



SERNETREST LDA

PROTOCOLO INTERNO COVID 19

1. PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO

1.1 NAS INSTALAÇÕES

1.1.1 Sinalização e Informação

- <https://www.charmdiscoveryexperiences.com/keepsafeandclean> Toda a informação está disponível no nosso site diretamente ou através do QR code disponível nos estabelecimentos. Pretende-se garantir que os clientes tenham conhecimento e acesso ao presente Protocolo Interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19. Toda a informação está também disponível no site do restaurante: <https://www.tabernadabaixa.pt/contingenciacovid19>
- Disponibilizar 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, e identificada no local, das superfícies onde colaboradores e clientes circulam, garantindo o controlo e a prevenção de infeções e resistências aos antimicrobianos- Chão limpo e desinfetado com H103.
- Limpeza, várias vezes ao dia, com desinfetante H262C, conforme plano de limpeza definido e incluído neste protocolo, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários).
- É efectuado apenas limpeza húmida, em detrimento da limpeza a seco e do uso de aspirador de pó apenas em situações indispensáveis.
- Renovação de ar das salas e espaços fechados é feita regularmente- janelas e portas sempre que possível abertas.
- 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 colaboradores. É expressamente proibido o acesso de pessoas estranhas ao serviço.
- Nas áreas de restauração/cafetaria, é assegurada a limpeza eficaz 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 são distintos por áreas: o balde e esfregona usados nas casas de banho são vermelhos, não são usados nas áreas de alimentação, ou em outros espaços públicos.
- Para o chão, a lavagem é realizada com água quente e detergente 2 em 1 com cloro. Nas casas de banho é ainda seguido da desinfeção com solução de lixívia diluída em água. A frequência de limpeza no restaurante é de 3 vezes ao dia, e 6 vezes nomeadamente puxadores, torneiras e zonas de contacto frequente.
- Nas instalações sanitárias públicas nos restaurantes, a lavagem é realizada 3 vezes ao dia, com produto H103, que contém na sua composição detergente e desinfetante porque é de mais fácil aplicação e desinfeção.
- Nos espaços onde podem estar crianças a brincar, a limpeza deve ser reforçada várias vezes ao dia.

Registo de limpezas em locais publicos:

Área	Prioridade da limpeza	Produto	Método de utilização	Frequência	Responsável	Obs.

(registo disponível no local e arquivado na pasta de HACCP)

1.1.3 Adequação do espaço selecionado para isolamento

- Local para isolar pessoas que possam ser detetadas como casos suspeitos ou casos confirmados de COVID-19, que deve ter preferencialmente ventilação natural, ou sistema de ventilação mecânica, e possuir revestimentos lisos e laváveis, casa de banho, stock de materiais de limpeza, máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis, termómetro, contentor de resíduos autónomo, sacos de resíduos, sacos de recolha de roupa usada, Kit com água e alguns alimentos não perecíveis. Local contíguo na Rua dos Fanqueiros 165-VE. 1100-228 Lisboa

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- 3horas intervalo.
- A remoção da roupa de cama e atalhados 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/atalhados (cerca de 60°C 30 minutos).
- A lavagem e desinfeção das almofadas sempre que muda-mos de cliente.
- Protege-mos os comandos de TV e ar condicionado com película para mais fácil desinfeção.

1.1.5 Equipamentos de higienização

- Dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool está junto aos pontos de entrada/saída de recepção, à entrada do restaurante, e em cada apartamento.
- Sabão líquido para lavagem de mãos e toalhetes de papel, em todas as instalações sanitárias dos restaurantes.
- Existem mascaras individuais em cada alojamento e nos restaurantes para todos os clientes que delas necessitarem para acederem aos espaços.

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.
- Como cumprir a auto monitorização diária para avaliação da febre, verificação de tosse ou dificuldade em respirar- Existe termómetro á entrada dos restaurantes.
- Como cumprir as orientações da Direção-Geral da Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupa nos estabelecimentos. Existem planos de limpeza e foi dado formação a todos os colaboradores.

Sugestão:

Data da ação	Descrição da ação	N.º Formandos

1.2.2 Equipamento – Proteção individual

- Em número suficiente para todos os colaboradores (consoante a sua função: máscara, luvas, viseira, bata ou avental, touca, cobre-sapatos).
- A farda dos colaboradores é lavada em separado à máquina e a temperaturas elevadas (cerca de 60°C).

1.2.3 Designação dos responsáveis

- Fernando dos Santos Alberto: 919847419- gerente e responsável pelo cumprimento do plano de contingencias.
- Fernando Alberto, Amilcar Carvalho, Sharmila Sharma ou Bipan Bishop, por esta ordem de presença, são as pessoas responsáveis pelo cumprimento do protocolo.
- Depois de isolar o suspeito covid 19, deve ser contactado de imediato as autoridades de saúde para acompanhamento do caso através do número 808 24 24 24 e prosseguimento do protocolo.
- Viva Mais, médico de medicina no trabalho para apoio em caso suspeito: 210 317 327.
- Ter ao serviço um colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infeção (acompanhar a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contactar o serviço nacional de saúde). *Indicar o responsável ao serviço pelo cumprimento das regras de prevenção/atuação e/ou de alerta em caso de suspeita de infeção.*

1.2.4 Conduta

- É aconselhado a todos, a 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.)
 - na entrada de pessoal, existe um tapete húmido para limpar a sola dos sapatos e desinfetar com água e lixívia regularmente.

- Espaço com distanciamento para as refeições do pessoal
- Os profissionais de limpeza receberam formação adequada e são conhecedores do protocolo e plano de limpeza e 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 desinfecção.

1.2.5 Stock de materiais de limpeza e higienização

- Todo o material está armazenado na Loja rua dos Fanqueiros 165 VE.
- 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 70^o.
- 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 - *A criação de equipas irá permitir maior controlo das regras de segurança e higiene*
- Estão definidas as regras/faseamento dos atos de limpeza das unidades de alojamento:
 - 3 horas depois do checkout: retirada de roupa para lavagem e ventilação do espaço;
 - 3 horas depois é efetuado a limpeza e desinfecção
 - Intervalo mínimo de 8 horas entre cada saída e entrada.

1.3 PARA OS CLIENTES

1.3.1 Equipamento – Proteção individual

- Equipamento de proteção individual (kits individuais de proteção com máscara e gel desinfetante. podendo acrescer luvas, viseira ou outros a pedido do cliente) disponível para clientes (para definição do stock deverá ter-se em atenção a capacidade máxima do estabelecimento).

1.3.2 Conduta

- O acesso aos apartamentos faz-se sempre pela direita das escadas ou elevadores, tocando o mínimo indispensável em emcorrimos, interruptores e teclados.

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, prestar-lhe a assistência necessária e contactar o Serviço Nacional de Saúde.

2.2 DESCONTAMINAÇÃO DO LOCAL DE ISOLAMENTO

- A descontaminação da área de isolamento sempre que haja casos positivos de infeção e reforço da limpeza e desinfecção sempre que haja doentes suspeitos de infeção, principalmente nas superfícies frequentemente manuseadas e mais utilizadas pelo mesmo, conforme indicações da Direção-Geral da Saúde.

- O armazenamento dos resíduos produzidos pelos doentes suspeitos de infeção em saco de plástico que, após fechado (ex. com abraçadeira) deve ser segregado e enviado para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.

3. **REGISTO DE ATOS/INCIDENTES**

Sugestão de registo de ocorrências:

Data da ocorrência	Descrição de Ocorrência	Medidas de atuação	Obs.