

HOTEL SANTO AMARO

Declaração Estabelecimento SAUDÁVEL & SEGURO

A Organização Mundial de Saúde declarou o Coronavírus agente causal da Covid-19, como emergência de saúde pública de âmbito internacional. Para evitar riscos e infeções, assegurando a existência de um protocolo interno que define os procedimentos de prevenção, controlo e vigilância necessários, este estabelecimento declara cumprir os requisitos definidos pelo Turismo de Portugal, de acordo com as orientações da Direção-Geral da Saúde, que permitem considerá-lo um Estabelecimento SAUDÁVEL & SEGURO.

Formação a todos 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, protegendo 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 (medir a temperatura corporal e registar o valor e a hora de medição), verificação de tosse ou dificuldade em respirar.
- Como cumprir as orientações da Direção Geral de Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupa nos estabelecimentos.

Informação a todos os clientes

Está disponibilizada a todos os clientes a seguinte informação:

- Como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus
- Qual o protocolo interno relativo ao surto de coronavírus Covid-19.

O estabelecimento possui

Equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os trabalhadores
Equipamento de proteção individual disponível para clientes (capacidade máxima do estabelecimento).

Stock de materiais de limpeza de uso único proporcional às suas dimensões, incluindo toalhete de limpeza de uso único humedecidos em desinfetante, lixívia e álcool a 70º.
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 e instalações sanitárias comuns.

Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico.

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.

Nas instalações sanitárias equipamento para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel.

O estabelecimento assegura

Lavagem e desinfeção, de acordo com o 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).

Ser dada preferência à limpeza húmida, em detrimento da limpeza a seco e do uso de aspirador de pó.

A 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.

O protocolo de limpeza e higienização garante

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 farda dos colaboradores e da roupa de cama/atoalhados (cerca de 60°C).

A operação assegura

Que existe sempre 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).

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 DGS.

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.

HOTEL SERRA D' AIRE

Declaração Estabelecimento SAUDÁVEL & SEGURO

A Organização Mundial de Saúde declarou o Coronavírus agente causal da Covid-19, como emergência de saúde pública de âmbito internacional. Para evitar riscos e infeções, assegurando a existência de um protocolo interno que define os procedimentos de prevenção, controlo e vigilância necessários, este estabelecimento declara cumprir os requisitos definidos pelo Turismo de Portugal, de acordo com as orientações da Direção-Geral da Saúde, que permitem considerá-lo um Estabelecimento SAUDÁVEL & SEGURO.

Formação a todos 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, protegendo 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 (medir a temperatura corporal e registar o valor e a hora de medição), verificação de tosse ou dificuldade em respirar.
- Como cumprir as orientações da Direção Geral de Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupa nos estabelecimentos.

Informação a todos os clientes

Está disponibilizada a todos os clientes a seguinte informação:

- Como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus
- Qual o protocolo interno relativo ao surto de coronavírus Covid-19.

O estabelecimento possui

Equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os trabalhadores
Equipamento de proteção individual disponível para clientes (capacidade máxima do estabelecimento).

Stock de materiais de limpeza de uso único proporcional às suas dimensões, incluindo toalhete de limpeza de uso único humedecidos em desinfetante, lixívia e álcool a 70º.
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 e instalações sanitárias comuns.

Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico.

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.

Nas instalações sanitárias equipamento para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel.

O estabelecimento assegura

Lavagem e desinfeção, de acordo com o 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).

Ser dada preferência à limpeza húmida, em detrimento da limpeza a seco e do uso de aspirador de pó.

A 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.

O protocolo de limpeza e higienização garante

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 farda dos colaboradores e da roupa de cama/atoalhados (cerca de 60°C).

A operação assegura

Que existe sempre 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).

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 DGS.

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.