



# Surto de coronavírus COVID-19

## Protocolo Interno de Prevenção e Controle

---

### Procedimentos básicos a cumprir por clientes e colaboradoras

- **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 70% 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.
- As colaboradoras devem proceder à avaliação da febre (medir a temperatura corporal), verificação de tosse ou dificuldade em respirar à entrada, a meio e no final do turno de trabalho;
- Os clientes devem à entrada (checkin) dar consentimento para que na receção uma funcionária proceda à avaliação da febre (medir a temperatura corporal), verificação de tosse ou dificuldade em respirar, por questionário oral; a entrada no espaço de refeições é precedido deste mesmo procedimento; caso a temperatura verificada seja superior a 37,5 graus ou a resposta a um dos outros dois quesitos seja afirmativa o hóspede não será admitido e será aconselhado a dirigir-se a uma entidade de saúde; devem também concordar no uso de máscara cirúrgica em todos os espaços comuns com exceção do interior da piscina;
- Os clientes e colaboradoras deverão **usar máscara cirúrgica** em todos os espaços de utilização comum, exceto no interior da piscina, sendo que nesta devem manter o mais possível o afastamento social de 2 metros;
- Os colchões e espreguiçadeiras da piscina só podem ser utilizadas com a cobertura de toalha de banho de utilização do próprio;
- A localização das espreguiçadeiras e puffs da piscina não devem ser alteradas pelos hóspedes, de modo a manter-se a distancia social mínima de proteção considerada na sua colocação inicial;
- A capacidade para hóspedes do espaço de refeições é de 22 pessoas;
- Os clientes devem respeitar o mais possível a distância de 2 metros aos restantes clientes na entrada e na movimentação no espaço de refeições;
- O espaço do salão de jogos permanecerá encerrado durante o período de pandemia;



## Limpeza e desinfecção de superfícies e arejamento de espaços comuns

- Lavagem e desinfecção das superfícies onde trabalhadores e clientes circulam garantindo o controlo e a prevenção de Infeções e resistências aos antimicrobianos, as quais são realizadas pelo menos duas vezes ao dia;
- Limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários)
- A desinfecção da piscina é realizada por cloro injetado por equipamento de medição e débito automático, com controlo humano diário através de medição por fita de leitura rápida, o qual é registado com data e hora pela funcionária que o pratica;
- A desinfecção dos espaços adjacentes à piscina é realizado duas vezes por dia, no início da manhã e da tarde;
- Na zona de restauração e bebidas, todos os utensílios são higienizados após cada utilização por lavagem em máquina, com detergente de máquina, com temperatura superiores a 80 graus; os equipamentos e superfícies devem ser limpos várias vezes ao dia, sempre que utilizados; é evitada ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores. Deste modo, todas as refeições e bebidas são servidas diretamente pelas funcionárias aos clientes, não sendo permitido o chamado *self service*;
- São utilizadas luvas de uso único e avental de plástico para realização da desinfecção;
- Devem ser lavadas as mãos antes e depois da colocação das luvas;
- Para desinfecção comum das superfícies ( com especial atenção para zonas de contacto frequente como maçanetas das portas, interruptores de luz, e outros objetos):
  - Lavar primeiro com água e detergente
  - Aplicar a lixívia diluída em água na seguinte proporção: uma medida de lixívia em 49 medidas iguais de água:
  - Deixar atuar durante 10 minutos
  - Enxaguar apenas com água quente e deixar secar ao ar
  - O mobiliário e alguns equipamentos como comandos ou telemóveis poderão ser desinfetados após a limpeza com toalhetes húmidos em desinfetante ou em álcool a 70 graus

### Nas instalações sanitárias

- As instalações sanitárias são lavadas e desinfetados com um produto de limpeza misto que contém em simultâneo detergente e desinfetante na composição, por ser de mais fácil e de rápida aplicação;
- A casa de banho é lavada começando pelas torneiras, lavatórios e ralos destes, passando depois ao mobiliário, de seguida a banheira ou chuveiro e, finalmente a sanita;



## **Na cozinha**

Deve proceder-se na seguinte ordem:

- Lavar as louças na máquina ou, não sendo possível, com água quente e sabão detergente de lavar louça;
- limpar e desinfetar armários bancadas mesas e cadeiras, não esquecendo de desinfetar os puxadores dos armários e das portas
- Limpar e desinfetar as torneiras, os lavatórios e os ralos;

## **Arejamento de espaços comuns e de circulação**

A renovação de ar da zona da receção, dos corredores, e da zona de refeições é realizada várias vezes ao dia, e sempre no final de cada utilização por um período nunca inferior a 15 minutos, através da abertura de portas e janelas;

## **Normas para tratamento de roupa**

- A troca da roupa de cama é realizada em tempo diferente da limpeza dos quartos, com espaçamento de pelo menos 15 minutos e com arejamento do espaço através da abertura de portas e janelas do quarto e casa de banho; a retirada da roupa de cama e dos atalhados são realizadas com proteção dum avental de plástico descartável ou lavável que cobre o peito e pernas do operador; a remoção da roupa de cama e atalhados é feita sem a agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para a máquina de lavar ensacada em saco estanque;
- a farda das colaboradoras e a roupa de cama/atalhados são lavadas em separado à máquina utilizando detergente de máquina e a temperaturas elevadas (pelo menos 60 graus C); é utilizada máquina de secar a roupa e ferro/calandra na maior temperatura permitidas pelas roupas em questão.

## **O Paço da Torre possui/disponibiliza**

- Equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os trabalhadores;
- Equipamento de proteção individual disponível para clientes;
- Stock de materiais de limpeza de uso único proporcional às suas dimensões, incluindo toalhetes de limpeza de uso único humedecidos em desinfetante, lixívia e álcool a 70 graus C;
- Dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool junto à entrada principal, à entrada do restaurante, wc do restaurante e instalações sanitárias junto da piscina;
- Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico, localizado junto da piscina;
- Espaço para isolar pessoas que possam ser detetadas como casos suspeitos ou casos confirmados de COVID-19, que será qualquer um dos quartos da casa que se encontre livre na altura, o qual ficará assim afeto ao isolamento, sendo de imediato abastecido com kit já previamente organizado, contendo 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;
- Na instalações sanitárias equipamento para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel;

### **A operação do Paço da Torre 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 com abraçadeira ou fita cola, deve ser segregado e enviado para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico;

### **Informação a todos os clientes**

Está disponibilizada a todos os clientes na entrada principal e na entrada do restaurante a seguinte informação:

- Protocolo interno de Prevenção e Controle relativo ao surto de coronavírus COVID-19.

Paço da Torre, 01 de Maio de 2020