

## **PROTOCOLO PARA REABERTURA DA VISITAÇÃO NAS UNIDADES DE CONSERVAÇÃO**

### **1) COMUNICAÇÃO**

- Os prestadores de serviços turísticos, tais como hotéis, pousadas, agências, restaurantes, transportadores e condutores, são responsáveis pela capacitação de seus funcionários quanto à adoção das medidas de prevenção à COVID-19: uso correto das máscaras; higienização das mãos; limpeza dos ambientes e objetos; distanciamento social etc.;
- Os prestadores de serviço turístico devem disponibilizar os materiais e equipamentos necessários à proteção de seus funcionários e visitantes;
- Os visitantes deverão ser orientados sobre os cuidados e as medidas de prevenção em todas as etapas da visita, desde o traslado à sua chegada ao empreendimento, com relação ao uso de máscara pessoal nos ambientes coletivos; evitar o uso de acessórios como brincos, relógios, pulseiras e anéis; o cumprimento à distância; a higienização das mãos; o distanciamento de 1,5m entre as pessoas; informar se apresentam sintomas de COVID-19, tais como febre, tosse e/ou falta de ar; não tocar as mãos no rosto (olhos, nariz e boca) sem higienizá-las; não compartilhar objetos pessoais (garrafas de água, talheres, óculos, telefones, toalhas, canetas, protetor solar) ou equipamentos de proteção individual (EPIs), tais como capacete, coletes salva-vidas e luvas, sem estarem previamente higienizados etc.;
- Recomenda-se o uso de alertas visuais (cartazes, placas ou pôsteres) em locais estratégicos (recepção, áreas comuns, restaurantes, etc.) para instruir os visitantes sobre as medidas de prevenção para a COVID-19: etiqueta respiratória, higienização e desinfecção das mãos e distanciamento social;
- É responsabilidade do prestador de serviço turístico que os visitantes sigam todas as orientações durante sua visita.

### **2) TRANSPORTE**

- Os transportadores, no traslado ou condução de visitantes, devem dispor dos seguintes materiais para uso dos visitantes: álcool gel 70%; lenços descartáveis; lixeira com tampa para descarte; e máscaras descartáveis;
- Os prestadores de serviços (motorista, condutor e/ou guia) devem utilizar EPI em todo o traslado;
- Os motoristas devem observar a higienização do seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo, e utilizar álcool gel ou água e sabão para higienizar as mãos;
- No embarque, deve-se: manter o distanciamento de 1,5m entre os passageiros; aferir a temperatura dos mesmos, impedindo o embarque de passageiros em estado febril ou com outros sintomas de COVID-19 (como tosse ou falta de ar), auxiliando-os na busca de serviço médico de emergência; higienizar bagagens antes de acomodá-las no maleiro, tendo o

cuidado de higienizar as mãos antes e depois de manipular objetos (malas, bolsas, etc.) dos clientes;

- Durante todo o trajeto, os passageiros devem utilizar máscara e evitar contato físico entre si;
- No desembarque, o motorista deve retirar a bagagem e colocá-las em lugar seguro na recepção;
- No caso de fornecimento de lanche e/ou alimentação, adotar Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e recomendações cabíveis, ou orientar os clientes que levem seu próprio lanche;
- Os meios de transporte devem ser higienizados após cada serviço.

### **3) MEIOS DE HOSPEDAGEM**

#### **a) Recepção e áreas comuns:**

- Evitar o uso de folders informativos, jornais e revistas impressas, incentivando o uso de materiais digitais;
- Evitar o uso de tapetes e objetos decorativos em excesso que possam acumular partículas (como cestarias e cortinas de renda);
- Disponibilizar álcool gel 70% para higienização das mãos;
- Manter o distanciamento de 1,5m entre os clientes;
- Fazer o atendimento com uso de máscaras;
- Higienizar todos os materiais a cada uso, como canetas e máquinas de cartão de débito/crédito, que devem ser envelopadas com filme plástico;
- A limpeza deve ocorrer diariamente ou até três vezes ao dia dependendo do fluxo de visitantes;
- Desinfetar as áreas mais tocadas, como maçanetas, corrimãos, balcões, tomadas, torneiras e botões de descarga em banheiros, além de pisos e outros objetos de uso coletivo, como cadeiras, sofás e bancos;
- Evitar o uso de ambientes fechados. Quando utilizados, deixar portas e janelas abertas para renovação do ar.

#### **b) Quartos/dormitórios**

- Manter os ambientes ventilados, sempre que possível;
- Evitar o excesso de decoração que possa acumular partículas;
- Recomenda-se utilizar lixeira com pedal;
- Controles remotos de aparelhos eletrônicos devem ser envoltos em filme plástico e higienizados;
- Realizar a limpeza do ar-condicionado (parte externa e filtro de ar) e ventiladores a cada troca de hóspedes;
- Realizar a limpeza com os quartos ventilados, com portas e janelas abertas.

- Dar atenção especial à desinfecção de maçanetas, interruptores, tomadas, botão de descarga, torneiras e registro de chuveiro;
- Ao retirar as roupas de cama, tomar cuidado em não sacudi-las ou encostá-las no corpo. Se possível, descartar ou trocar o avental utilizado pela funcionária da limpeza.

#### **4) RESTAURANTES E BARES (independentes ou parte de pousadas/hotéis)**

##### a) Ambientes de uso comum:

- Respeitar o distanciamento entre mesas (2m); no caso de compartilhamento de mesas grandes, marcar locais para as pessoas sentarem e manterem distanciamento (1m) entre si. Se não for possível o distanciamento, dividir em grupos e turnos para realizar as refeições;
- Recomenda-se usar o serviço empratado ou serviço de quarto. O sistema rotisseria pode ser adotado, desde que haja um funcionário destinado a servir os clientes individualmente, mantendo o distanciamento entre estes na fila (1,5m marcados no chão) e o uso de máscara, que só pode ser retirada pelos clientes quando estiverem nas mesas. Não deixar as comidas expostas. Deve-se privilegiar o uso de sachês (temperos) ao salmto convencional. Pratos, talheres, copos, guardanapos e jogo americano (guardanapos e toalhinhas de papel) devem ser entregues ao hóspede higienizados e protegidos no ato do uso. Os funcionários que estiverem servindo não devem retirar suas máscaras durante todo o período;
- Limpar e desinfetar as superfícies das mesas e cadeiras após cada utilização;
- Manter os banheiros higienizados durante o período de funcionamento, intensificando a frequência de limpeza conforme o fluxo de visitantes. Recomendam-se lixeiras com tampa e pedal, que contenham sacos plásticos para impedir o contato direto dos resíduos com a lixeira. O lixo deve ser removido diariamente ou quando sua capacidade estiver em 2/3 de sua capacidade máxima.

##### b) Transporte e armazenamento de alimentos:

- No transporte dos alimentos até o restaurante, separá-los de outros itens e acomodá-los de modo a não existir contaminação cruzada durante o percurso;
- Usar máscara e desinfetar as mãos e sacos/caixas antes de transportar os alimentos para o local de armazenagem. Alimentos perecíveis devem ser higienizados e armazenados em recipientes separados em locais apropriados (armários, geladeiras, freezer etc.). Higienizar alimentos não perecíveis antes de guardá-los.

##### c) Cozinha:

- Lavar as mãos e desinfetá-las corretamente antes de entrar na cozinha, a qual deve estar equipada com vasilhames de álcool gel em locais de fácil acesso aos funcionários;
- Além de higienizar as mãos, os funcionários devem utilizar máscaras, tocas e luvas para manusear os alimentos;



- Recomenda-se o uso de lixeiras com tampa e pedal;
- Não utilizar aparelho de celular na cozinha;
- Colocar em prática medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha;
- Limpar e desinfetar diariamente os puxadores das portas de equipamentos de alta utilização (fornos, geladeiras, freezers), bem como equipamentos e estruturas em geral (batedeiras, liquidificadores, processadores, bancadas etc.);
- Manter os ambientes bem ventilados, deixando, quando possível, janelas e portas abertas;
- Pratos, copos e talheres limpos devem ser acondicionados em local adequado.

#### d) Limpeza Geral

- Recomenda-se o uso dos seguintes EPIs para a limpeza dos ambientes: gorro, óculos de proteção ou protetor facial, máscara, avental, luvas de borracha com cano longo, botas impermeáveis de cano longo. Para o recolhimento dos resíduos, evitar que os sacos de lixo se encostem ao corpo do profissional ou que sejam arrastados pelo piso;
- Evitar atividades que favoreçam o levantamento das partículas em suspensão, como o uso de sopradores e aspiradores de pó e vaporizadores. Não realizar a varredura seca. Manter as superfícies (mobiliários em geral, pisos, paredes e equipamentos, dentre outras) limpas e secas; remover rapidamente matéria orgânica das superfícies. É recomendado que a desinfecção das superfícies dos ambientes seja realizada após a sua limpeza. Sabe-se que os vírus são inativados pelo álcool a 70% e pelo cloro. Portanto, preconiza-se a limpeza das superfícies com detergente neutro (preferencialmente biodegradável) seguida da desinfecção com produtos autorizados pela Anvisa;
- Recolher sacos de resíduos dos recipientes próprios com fecho ou fechados quando 2/3 de sua capacidade estiverem preenchidos ou sempre que necessário, evitando coroamento ou transborde. Nesse caso, uma frequência de recolhimento deve ser estabelecida, de acordo com o volume gerado em cada unidade.

#### 5) PASSEIOS

- O condutor deve alertar os visitantes sobre as medidas de prevenção para a COVID-19 no início do passeio;
- É obrigatório consultar e agendar os passeios previamente com as comunidades, que devem decidir se receberão ou não visitas;
- Ao desembarcar na comunidade todos devem manter distanciamento social de 1,5m dos moradores, usar máscara, e não tocar em absolutamente nada durante a visita a comunidade;
- Os moradores da comunidade também deverão obrigatoriamente estar com máscara;
- Caso exista oportunidade de compras, o item desejado pelo visitante deve ser higienizado e embalado pelo vendedor. Utilizar uma caixa para receber o dinheiro e, se houver



máquina de cartão de débito/crédito, esta deve ser envelopada em filme plástico e higienizada a cada operação;

- Deve haver limitação de número de visitantes por dia e local, conforme o espaço;
- EPIs como coletes, capacetes e cordas poderão ser reutilizados mesmo molhados, devendo ser higienizados antes de cada uso;
- No caso de instrutores, condutores, monitores e toda e qualquer pessoa da equipe de colaboradores que porventura necessitem fazer contato físico com os visitantes, deverão lavar ou higienizar as mãos antes e após procedimentos de colocação de equipamentos de segurança inerentes à atividade contratada;
- Evitar proximidade entre grupos nos mesmos lugares; caso ocorra, aguardar a saída deste;
- As paradas para explicações devem ocorrer em espaços amplos e abertos, respeitando a distância entre os membros do grupo;
- Durante o decorrer das atividades, o prestador de serviço deve sempre lembrar os visitantes do cumprimento das medidas sanitárias de proteção;
- Priorizar compartilhamento de informações por meio digital ao invés de material impresso. Folders ou mapas impressos devem ser plastificados e desinfetados a cada uso;
- Não compartilhar garrafas de água e protetor solar.

#### **6) MEDIDAS EM CASO DE VISITANTE COM SUSPEITA OU CONFIRMAÇÃO DE COVID-19**

- Definir local para isolar pessoas com suspeita ou confirmação de COVID-19, que deve preferencialmente ter ventilação natural ou sistema de ventilação mecânica, e possuir revestimentos lisos e laváveis, banheiro, estoque de materiais de limpeza, máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis, termômetro, contêiner de resíduos autônomo, sacos de resíduos, sacos para roupa usada, kit com água e alguns alimentos não perecíveis.
- Indicar um funcionário responsável por acionar os procedimentos: acompanhar a pessoa doente ao espaço de isolamento, devendo prestar-lhe a assistência necessária e contatar o serviço de saúde.
- Garantir o transporte particular para o local de isolamento ou para o serviço de saúde do município.
- Desinfetar a área de isolamento e demais dependências sempre que houver uso por pessoas com suspeita ou confirmação de COVID-19, reforçando a limpeza e desinfecção de superfícies frequentemente manuseadas e mais utilizadas por ele.
- Os resíduos produzidos pelos doentes devem ser acondicionados em sacos plásticos que, após fechados, devem ser segregados e enviados para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico mais próximo ao empreendimento.



## **7) RECOMENDAÇÕES GERAIS**

- Monitorar se os produtos de higiene, como sabonete, papel toalha, álcool 70% e outros são suficientes para atender às necessidades da operação/dia;
- EPIs não poderão ser compartilhados sem antes proceder à higienização e desinfecção dos equipamentos;
- Manter os ambientes ventilados e portas e janelas abertas, sempre que possível;
- Quando o empreendimento ofertar transporte aos trabalhadores, os assentos e demais superfícies do interior do veículo mais frequentemente tocados devem ser limpos e desinfetados regularmente;
- Brinquedotecas, *playgrounds* e outras áreas infantis deverão permanecer fechados;
- Usar preferencialmente tickets eletrônicos em celulares em vez de voucher em papel;
- Os funcionários e demais prestadores de serviço devem observar os protocolos sanitários de higienização de uniformes e EPIs.
- Orientar para que os funcionários não compartilhem comida, protetor solar, utensílios, copos, talheres e toalhas. Sugere-se eliminar ou restringir o compartilhamento de itens como canetas, pranchetas, telefones, computadores, máquinas de cartão de crédito, etc.
- Em caso de acidentes com clientes, quando houver risco de exposição do profissional a respingos de sangue, secreções corporais, excreções etc., usar luvas e óculos de proteção ou protetores faciais (que cubra a frente e os lados do rosto).

## **8) MONITORAMENTO**

- Acompanhar periodicamente o estado de saúde dos funcionários, afastar imediatamente e assistir àqueles que estejam com qualquer suspeita de COVID-19;
- Monitorar o quadro de saúde dos funcionários que tiveram contato com caso suspeito ou confirmado de COVID-19; sugere-se isolar ou afastar o funcionário que atendeu pessoas contaminadas;
- Acompanhar o estado de saúde do cliente com suspeita de contaminação por 14 dias;
- Acompanhar as informações sobre a propagação da COVID-19 localmente e as medidas impostas pelos órgãos oficiais nas esferas municipal, estadual e federal;
- Realizar o monitoramento e avaliação das atividades constantes. Revisão, quando necessário, dos procedimentos e protocolos de vigilância em saúde, como medida de prevenção e reação ao possível avanço da pandemia de COVID-19.

## **9) REGRAS SOBRE INTERAÇÃO TURÍSTICA COM ANIMAIS SILVESTRES:**

- Não se deve tocar em animais silvestres durante as atividades turísticas.
- Não se deve entrar em ambiente aquático para a realização das interações turísticas com botos, ainda que nos flutuantes existentes.

- Reduzir em 50% a capacidade de ambientes (áreas de recepção, plataformas emersas, mirantes para observação...) que promovam interações turísticas com a fauna, respeitando ainda a distância mínima de 1,5 metros entre as pessoas.

