

Plano de Contingência



2021

Coordenador geral do Plano

Joana Rita dos Santos Martins

1. Enquadramento
2. Objetivos
3. Formação, Informação e Comunicação
4. Medidas básicas de prevenção e controlo
5. Procedimentos em caso de suspeita de infeção
6. Espaços e circuitos
7. Limpeza e desinfeção das instalações e equipamentos
8. Gestão dos resíduos
9. Registos

1. Enquadramento

- Reconhecer a importância da elaboração de um Protocolo Interno para a implementação do selo Clean & Safe no Hotel da Vila;
- Assumir o compromisso de implementar as recomendações emitidas pelo Turismo de Portugal e pela DGS, de modo a reduzir riscos de contaminação.

2. Objetivos

- Sensibilizar todo o pessoal técnico acerca dos procedimentos de limpeza e higiene;
- Elaborar um Protocolo Interno adequado e ajustado ao Hotel da Vila;
- Incentivar a retoma do turismo local e nacional, reforçando-se a confiabilidade dos consumidores/hóspedes nos nossos recursos turísticos- *Portugal como um destino turístico de confiança.*

3. Formação, Informação e Comunicação

3.1 Formar e capacitar as equipas

- Toda a equipa do Hotel da Vila, teve e continuará a fazer formações online, através de webinaries organizadas pelo Turismo de Portugal ou outras plataformas de relevância superior.

3.2 Definir responsabilidades

- Cada um dos seus trabalhadores são de alguma forma responsáveis pela boa prática de todas as normas recomendadas pelas autoridades de saúde em Portugal. A responsável pela verificação de que tudo está a ser concretizado fica a cargo da pessoa responsável pelo housekeeping.

3.3 Informar os clientes

- Todos os clientes são informados das boas práticas sociais e desinfeção das mãos. Informar os procedimentos a ter na circulação pelo Hotel e metodologia usada para o serviço de pequeno almoço.

4. Medidas básicas de prevenção e controlo

- 4.1 Medidas de prevenção e controlo dos colaboradores (EPI e higiene pessoal)
- Uso obrigatório de máscara;
 - Auto monitorização dos sintomas;
 - Higiene pessoal
 - Utilização de luvas para limpeza e desinfeção de quartos.
- 4.2 Medidas de prevenção e controlo das instalações (materiais limpeza e higienização) - (Anexo 1, de 1.1 a 1.8)
- Desinfeção de mãos sempre que há um ponto de contacto, os dispensadores de solução higienizante de base alcoólica estão localizados em todas as áreas comuns do hotel. Entrada principal, receção, sala de pequenos almoços e em todas as saídas do elevador;
 - Limpeza e desinfeção de superfícies após cada utilização
- 4.3 Medidas de prevenção e controlo dos clientes (boas práticas e EPI)
- Uso obrigatório de máscara;
 - Informação de todos os procedimentos que devem ter para um bom funcionamento da unidade com os demais clientes;
 - Pedido de check-in antecipado, via online;
 - Preferência pelo pagamento em TPA em vez de numerário (não sendo obrigatório);
 - Marcação de hora do pequeno almoço, com início às 8h até às 10h, em intervalos de 30min, as marcações são feitas para as 8h, 8h:30, 9h e 9h:30. É dever do hotel sensibilizar para o cumprimento destes horários para que seja realizado o período de pequeno almoço de igual modo com todas as recomendações deixadas pelas autoridades de saúde.

5. Procedimentos em caso de suspeita de infeção

5.1 Responsáveis

- Em cada turno estará uma pessoa responsável para acionar os procedimentos a ter caso haja alguma suspeita de funcionário ou cliente infetado.

5.2 Sala de isolamento

- O hotel não terá ocupação máxima no seus quartos e por isso está destinado um quarto que estará sempre disponível para receber algum cliente ou funcionário com suspeitas de infeção pelo COVID-19.

5.3 Procedimentos em caso de hóspede com suspeita de COVID-19

- Isolar de imediato o cliente no quarto destinado para o efeito. Acompanhar o cliente ao quarto;
- Fornecimento de EPI's mais eficientes ao cliente, tal como máscara FFP2 ou cirúrgicas;
- Contactar a autoridade de saúde local ou a linha de saúde 24;
- Seguir as recomendações ditas por estas entidades;
- Garantir a alimentação e bem estar necessários ao cliente.
- O quarto está equipado com telefone com extensão direta ao colaborador responsável;
- Está no quarto um diretório de serviços de A a Z com todos os contactos de emergência necessários.

5.4 Descontaminação da Sala de Isolamento

- Entrar no quarto e colocar em arejamento por 24h;
- Após as 24h retirar roupas de cama e de banho sem agitar ou sacudir, enroladas no sentido de fora para dentro fazendo um embrulho, colocar em sacos pretos, fechados, e levar para lavagem a 90°;
- Retirar os lixos do quartos em saco preto fechado e colocar o saco em mais um saco preto fechado com abraçadeira e colocar em contentor publico do lixo indiferenciado;
- Proceder à limpeza e desinfeção de todo o espaço, paredes, mobiliário, cama, instalações sanitárias e chão.

6. Espaços e circuitos

6.1 Distanciamento social

- É pedido ao cliente o distanciamento social de 2m, sempre que não se verifique o agregado familiar em coa-habitação.

6.2 Circuitos e instalações

- No hotel existem dois elevadores, um é apenas utilizado por funcionários e outro em exclusivo para clientes. Está também à disposição de funcionários e clientes uma escada que percorre todo o hotel com janelas para arejamento.
- O quarto de isolamento está localizado no piso -2 o mais perto possível da saída pelas escadas de emergência, em descida até ao piso -3 diretamente a uma porta com acesso ao exterior.

6.3 Ocupação máxima

- Na receção do hotel só é permitido o atendimento de um agregado por check-in ou check-out. É sempre feito o acompanhamento de cada quarto com entrada no hotel no dia anterior com a finalidade de sabermos os horários de check-in e com alguma antecedência evitando assim ajuntamentos na mesma hora;
- No check-in é solicitado ao cliente a hora que pretendem o pequeno almoço, diariamente, estabelecemos turnos de 30min com limite máximo de pessoas por turno.

6.4 Renovação do ar

- Nas áreas comuns com janela ou porta para o exterior é feito o arejamento do espaço com regularidade ao longo do dia.

7. Limpeza e desinfeção das instalações e equipamentos (Anexo 1)

7.1 Higiene das instalações

- Desinfeção frequente. Em superfícies de maior contacto (na receção) a desinfeção é feita no mínimo 6x ao dia, e sempre que algum equipamento é utilizado. Tais como: Balcão e TPA.;
- Nos vestiários dos colaboradores a limpeza e desinfeção é feita 2x ao dia.

7.2 Higiene dos equipamentos

- A loiça utilizada pelos cliente é lavada em máquina de lavar loiça com temperatura elevada;
- Desinfeção de TPA a cada utilização;
- Desinfeção de teclados de PC's;
- Desinfeção de interruptores de Luz;
- Desinfeção de elevadores;
- Desinfeção de puxadores;
- Desinfeção de balcão de atendimento;
- Desinfeção de telefones.

7.3 Higiene vestuário

- Utilização única;
- Retirar sem sacudir;
- Lavagem no local de trabalho seguindo a recomendação da etiqueta.

7.4 Materiais e equipamentos de higiene

- Diferenciamos utensílios de limpeza de WC dos restantes utensílios de limpeza (quartos, receção, elevadores, escadaria, sala de pequenos almoços)
- Após higienização os equipamentos e utensílios são lavados, desinfetados e secos .

7.5 Lista de verificação Limpeza e Higienização

- (Anexo 2)

7.6 Stock de materiais

- O responsável de economato garante o stock de todo o material necessário para limpeza e desinfeção (panos, lixívia, álcool a 70º Detergente com lixívia).

8. Gestão dos resíduos

8.1 Resíduos Comuns

- Colocado em saco preto, fechado e depositado em contentores de lixo indiferenciado em sitio próprio estabelecido pelo município.
- Resíduos passíveis de separação para reciclagem, continuam a ser separados para o devido efeito.
- Máscaras, luvas, lenços e lixo proveniente do quarto de isolamento, não é separado para reciclagem. O lixo proveniente do quarto de isolamento é devidamente acondicionado em duplo saco preto preso com dobradiça e colocado em contentores de lixo indiferenciado.

9. Registos

9.1 Lista de Verificação de Limpeza e Higienização

(Anexo 2)

9.2 Registo de Atos e Incidentes (casos suspeitos de COVID-19)

(Anexo 3)

9.3 Inventário da sala de isolamento

(Anexo 4)

9.4 Ações de formação

(Anexo 5)