











PROTOCOLO INTERNO PÓS COVID-19 Registo selo “Clean & Safe”

Índice

FRONT OF THE HOUSE 2

1.  Altura da reserva 2
2.  Preparação da Chegada ao hotel 2
3.  Chegada ao hotel 2
4.  Villas 3
 - a.  Limpeza da villa 3
 - b. Espaço para isolamento para casos suspeitos 5
 - c.  Limpeza da área de "isolamento" do caso confirmado (descontaminação) 5
5. F&B 5
 - a.  Bar/Restaurante 5
 - b.  Cozinha 6
6. Atividades de lazer 6
 - a.  Piscina 6
 - b. Parque infantil
7.  Saída do Cliente 6

BACK OF THE HOUSE 7

8. Formação e Informação 7
9. Transportes públicos Coletivos 9
10. Entrada no hotel 9
 - a. Controlo de Temperaturas 9
 - b. Regras conduta interna 9
11. Utilização do Balneário 10
12. Entrada/ Saída do serviço 10
13. Áreas de trabalho 8
14. Utilização do refeitório 9
15. Procedimentos em caso de suspeita de infeção
16. Stock de materiais de limpeza e higienização

FRONT OF THE HOUSE



1. **Altura da reserva**

- Formar as rececionistas para estarem preparados para informar e responder a algumas perguntas dos hóspedes/ agências/ TO's sobre as medidas de higiene e segurança implementadas.
- Cumprir com as políticas de cancelamento definidas pelo hotel e legislação nacional.
- Incentivar ainda mais os clientes, oferecendo complementos adicionais de valor - check-in antecipado ou checkout tardio grátis quando haver disponibilidade.
- Dar antecipadamente informação sobre protocolo interno de covid-19
- Pedir dados pessoais dos clientes antes do check in



2. **Preparação da Chegada ao hotel**

- Sempre que possível deixar uma vila vaga por 24 horas antes da próxima entrada.
- Não atribuir as Vilas um ao lado do outro a menos que solicitado.



3. **Chegada ao hotel**

- Disponibilizar ao hóspede desinfetante das mãos (fora de porta da entrada).
- Disponibilizar um tapete para desinfetar os sapatos (antes de entrada de receção)
- Medir a temperatura corporal com termómetro digital à entrada da receção:
 - Os hóspedes que estiverem a uma temperatura superior a 38°C devem ser encaminhados para a sua villa (um quarto de isolamento perto da casa de banho) e contactada a linha SNS24.
- Somente 1 pessoa, de cada vez, com a sua respetiva documentação poderá estar dentro da receção.
- UTILIZAÇÃO OBRIGATÓRIA DA MÁSCARA**
- Entrega de 20€ de depósito reembolsável (agradecemos valor certo, colocado dentro de um saco plástico, fornecido por nós) para controlos remotos (pelas recomendações de OMS não é permitido uso de ar condicionados) e cartão-chave (dentro de uma caixa plástica previamente desinfetada)
- Hora de entrada a partir das 15 horas
- **EQUIPAMENTO – PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)** Fornecer uma máscara ou/e gel desinfetante ao hóspede caso não esteja a usar uma, se necessário (para definição do stock deverão ter-se em atenção a capacidade máxima do estabelecimento)
- Colocar marcações e setas para circulação correta no chão na receção e acrílico no balcão, para manter o distanciamento social.
- Para evitar contacto presencial, disponibilizar o WhatsApp, telefone fixo e email para que o hóspede poder contactar com a receção (também via central telefónica) pedidos de informação, limpeza ou manutenção ou marcações para excursões.
- **SINALIZAÇÃO E INFORMAÇÃO**
 - Protocolo Interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19 no dossier plastificado na receção.
 - Disponibilizar a informação de como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19. (na receção, nas casas de banho da piscina e no bar/restaurante)
- Eliminar welcome drink.
- **CONDUTA:** Regras de permanência nos espaços comuns, serviço de villas, reservas e horários de restaurante/bar em vários idiomas;
- Promover junto do cliente, para que os pagamentos sejam feitos preferencialmente por pagamento com cartão, evitando assim a circulação de dinheiro físico;
- Desinfetar as canetas antes e depois de cada utilização.
- Registo de identificação do cliente feito pela fotografia (WhatsApp ou email) ou pelo documento que o cliente mostra atrás da proteção de acrílico (evitar contacto manual com o documento)

- Disponibilizar informação sobre:
 - o A normas de higienização do apartamento e casas de banho;
- PLANO DE HIGIENIZAÇÃO; Reforçar a higienização das áreas públicas, em especial os equipamentos críticos, sujeitos a maior contacto, como são as maçanetas, balcões e interruptores de luz;
- Renovar de ar das salas e espaços fechados regularmente (portas da receção e bar/restaurante manter sempre aberta)
- Eliminar brochuras de excursões, revistas, jornais e livros.
- Não permitir colocação de pasta/dossier de agências de viagens.
- Retirar as mesas e cadeiras na área da receção.
- Sabão líquido para lavagem de mãos e toalhetes de papel, em todas as instalações sanitárias.

4. Villas

- Eliminar da vila:
 - o Menus
 - o Minimizar decoração
- Trocar a roupa das vilas e limpeza do mesmo apenas a pedido, reduzindo risco de contágio.
- Proteger os comandos de TV, garagem e ar condicionado em plástico

a. Limpeza da villa

- Colocar o equipamento de proteção, antes de entrar na villa. (Os hóspedes não devem se manter dentro da villa durante da limpeza)
- Deixar porta aberta e abrir as janelas
- Dado que a intervenção de mudança de roupa da cama, gera aerossóis, é aconselhável separar as duas intervenções: limpeza e roupa (exemplo: 2 equipas diferentes) e dar um tempo de espera entre estas duas tarefas - respeitar um tempo de pelo menos 2-3 horas entre retirar lençóis e roupas de cama e atalhados e realizar a limpeza de pisos e superfícies.
- Despir o quarto, tendo o cuidado de não sacudir a roupa, nem arrumar ao corpo. Retirar a roupa, embrulhando de fora para dentro e colocar em carro ou saco, de preferência fechado.
- Desinfetar a villa da zona mais distante até à zona mais próxima da porta e de cima para baixo, deixando a casa de banho para o fim.
- Garantir a desinfeção de todo o mobiliário, incluindo os equipamentos críticos como comandos, telefones, interruptores, maçanetas, mesas de apoio e mesas de cabeceira, etc.
- Desinfetar a casa de banho, com particular atenção para torneiras, pegas da banheira, bancadas.
- Preferir a limpeza húmida, em vez de limpeza a seco e do uso de aspirador de pó
- Usar panos de limpeza de uso único, diferentes e exclusivos para a área do quarto e para as casas de banho;
- O balde e esfregona de limpeza da casa de banho deve ser diferente do balde de limpeza e esfregona a usar na villa;
- A roupa deve ser lavada à temperatura mais alta que puder suportar (dependendo da termoresistência) – ciclo de desinfeção pelo calor (pelo menos a 60°C durante 30 minutos, ou entre 80-90°C, com 10 minutos de contacto do calor com a roupa);
- Se a roupa não puder ser lavada a quente, deve ser lavada na máquina a temperatura entre 30-40°C e a um ciclo de desinfeção final na máquina, com um desinfetante apropriado a este tipo de roupa e compatibilidade com a máquina.
- Na ausência de uma máquina de lavar, embale as roupas e acondicione num saco impermeável, fechando-o bem e levar para a lavandaria e depositar a roupa diretamente para dentro da máquina;
- A lavagem e desinfeção das almofadas e edredões sempre que mude o cliente.

b. Espaço para isolamento para casos suspeitos/PLANO DE CONTINGÊNCIA

ACTUAÇÃO EM CASO DE SUSPEITO

Em caso de suspeita de infeção com COVID-19 na área do estabelecimento, siga estas recomendações para prevenir o contágio:

b.1 Procedimentos em caso de Suspeita de infeção de Clientes

- 1- A pessoa doente não deve sair do hotel.
- 2- Qualquer Cliente com sinais e sintomas de COVID-19 e ligação epidemiológica, ou que identifique outro Cliente com critérios compatíveis com a definição de caso suspeito, deverá informar a receção por via telefónica.
- 3- Não se deve dirigir ao centro de saúde, a consultório privado ou à urgência do hospital;
- 4- No caso em que o Cliente esteja ou não esteja na sua villa aquando da manifestação da queixa, deverá permanecer no quarto ou dirigir lá, que funcionará como Sala de Isolamento.
- 5- Caso a pessoa suspeita seja um Cliente, deverá ser a unidade hoteleira a contactar o SNS 24 (808 24 24 24);
- 7- Aguardar as instruções dos profissionais de saúde que o vão atender e a decisão clínica.
- 8- O profissional de saúde do SNS 24 questiona quanto a sinais e sintomas e ligação epidemiológica compatíveis com um caso suspeito de COVID-19. Após avaliação, o SNS24 informa sobre **a validação ou não validação**.
- 9- Após avaliação, caso o SNS 24 informe sobre a **não validação**, o Empreendimento deverá informar o Cliente dessa não validação.
- 10- Após avaliação, caso o SNS 24 informe sobre **a validação**, a DGS ativa o INEM.
- 11- O Cliente doente deverá permanecer na área de isolamento (com máscara cirúrgica, desde que a sua condição clínica o permita), até à chegada da equipa do Instituto Nacional de Emergência Médica (INEM), ativada pela DGS, que assegura o transporte para o Hospital de referência;
- 12- O acesso dos outros Clientes ou de Trabalhadores à área de isolamento fica interdito (exceto aos trabalhadores designados para prestar assistência);
- 13- A área de isolamento deve ficar interdita até à validação da descontaminação (limpeza e desinfeção) pela Autoridade de Saúde Local. Esta interdição só poderá ser levantada pela Autoridade de Saúde.

b.3 – Sala de Isolamento

Pinheiros da Balaia tem áreas previstas para a eventualidade de virem a funcionar como Sala de Isolamento, enquanto se aguarda a validação do caso pela DGS e o eventual transporte pelo INEM.

Pinheiros da Balaia villas	Quarto mais próxima da casa de banho na sua villa (os clientes)/Back office (os funcionários)
----------------------------	---

b.4 -Níveis de responsabilidade de todos os intervenientes no plano

Gerentes (Carlos Oliveira, Saija Oliveira)	Validar o presente plano de contingência aplicável a todo o grupo Vagatur Ida.
Departamento Qualidade, Ambiente e Segurança) Eng. Inês Santos	Acompanhar e adotar orientações e recomendações emanadas pelas autoridades, coordenar com todas as equipas a aplicação de protocolo e formar e informar o que é necessário
Gestão de Compras e Economas (Fernando Figaldo, gestor de compras e Helena Fernandes, governanta)	Garantir os stocks de todos os produtos e matérias necessários
Receção (Rececionista de serviço)	Em caso de que surgem suspeitas informar gerência, acompanhar o cliente ou trabalhador com suspeitas de doença para a sala de isolamento
Qualquer trabalhador que suspeite de doença	Informar receção, levar o seu telemóvel, dirigir-se para a sala de isolamento, contactar o SNS 24 (808 24 24 24), após avaliação do caso pelo SNS 24, o trabalhador deve informar a gerência da validação, ou não validação, do caso suspeito
Médico do Trabalho responsável	SERVIÇOS DE SAÚDE OCUPACIONAL PREVIA SAFE 289 393 711



c. Limpeza da área de "isolamento" (quarto perto da casa de banho ou "back office") do caso confirmado (descontaminação)

Se existir um caso confirmado, interditar o quarto até à validação da descontaminação (limpeza e desinfeção) pela Autoridade de Saúde Local.

Nesta situação, o housekeeping deve:

- Providenciar a limpeza e desinfeção (descontaminação) da área de "isolamento" por 2 profissionais ou equipas distintas:
 - Circuito sujo - Um para a remoção da roupa e fazer camas de lavado;
 - Circuito limpo - Um para realizar a limpeza.
- Despir o quarto, tendo o cuidado de não sacudir a roupa, nem arrumar ao corpo. Retirar a roupa, embrulhando de fora para dentro e acondicionar em saco fechado identificado;
- Retirar os cortinados e enviar para lavar, incluindo o cortinado da casa de banho, se aplicável;
- Acondicionar os resíduos num primeiro saco fechado, que deverá ser acondicionado num 2º saco, identificado como resíduo biológico a ser enviado para empresa especializada; • Interditar o quarto durante 2-3 horas;
- Desinfetar o quarto e casa de banho/"Back office".

5. F&B

Dependendo do contexto local e instruções das autoridades nacionais de saúde, poderá ser necessário considerar o encerramento ou a limitação de acesso aos outlets de F&B (ex.: só disponibilizar os serviços aos hóspedes do hotel).

Os suportes de condimentos deverão ser higienizados após fim do serviço.

PLANO DE HIGIENIZAÇÃO

O balde e esfregona (azul) para o chão são habitualmente reutilizáveis, pelo que se deve garantir uma limpeza e desinfeção destes equipamentos no final de cada utilização. O balde e esfregona devem ser distintos por áreas. Por exemplo: o balde e esfregona usados nas casas de banho (verde), não devem ser usados nas áreas de alimentação, ou em outros espaços públicos.

Para o chão, a lavagem deve ser realizada com água quente e detergente comum, seguido da desinfeção com solução de lixívia diluída em água. Aconselha-se que a frequência de limpeza seja no mínimo 2 vezes ao dia.

Nas instalações sanitárias, a lavagem deve ser realizada, preferencialmente, com produto que contenha na composição detergente e desinfetante porque é de mais fácil aplicação e desinfeção. Aconselha-se que a frequência de limpeza do chão seja no mínimo 3 vezes ao dia.



a. Bar/Restaurante

- Reduzir a lotação dos restaurantes, para garantir o distanciamento social.
- Promover a utilização de espaços exteriores.
- Tornar recomendável a reserva para evitar aglomerados.
- Disponibilizar desinfetante para as mãos.
- Não usar toalhas de mesa.
- Assegurar o mínimo contato / comunicação entre o colaborador e o hóspede.
- Desinfetar as mesas e as cadeiras após utilização.
- O reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies e evitar ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.
- Colocação de placards dos menus
- Optar por usar mais itens embalados individualmente, como açúcar, ketchup, vinagre, azeite, doces, cereais, etc.
- Colocar as loiças nas mesas na presença do cliente.

b.  Cozinha

- Reforçar a higienização, aumentando a frequência de limpeza, entre cada período de refeição.
- Todos os alimentos e produtos embalados devem ser limpos ou colocados em quarentena antes de entrarem na cozinha.

6. Atividades de lazer

Dependendo do contexto local, das condições do hotel e instruções das autoridades nacionais de saúde, poderá ser necessário considerar o encerramento ou a limitação de áreas recreativas.

a.  Piscina

- Nos chuveiros exteriores, nas sanitárias públicas e áreas de circulação das piscinas ao ar livre é obrigatório o uso de calçado.
- Distância de 2 metros dentro da piscina entre cada família/grupo.
- Deve ser evitada a utilização pelos utentes, dentro de água, de equipamentos lúdicos e ou de uso coletivo, como sejam bóias, colchões ou outros da mesma natureza, que possam dificultar a fruição dos espaços por outros utentes em cumprimento das regras de distanciamento físico de segurança.
- Organizar as espreguiçadeiras de modo a permitir o distanciamento de segurança de 2 m de raio. Exceção feita para hóspedes que partilhem o mesmo quarto ou familiares até ao máximo de 5 pessoas, garantido a distância de segurança dos outros clientes.
- Desinfetar as espreguiçadeiras:
 - o Após a utilização (desinfetante disponível);
 - o No início do dia.
- Disponibilizar toalhas (alugar na receção) e incentivar o uso para barreira física na utilização das espreguiçadeiras
- Desinfeção da piscina, manter o cloro ao nível mais alto possível, dentro dos limites legais.

b. Parque infantil

- fechado por restrições governamentais

7. Saída do Cliente

- Das 8 às 11 horas (podem pedir disponibilidade para saída tardia, custo extra)
- Entrega dos controles remotos, cartão-chave na caixa plástica entregue na entrada
- Devolução do depósito num saco plástico
- Colocar marcações no chão na receção e acrílico no balcão, para manter o distanciamento social;
- Disponibilizar ao hóspede desinfetante das mãos.

BACK OF THE HOUSE

8. Formação e Informação para os colaboradores

- 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. □
- Como cumprir as orientações da Direção-Geral da Saúde para limpeza de superfícies

RECEÇÃO (na mudança de turno todos os superfícies e equipamento com produto BACTEROL (nunca pulverizar spray diretamente, utilizar pano AZUL/papel, tapar telemóvel e TPA com plástico)
BAR E RESTAURANTE (tapar TPA com plástico, limpeza de superfícies, equipamento na mudança de turno, balcão, mesas e cadeiras depois de cada utilização com pano AZUL com produto D10 (diluição 2 doses no frasco)
LIMPEZA DE CHÃO de área de serviço e pública e casas de banho com produto SPRINT LIMPADOR CLORADO (balde com dosagem 15 ml c/ esfregona AZUL),
CASAS DE BANHO com produto TASKI SANI 4 IN 1 SMART DOSE com pano VERDE e esponja AZUL
COZINHA limpeza de chão com produto SPRINT LIMPADOR CLORADO (balde com dosagem 15 ml) com esfregona VERDE (utilização exclusiva na cozinha)
LAVAR LOIÇA com produto DISH BAC com esponja AMARELA
LAVAR LOIÇA NA MÁQUINA c/ temperatura 60°C com produto SUMA RINSE JONMATIC 100

e tratamento de roupa nos estabelecimentos.

9. Percurso casa-trabalho-casa

a. Transportes Públicos Coletivos

- Sempre que possível utilizar veículo privado ou a pé (a fim de evitar contaminação nos transportes públicos)

O hotel deve avaliar a possibilidade de flexibilizar os horários por forma a evitar a aglomeração de pessoas. (informar superiores, se tem de utilizar transporte público, podemos ver se é possível mudar hora de entrada em serviço)

10. Entrada no hotel

a. Entrada no hotel

- Entrada 7.45 e 15.45
- a. Colocar máscara antes de entrar no edifício,
- b. lavar mãos com desinfetante 70º álcool (fora de receção)
- c. medição de temperatura e registo(o valor) (se funcionário autoriza) pela rececionista (entra em serviço 7.45 fazendo autoavaliação de febre e depois avaliar todas as colegas e o mesmo para o turno da tarde às 15.45)
- Controlar temperaturas de colaboradores, prestadores de serviço e fornecedores, com recurso a termómetro de infravermelhos de testa ou sistema de controlo de temperatura à distância (termómetro digital).
- Disponibilizar desinfetante e para higienização das mãos para colaboradores, prestadores de serviço e fornecedores.

EQUIPAMENTO PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) Em número suficiente para todos os colaboradores (consoante a sua função: máscara, luvas, viseira, bata ou avental, touca). EMPREGADA DE LAVANDARIAE ECONOMATO (máscara, luvas, viseira/óculos, touca, bata ou avental), EMPREGADA DE LIMPEZA E GOVERNANTA (máscara, touca, luvas), COZINHA (máscara, luvas), EMPREGADA DE MESA, BARMAN, TECNICO DE MANUNTEÇÃO, JARDINEIRO, PISCINEIRO E RECECIONISTA (máscara/viseira, luvas), ADMINISTRAÇÃO E ESCRITÓRIO (máscara)

- A farda dos colaboradores deve ser lavada em separado à máquina e a temperaturas elevadas (cerca de 60°C).

b. Regras de conduta interna

- Auto monitorização diária para avaliação da febre, existência de tosse ou dificuldade em respirar. Ponderar a forma de registo.
- 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
- 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 e sapatos de trabalho
- manter o cabelo apanhado e unhas curtas e limpas
- 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
- Proibir utilização telemóvel pessoal, telemóvel de serviço protegido com plástico e desinfetado regularmente

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.

11. Utilização do Balneário

- Limitar a lotação do balneário, por forma a manter a distância o distanciamento social de 2 m.
- Disponibilizar material de limpeza para que cada pessoa possa fazer a higienização após utilização.
- Promover a organização e higienização dos cacifos individuais.
- Disponibilizar desinfetante, sabonete líquido e toalhetes de papel para higienização das mãos.
- Reforçar Plano de Higiene.
- Recorrer a processos de higienização mais profundos, com o recurso a tecnologias como o ozono, ou nebulização com desinfetantes.
- Promover a troca diária de fardamento.
- Assegurar a renovação de ar das salas e espaços fechados.

12. Entrada/ Saída do serviço

- Livro do ponto - assegurar a desinfeção das mãos e dos equipamentos, com uma solução de base alcoólica.

13. Áreas de trabalho

- As zonas de trabalho devem assegurar o distanciamento de segurança de 2 m de raio, devendo para tal o seu lay out ser reajustado. Preferencialmente 1 funcionário por turno
- Disponibilizar equipamentos de proteção individual adaptados à função e tarefas desempenhadas por cada Colaborador, tendo em conta uma avaliação de risco.

- Sempre que possível as reuniões e formações deverão ocorrer via on-line;
- Deve ser evitada a partilha de equipamentos/ utensílios (rececionista pode utilizar o seu próprio estojo, barmen e empregadas de mesa a sua própria caneta). No caso de impossibilidade deve ser adotada medidas adicionais de higienização.
- Se houver um frigorífico/ minibar onde as pessoas possam colocar a sua própria comida, higienizá-lo todos os dias.
- Reorganizar circuitos limpos e sujos

14. Utilização do refeitório

- Reorganizar os horários refeições e/ou alargar horário do refeitório.
- Reduzir o número de lugares disponíveis no refeitório, assim como o seu lay out, de forma a garantir o distanciamento de segurança de 2 m;
- Reforçar plano de higiene, limpeza das mesas e cadeiras após da cada refeição;
- Os utentes do refeitório devem trazer os talheres, prato e copo próprios;
- Desinfetar todo e qualquer equipamento partilhado, antes e depois do uso (ex.: Máquina de café);
- Lavar e desinfetar as loiças e utensílios, preferencialmente na máquina de lavar loiça (ou levar a casa diariamente).

15. Procedimentos em caso de suspeito de infeção

PLANO DE CONTINGÊNCIA

15.1 – Procedimentos em caso de Suspeita de infeção de Trabalhadores

1- Qualquer trabalhador com sinais e sintomas de COVID-19 e ligação epidemiológica, ou que identifique um trabalhador na empresa com critérios compatíveis com a definição de caso suspeito, informa à receção (preferencialmente por via telefónica) e dirige-se para a área de “isolamento”, definida no Plano de Contingência.

2- A rececionista de serviço deve contactar, de imediato, a gerência;

3- O Trabalhador doente (caso suspeito de COVID-19) já na área de isolamento, contacta o SNS 24 (808 24 24 24);

4- O profissional de saúde do SNS 24 questiona o Trabalhador doente quanto a sinais e sintomas e ligação epidemiológica compatíveis com um caso suspeito de COVID-19.

5- Após avaliação, caso o SNS 24 informe o Trabalhador sobre a não validação, o trabalhador informa a gerência da não validação, e este último deverá informar o Médico do Trabalho responsável.

6- Após avaliação, caso o SNS 24 informe o Trabalhador sobre a validação:

- a DGS ativa o INEM;
- o Trabalhador informa a gerência da existência de um caso suspeito validado na empresa.
- O trabalhador doente deverá permanecer na área de isolamento (com máscara cirúrgica, desde que a sua condição clínica o permita), até à chegada da equipa do INEM, ativada pela DGS;
- O acesso dos outros trabalhadores à área de “isolamento” fica interdito (exceto aos trabalhadores designados para prestar assistência);
- A área de “isolamento” deve ficar interdita até à validação da descontaminação (limpeza e desinfeção) pela Autoridade de Saúde Local. Esta interdição só poderá ser levantada pela Autoridade de Saúde.

15.2 Devem ser seguidas as regras de Vigilância com Contactos Próximos referidas no ponto

A vigilância de contactos próximos deve ser a seguidamente apresentada:

Vigilância de contactos próximos

“Alto risco de exposição”

- Monitorização ativa pela Autoridade de Saúde Local durante 14 dias desde a última exposição;
- Auto monitorização diária dos sintomas da COVID-19, incluindo febre, tosse ou dificuldade em respirar;
- Restringir o contacto social ao indispensável;
- Evitar viajar;
- Estar contactável para monitorização ativa durante os 14 dias desde a data da última exposição.

“Baixo risco de exposição”

- Auto monitorização diária dos sintomas da COVID-19, incluindo febre, tosse ou dificuldade em respirar;
- Acompanhamento da situação pelo médico do trabalho.

c. Descontaminação do local de isolamento

- A descontaminação da área de isolamento sempre que haja casos positivos de infeção e reforço da limpeza e desinfeção 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.

d. Registo de atos/incidentes

16. Stock de materiais de limpeza e higienização

- 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.