



COMPROMISSO HIGIENE E SEGURANÇA
HOTEL D. SANCHO I
2020

O NOSSO COMPROMISSO

O Hotel D. Sancho I compromete-se em promover a segurança, bem-estar e saúde de todos os nossos hóspedes e colaboradores. Sendo esta umas das nossas principais prioridades, estabelecemos e implementámos medidas e práticas de higiene e segurança, de acordo com as recomendações e diretrizes da Direção Geral de Saúde, para que todos os nossos clientes possam sentir-se seguros em visitar ou pernoitar no nosso hotel.

As nossas equipas foram formadas e encontram-se focadas em manter o ambiente seguro e saudável que nos caracteriza e estão prontas para prestar toda e qualquer assistência que possa vir a necessitar.

Estamos conscientes do desafio, mas com a mesma dedicação de sempre esperamos poder dar-lhe as boas vindas em breve.

SELO CLEAN & SAFE

Fomos distinguidos pelo Turismo de Portugal com a atribuição do selo "Clean & Safe", porque o nosso estabelecimento cumpre as recomendações da Direção-Geral da Saúde para evitar contaminações dos espaços com o SARS-CoV2.

PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO NAS INSTALAÇÕES

Sinalização e Informação

- Todos os nossos clientes poderão tomar conhecimento e ter acesso ao presente Protocolo Interno relativo ao surto de Coronavírus COVID-19 solicitando o dossier que se encontra na Receção do hotel ou consultando o nosso website em <http://www.domsancho.com>.
- De forma de cumprir todas as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de Coronavírus COVID-19 foi facultada informação a todas as equipas como definido no plano de contingência, podendo sempre solicitar esclarecimentos ao nosso Coordenador interno (Luis Caetano – Chefe de Recepção do Hotel ou quem o substitua na sua ausência).

Plano de higienização

- Lavagem e desinfecção, das superfícies onde colaboradores e clientes circulam, garantindo o controlo e a prevenção de infeções.
- Limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e dos elevadores, maçanetas e puxadores de armários).
- Damos preferência à limpeza húmida, em detrimento da limpeza a seco e evitando a utilização de aspirador de pó.
- A renovação do ar nas salas e espaços fechados será feita regularmente.
- Nas zonas de restauração e bebidas, a higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies foi reforçada e evitada ao máximo a manipulação direta dos alimentos por parte dos clientes e colaboradores.
- Nas áreas de restauração/cafetaria, é assegurada a limpeza eficaz sempre que saia um cliente e antes que outro ocupe a mesma mesa.
- Os baldes e esfregonas para limpeza do chão são limpos e desinfetados no final de cada utilização. Estes equipamentos são distintos por áreas.

- A lavagem do chão é realizada com água quente e detergente comum, seguido da desinfecção com solução desinfetante. A limpeza é realizada, no mínimo, 2 vezes por dia.
- Nas instalações sanitárias, a lavagem é realizada com um produto que contém na sua composição detergente e desinfetante, de modo a tornar mais eficaz a desinfecção. A limpeza do chão nestas áreas é realizada, no mínimo, 3 vezes ao dia.
- A limpeza de áreas comuns e zonas de maior frequência de contacto, incluindo espaços onde possam estar crianças a brincar, é reforçada várias vezes ao dia.

Adequação do espaço selecionado para isolamento

- O local de isolamento é o quarto 201, destinando-se a pessoas que possam ser consideradas casos suspeitos ou casos confirmados de COVID-19. Este espaço possui ventilação natural e sistema de ventilação mecânica, bem como 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.

Adequação das unidades de alojamento

- Os procedimentos de troca da roupa de cama e limpeza nos quartos contemplam intervenção com proteção adequada.
- A remoção da roupa de cama e toalhadros é feita sem a agitar ou sacudir, sendo enrolada no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo, colocada em sacos específicos fechados e devidamente identificados para posterior entrega à lavandaria.
- Após o check-out do cliente, as almofadas são substituídas por outras, devidamente higienizadas e não utilizadas num período inferior a 24 horas.
- O comando de TV, comando de ar condicionado e o telefone são desinfetados após check-out dos clientes.

Equipamentos de higienização

- Dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool junto aos pontos de entrada/saída, em todos os pisos, à entrada do restaurante, instalações sanitárias comuns e outras áreas comuns.
- Sabão líquido para lavagem de mãos e toalhetes de papel, em todas as instalações sanitárias.

PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO PARA OS COLABORADORES

FORMAÇÃO

Todos os Colaboradores receberam informação e/ou formação específica sobre:

- Protocolo interno relativo ao surto de Coronavírus COVID-19.
- Cumprimento de 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, cobrindo toda a superfície das mãos e esfregando-as até as mesmas ficarem secas.
 - **Etiqueta respiratória:** tossir ou espirrar para a dobra do antebraço ou usar lenço de papel, que depois deve ser imediatamente deitado para o 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 forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando (sempre que 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, verificação de tosse ou algumas dificuldades em respirar.
- Como cumprir as orientações da Direção-Geral da Saúde para a limpeza de superfícies e tratamento de roupa no estabelecimento.

Equipamento – Proteção individual

- Em número suficiente para todos os colaboradores (dependendo da sua função: máscara, luvas, viseira, bata ou avental, touca, cobre-sapatos).

Designação dos responsáveis

- Existe no hotel um colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infeção, que acompanhará a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe-á a assistência necessária e contactará o serviço nacional de saúde. Caso necessite de contactar o responsável de serviço pelo cumprimento das regras de prevenção/ atuação e/ou de alerta em caso de suspeita de infeção, por favor queira dirigir-se à Recepção ou contacte-nos pelo telefone 213 513 160 ou via telefone interno do seu quarto, marcando o nº 9.

Conduta

- Os Colaboradores procedem à auto monitorização diária para avaliação da febre, existência de tosse ou dificuldade em respirar.
- Comportamentos a adotar pelos colaboradores:

- Manter a distância entre colegas e clientes e evitar contactos físicos, incluindo o aperto de mão.
- Não entrar e sair do estabelecimento com a farda de trabalho vestida.
- Manter cabelo apanhado.
- Desaconselha-se o uso excessivo de adornos pessoais (pulseiras, fios, anéis, etc.).
- Pausas e horários de refeições escalonadas para evitar encontros nas zonas de pessoal / refeitório.
- Os profissionais de limpeza conhecem bem os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), as precauções a ter com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, como se proteger durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfecção.

Stock de materiais de limpeza e higienização

- Stock de materiais de limpeza de uso único proporcional às dimensões do empreendimento, incluindo toalhetes de limpeza de uso único humedecidos em desinfetante, lixívia e álcool a 70°.
- Dispensadores ou recargas de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool.
- Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico.
- Equipamento ou recargas para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel.

Escalas / Turnos

- Definição de escalas de serviço e/ou turnos com redução do número simultâneo de colaboradores - A criação de equipas poderá permitir maior controlo das regras de segurança e higiene.
- Definição de regras/faseamento dos atos de limpeza das unidades de alojamento.

TEMOS À DISPOSIÇÃO DOS NOSSOS CLIENTES

Equipamento – Proteção individual

- Equipamento de proteção individual (kits individuais de proteção com máscara e gel desinfetante, podendo acrescer luvas, viseira ou outros) disponível para clientes (para definição do stock deverá ter-se em atenção a capacidade máxima do estabelecimento) e estes produtos têm um custo associado.

Conduta

- Definição de regras simples e claras de permanência nos espaços comuns e horários diferenciados de refeições partilhados sempre que oportuno pelas nossas equipas.

PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

Plano de Atuação

- O colaborador responsável deve acompanhar o suspeito de infeção ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contactar o Serviço Nacional de Saúde.

Descontaminação do local de isolamento

- 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 Direção-Geral da Saúde.
- 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.

Registo de Incidentes e Ações tomadas

- O hotel mantém registos atualizados, disponíveis para consulta, das sessões de formação realizadas, bem como dos procedimentos elevados de higiene e saneamento realizados em cada secção da propriedade, pertinentes ao combate ao Covid-19.

Este Manual foi revisto em 1 de Junho 2020

A Direcção do Hotel