

SELO “CLEAN & SAFE”: EMPRESAS DE ANIMAÇÃO TURÍSTICA COM INSTALAÇÕES FÍSICAS

Formação a todos os colaboradores

- Todos os Colaboradores receberam informação e/ou formação específica sobre:
 - Protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19.
 - Como cumprir as 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 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.
- Como cumprir a auto monitorização diária para avaliação da febre (medir a temperatura corporal duas vezes por dia e registar o valor e a hora de medição), verificação de tosse ou dificuldade em respirar.
- Como cumprir as orientações da Direção Geral de Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupa nos estabelecimentos.

Informação a todos os clientes

- Está disponibilizada a todos os clientes a seguinte informação:
 - Como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19.
 - Qual o protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19.

A empresa possui

- Equipamentos de proteção individual em número suficiente para os trabalhadores envolvidos nas atividades.
- Equipamento de proteção individual disponível para clientes (capacidade máxima dos grupos).
- 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 70º.
- Dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool junto aos pontos de entrada/saída, e sempre que aplicável por piso, à entrada do restaurante, bar e instalações sanitárias comuns.
- Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico.
- Nas instalações sanitárias equipamento para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel.

A empresa assegura

- Lavagem e desinfeção, de acordo com o protocolo interno, das superfícies onde colaboradores e clientes circulam, garantindo o controlo e a prevenção de Infeções e resistências aos antimicrobianos.
- Limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários).
- Ser dada preferência à limpeza húmida, em detrimento da limpeza a seco e do uso de aspirador de pó.
- A renovação de ar das salas e espaços fechados é feita regularmente.
- Nas zonas de restauração e bebidas, caso existam, o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies e evitada ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.

O protocolo interno de limpeza e higienização garante

- A lavagem a temperaturas elevadas do vestuário usado nas atividades e outros acessórios disponibilizados (ex. toalhas), por parte dos colaboradores e dos clientes (cerca de 60°C).
- Fornecimento de higienizadores de mãos à base de álcool, sempre que se justifique, aos participantes nas atividades.
- Higienização ou desinfeção dos equipamentos utilizados, após cada atividade, de acordo com as regras aplicáveis a cada tipo de equipamento.
- Higienização ou desinfeção dos meios de transporte utilizados, após cada atividade, e de acordo com as regras aplicáveis a cada tipo de transporte.

A organização do serviço assegura

- A ocupação máxima por m² recomendada pela Direção Geral de Saúde, caso sejam atividades desenvolvidas em espaços fechados.
- A manutenção da distância social de segurança entre os participantes nas atividades, de acordo com as recomendações da Direção Geral de Saúde.
- A ocupação máxima dos meios de transporte utilizados nas atividades, de acordo com as recomendações da Direção Geral de Saúde.
- A distribuição de informação, no âmbito da atividade, preferencialmente em suporte digital/online.
- O cumprimento de protocolos internos de higienização e segurança por parceiros envolvidos nas atividades.
- 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 (ex. com abraçadeira) deve ser segregado e enviado para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.

A submissão da presente Declaração decorre do compromisso de que todos os requisitos anteriormente validados são na íntegra cumpridos pela Empresa de Animação Turística