

**Nota Informativa**  
**Nº 21/2020****“Orientações para elaboração do Plano de Classificação de Riscos para o Enfrentamento da COVID-19 em Lagoa Santa-MG: SEGMENTO: Serviços de Hotelaria e Turismo / GRUPO 09”.**

Secretaria Municipal de Saúde - Gabinete do Gestor - Lagoa Santa/MG - Brasil

Considerando o Decreto 4.176 de 27 de novembro de 2020 que “Dispõe sobre a atualização das medidas sanitárias de prevenção à proliferação do contágio pelo Coronavírus - COVID-19, no âmbito do município e dá outras providências”;

Considerando a Nota Informativa Nº 12/2020 que “Dispõe sobre as Diretrizes para elaboração do Plano de Classificação de Riscos para o Enfrentamento da COVID-19 em Lagoa Santa-MG”;

Considerando a necessidade de capacitar os responsáveis legais dos estabelecimentos, prestadores de serviços e pessoas jurídicas em funcionamento para a adequação e elaboração do Plano de Classificação de Riscos inerente ao seu ramo e/ou atividade;

A presente instrução normativa apresenta orientações para elaboração do Plano de Classificação de Riscos para enfrentamento da COVID-19 no segmento do Grupo 9, que está relacionado aos Serviços de Hotelaria e Turismo.

**ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE RISCOS PARA ENFRENTAMENTO DA COVID-19****SEGMENTO: SERVIÇOS DE HOTELARIA E TURISMO****GRUPO: 9**

Além das informações contidas na Nota Informativa nº 12/2020, os responsáveis legais e prestadores de Serviços de Hotelaria e Turismo, devem:

1. Realiza a organização de check-in e check-out com demarcações para evitar qualquer tipo de aglomeração;
2. Colocar, em local visível, sinalização indicativa de número máximo de pessoas permitido para garantir o distanciamento social nos ambientes;
3. Facilitar a entrada e saída dos clientes, ampliando, se possível, o número de acessos; indicar todos os fluxos de entrada e saída com sinalização visual. Caso o estabelecimento possua mais de uma porta, considerar instituir portas exclusivas para entrada e portas exclusivas para saída dos clientes;
4. Sinalizar o local e demarcar os espaços de forma a manter o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de uma pessoa para outra;
5. Manter o distanciamento de 2 (dois) metros entre as pessoas nas filas de acesso aos caixas e recepção;
6. Orientar a utilização preferencial de escadas para acesso ao estabelecimento ou no caso de uso de elevador ser necessário, respeitar a limitação de distanciamento definida para o equipamento. No caso de plataforma de acessibilidade, atentar para o uso de apenas uma pessoa e o responsável;

7. Recomenda-se enviar mensagens automáticas para manter os clientes informados sobre os sintomas da COVID-19, pedindo àqueles que estão doentes ou com sintomas respiratórios que evitem ir ao estabelecimento até ficarem saudáveis novamente;
8. Realizar a higienização de equipamentos, materiais e objetos que deverá ser feita antes e depois de cada uso;
9. Orientar o uso obrigatório de máscaras por todos os clientes e funcionários e todos os frequentadores dos estabelecimentos, durante todo o período de funcionamento da atividade ou de estadia no local;
10. Orientar uso de máscaras por todos os hóspedes dentro e fora do estabelecimento;
11. As máscaras só poderão ser retiradas no momento da alimentação, exclusivamente quando as pessoas estiverem sentadas;
12. Divulgar em pontos estratégicos do estabelecimento, materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19;
13. O estabelecimento deve dar ciência aos clientes, aos funcionários e aos prestadores de serviço sobre as novas normas e protocolos de segurança regulamentados pelas autoridades sanitárias;
14. O estabelecimento deve assumir as responsabilidades cabíveis em caso de descumprimento das determinações vigentes;
15. Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes e funcionários, em pontos estratégicos, como entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”, e próximo à área de manipulação de alimentos;
16. No caso de uso de bebedouros, o mesmo deve ser sem o bico ejetor; os copos devem ser descartáveis, dispostos no dispenser e de fácil acesso, de forma a evitar a manipulação desses materiais;
17. As lixeiras devem conter pedal de modo a evitar a manipulação da mesma;
18. Deve ser disponibilizado papel toalha em dispenser próprio em locais próximos às pias e lavatórios;
19. Deve haver cartazes informativos orientando os recursos sanitários disponíveis e formas de prevenção da COVID-19 nos ambientes;
20. Definir orientações claras de uso e limpeza dos banheiros coletivos para garantir que eles sejam mantidos limpos e o distanciamento social seja alcançado o máximo possível;
21. Todos os banheiros devem ter sabonete líquido e papel toalha e lixeira de pedal;
22. Esclarecer para todos os funcionários e prestadores os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita ou confirmação de COVID-19;
23. Informar através de cartazes a prática de etiqueta para tosse (manter distância de pelo menos 2 metros, cubra a tosse com o cotovelo e higienizar as mãos);
24. Evitar aperto de mãos ou abraçar e tocar a própria boca, nariz ou olho;
25. Não utilizar guarda volumes de clientes nas recepções dos serviços;
26. Recomenda-se aferir a temperatura dos clientes antes que adentrem ao estabelecimento;
27. Recomenda-se não autorizar a entrada de clientes com temperatura superior a 37,5°C;
28. Recomenda-se a utilização do tapete pedilúvio na entrada dos estabelecimentos, com a adequada forma de utilização, mediante protocolos já existentes;
29. Colocar placa de atendimento preferencial para pessoas idosas, gestantes, puérperas e pessoas do grupo de risco no balcão;
30. Manter portas e janelas constantemente abertas, e circulação de ar. Evitar o uso de ar condicionado nos locais de uso comum;
31. As superfícies tocadas com mais frequência, como mesas, maçanetas, interruptores de luz, torneiras, corrimões, pias, dispositivos eletrônicos, entre outros, devem ser higienizados rotineiramente e com maior frequência;

32. Não permitir o uso de áreas de convivência (espaço kids, brinquedoteca, área de churrasco, por exemplo);
33. Manter interditado espaços classificados como SPA e saunas;
34. Manter interditado áreas de esporte coletivo de alto contato;
35. Instalar painéis de acrílico ou vidro no balcão da recepção ou promover o distanciamento físico no local com barreira em fita;
36. Instalar placas de orientação para que clientes carreguem sua própria bagagem e manobrem seu próprio veículo, sempre que possível;
37. Reforçar a higienização em todas as áreas dos meios de hospedagem, inclusive elevadores;
38. Realizar a troca de enxoval somente após o check-out (saída) do hóspede ou de 4 em 4 dias;
39. Realizar a higienização completa dos apartamentos e quartos após check-out (saída) do hóspede; orientação para retirada de roupa de cama: não sacudir, mas puxar lentamente, dobrando a roupa de cama devagar e sem encostá-la no corpo. Evitar falar enquanto retira o enxoval. Colocar as peças no cesto de roupa suja e entregar na lavanderia o mais breve possível;
40. Recomenda-se retirar mobília do local para aumentar a distância entre mesas (2 metros) e manter ocupação mínima no salão;
41. Intensificar higienização dos ambientes dentro da cozinha e no salão de refeição, sendo obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada atendimento;
42. Os eventos coletivos internos – comemorações, confraternizações e afins, estão proibidos;
43. Recomenda-se que serviços de alimentação (Café da Manhã, Almoço e Jantar) sejam servidos no sistema Room Service e La Carte;
44. Não entrar em apartamento se houver a presença do hóspede no local; caso necessário adentrar no apartamento, abrir as janelas para melhor circulação de ar;
45. Priorizar métodos eletrônicos de pagamento;
46. Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito. Pode-se revestir a máquina de pagamento por cartão com plástico filme, mesmo assim ela deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso;
47. Permitido somente atendimento individual de fornecedores e/ou colaboradores, sendo um por vez dentro do escritório (além dos colaboradores);
48. Atender às demais recomendações dispostas em Decretos, Portarias e Notas Técnicas e disponibilizadas no site do site oficial da Prefeitura Municipal de Lagoa Santa através o link: <https://www.lagoasanta.mg.gov.br/legislacao-coronavirus>

Estas medidas não desabonam o estabelecimento do cumprimento das legislações sanitárias aplicáveis.

Lagoa Santa, em 01 de dezembro de 2020.

Secretaria Municipal de Lagoa Santa/MG



## PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE RISCOS PARA ENFRENTAMENTO DA COVID-19

<b>Estabelecimento:</b>	<b>CNPJ:</b>
<b>Representante Legal:</b>	<b>CPF:</b>
<b>Endereço:</b>	
<b>Tipo de atividade:</b>	
<b>Natureza ou finalidade da atividade:</b>	
<b>Descrição sucinta do evento/atividade:</b>	
<b>Área total de realização do evento (em metros quadrado):</b> _____ m <sup>2</sup>	
<b>Tipo de local:</b> aberto _____ fechado _____ aberto/fechado: _____	
<b>Tipo de ventilação:</b>	
<b>Quantidade de pessoas que comportam o espaço:</b> _____ Capacidade total/m <sup>2</sup> : _____	
<b>Horário de início:</b> _____ <b>Horário de término:</b> _____	
<b>Perfil do público a ser contemplado:</b> ___ Criança ___ Adolescente ___ Adulto ___ Idoso	
<b>Descrição das medidas sanitárias a serem utilizadas e os locais (higienização, desinfecção, limpeza)</b>	
<b>Descrição de medidas educativas a serem implementadas e a quem se destina (comunicação, informação, orientação, capacitação)</b>	
<b>Descrição dos recursos disponíveis no local (álcool, sabão, tapete pedilúvio, etc)</b>	
<b>Concorda em assinar o Termo de Ajustamento Sanitário?</b> ( ) Sim ( ) Não	

Esse Plano deverá vir anexo ao Termo de Ajustamento Sanitário devidamente assinado.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Representante Legal**



