restaurante funcionará com marcação prévia, indicando o número de pessoas e a hora pretendida;
- O serviço de pequeno-almoço será servido em:

Buffet Assistido

ou

Continental à La Carte com opções

- O serviço de restaurante será servido em:

Set Menu servido à inglesa indireto (grupos)

ou

À La Carte



1.2 PARA OS COLABORADORES

1.2.1 Formação

- Todos os Colaboradores receberam informação e/ou formação específica sobre:
 - 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.
- Avaliação da febre, verificação de tosse ou dificuldade em respirar.
- Cumprimento das orientações da Direção-Geral da Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupa nos estabelecimentos.

1.2.2 Equipamento – Proteção individual

- Todos os colaboradores têm acesso aos equipamentos de segurança necessários e impostos (consoante a sua função: máscara, luvas, viseira, bata ou avental, touca, cobre-sapatos).
- Todas as fardas dos colaboradores serão lavadas nas nossas instalações, em separado, à máquina a temperaturas elevadas (cerca de 60ºC).

1.2.3 Designação dos responsáveis

- O hotel funciona 24h por dia, assim sendo, teremos 4 colaboradores responsáveis por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infeção (acompanhamento da pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contactar o serviço nacional de saúde). *São igualmente responsáveis pelo cumprimento das regras de prevenção/atuação e/ou de alerta em caso de suspeita de infeção.*
- Responsáveis designados: **Fernando Marto, Vitor Reis, Manuel Gomes e José Moreira**

1.2.4 Conduta

- Auto monitorização diária para avaliação da febre, existência de tosse ou dificuldade em respirar, com respetivo registo.
- Comportamentos a adotar pelos colaboradores:
 - 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 todos os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), saber as precauções a ter com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, saber como se proteger durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfecção.

1.2.5 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 antisséptica 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
- Definição de regras/faseamento dos atos de limpeza das unidades de alojamento, sendo que a limpeza dos quartos será efetuada em 2 tempos de intervenção espaçados (um para a remoção das roupas e outro para a limpeza e higienização).

1.3 PARA OS CLIENTES

1.3.1 Equipamento – Proteção individual

- Equipamento de proteção individual (kits individuais de proteção com máscara e gel desinfetante, e luvas de latex) disponível para venda.

1.3.2 Conduta

- As regras simples e claras de permanência nos espaços comuns estão acessíveis a todos, em vários idiomas

2. PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

2.1 PLANO DE ATUAÇÃO

- O colaborador responsável deve acompanhar o suspeito de infeção ao espaço de isolamento (quarto 101), prestar-lhe a assistência necessária e contactar o Serviço Nacional de Saúde.
- No caso de um hóspede, este deverá manter-se no seu quarto e o colaborador responsável prestar-lhe-á toda a assistência necessária e contatar o Serviço Nacional de Saúde
- O SNS que avaliará o caso e contactará com a Autoridade Local de Saúde. Devem, assim, aguardar as instruções dos profissionais de saúde que o vão atender e a decisão clínica.



- Nos casos suspeitos de COVID-19, os profissionais de limpeza e roupa devem aguardar o resultado do diagnóstico laboratorial de confirmação do caso suspeito ou não, antes de iniciar os procedimentos de remoção da roupa e limpeza

2.2 DESCONTAMINAÇÃO DO LOCAL DE ISOLAMENTO

- A descontaminação da área de isolamento sempre que haja casos positivos de infecção e reforço da limpeza e desinfecção sempre que haja doentes suspeitos de infecção será efetuada pela **AMBIPRAGA**
- Será efetuado o armazenamento dos resíduos produzidos pelos doentes suspeitos de infecção em saco de plástico que, após fechado com braçadeira será levantado pelo operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.

3. REGISTO DE ATOS/INCIDENTES

- Será efetuado registo de todas as ocorrências/incidentes relativos a caso suspeitos de infecção pelo COVID-19

4. ANEXOS

- Anexo I - Ficha técnica de Produto Biocida Higi A58 - Floral;
- Anexo II - Declaração da Lavandaria;
- Anexo III - Ficha técnica de Produto Antisséptico Higi A58 - Septic Vis.