

**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL

Diretoria de Vigilância Sanitária

Gerência de Alimentos

Nota Técnica N.º 39/2020 - SES/SVS/DIVISA/GEALI

Brasília-DF, 17 de junho de 2020.

ORIENTAÇÕES CONJUNTAS - GESES e GEALI - PARA A PREVENÇÃO DE TRANSMISSÃO DO CORONAVÍRUS – COVID-19 NA REDE HOTELEIRA E MOTÉIS DO DISTRITO FEDERAL.

Como a COVID-19 é transmitida:

1. Por vias respiratórias, através das **gotículas de saliva** que são eliminadas no ar quando a pessoa tosse, espirra ou **fala** a pelo menos dois metros de distância;
2. Por meio de **contato físico, quando essas gotículas** contendo o vírus alcançam mucosas dos **olhos, nariz e boca;**
3. Por meio de **contato das mãos e rosto com superfícies** contaminadas, levando-as aos olhos, nariz e boca;

Existem formas simples de prevenção, como lavar as mãos com frequência, com água e sabão, e o uso de produtos básicos de limpeza, como água e sabão, desinfetante e água sanitária, que são eficazes para eliminar o vírus de superfícies.

É importante manter o distanciamento social de dois metros de outras pessoas, utilizar máscaras de proteção facial conforme o disposto na Lei nº 6.559, de 23 de abril de 2020 e Decreto nº 40.648, de 23 de abril de 2020.

ATENÇÃO! Pessoas sem sintomas ou com sintomas leves também podem transmitir o vírus, **POR ISSO, TODOS TEMOS DE TOMAR OS DEVIDOS CUIDADOS.**

Estas são orientações mínimas que devem ser seguidas por todos, profissionais capacitados podem determinar ações de prevenção e controle mais rigorosas que as definidas por este documento, baseando-se em avaliação caso a caso.

1. Estabelecer critérios para identificação e orientação de pessoas (hóspedes, funcionários, colaboradores, terceirizados) com casos suspeitos ou confirmados;
2. Sinalizar na entrada do estabelecimento alertas com instruções para as pessoas, quanto à conduta correta em caso de existência de sintomas respiratórios ou febre;
3. Sinalizar, em todo o estabelecimento, alertas quanto aos cuidados com a frequência da higienização de mãos, manejo de resíduos e higienização de objetos pessoais;
4. Dispor de limpa sapatos – tapete ou toalha umidificada com solução composta por 25 ml de água sanitária para cada 1 litro de água para higienização e desinfecção de solas de sapatos na entrada do estabelecimento e entradas de serviço.
5. Proibir a entrada e circulação de qualquer pessoa sem o uso de máscaras, garantindo que estas sejam utilizadas de forma correta, cobrindo totalmente a boca e o nariz e estejam bem ajustadas ao rosto, sem deixar espaços nas laterais;
6. Para cumprimento do Artigo 6º incisos IX e X do Decreto nº 40.817, de 22 de maio de 2020, recomenda-se o uso de equipamento digital com infravermelho ou tecnologia similar que permita a aferição da temperatura dos indivíduos sem contato físico, o equipamento deve ser higienizado com frequência e usando produtos adequados ao combate ao coronavírus. Funcionários e hóspedes que apresentem temperaturas acima de 37,3°C devem ser orientados a procurar serviços de saúde;
7. Restringir o acesso de forma a manter a distância mínima de 2 metros entre os indivíduos dentro do estabelecimento, inclusive nos elevadores;

8. Garantir o distanciamento social das pessoas na espera (atendimento, elevadores), dimensionando o número máximo de pessoas no ambiente e realizar demarcação no chão a cada 2 metros entre as pessoas;
9. Disponibilizar números de telefones das autoridades de saúde, hospitais públicos e privados e centro de referência, sempre que necessário ou quando houver a possibilidade de um hóspede estar doente;
10. Estabelecer instruções informativas que cubram todas as medidas básicas de proteção contra a doença e sobre seus sinais e sintomas e capacitar todos os colaboradores sobre os critérios para identificação e orientação de pessoas com casos suspeitos ou confirmados;
11. Disponibilizar dispensador de preparação alcoólica a 70% (gel ou solução) para higienização de mãos, em pontos estratégicos para a prevenção do contágio (elevadores, máquinas de cartão de crédito - envoltas em papel filme, cancelas das garagens, portas giratórias e de vidro, catraca, caixas eletrônicas, calculadoras, telefones, entre outros);
12. Disponibilizar lavatório/pia com dispensador de sabonete líquido, suporte para papel toalha, papel toalha, lixeira com tampa e abertura sem contato manual para uso em locais considerados estratégicos para a prevenção do contágio;
13. Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação nas áreas comuns;
14. Ficam proibidos o uso e acesso a piscinas, saunas, banheiras, academias, parques aquáticos, parque infantis, fraldários, salões de festa, centros de convenções, salas de reuniões e similares;
15. Restringir o acesso a salas de coworking, garantindo o distanciamento de dois metros entre os usuários e a higienização entre um uso e outro;
16. Suspender o funcionamento de serviços de estética e spas;
17. Elaborar e implantar protocolo específico para evitar o contágio por SARS-CoV-2, que intensifique a realização de limpeza e desinfecção de superfícies, considerando os locais com maior circulação de pessoas, depósitos e sanitários, garantindo que a higienização seja realizada no mínimo 4 vezes ao dia;
18. Elaborar e implantar protocolos que intensifiquem a realização da limpeza e desinfecção de objetos tocados com frequência, considerando a especificidade da atividade (botões de elevadores, máquinas de cartão de crédito – envoltas em papel filme, cancelas das garagens, caixas eletrônicas, balcões de caixa, maçanetas, corrimões de escadas, torneiras, entre outros), garantido a realização da higienização a cada 30 minutos;
19. Elaborar e implantar protocolos específicos de limpeza e desinfecção de ambientes com limpeza terminal nos aposentos e ambientes que foram frequentados por hóspedes ou funcionários com casos confirmados de infecção pelo novo coronavírus, incluindo todas as superfícies horizontais e verticais, internas e externas, utilizando kit de limpeza e desinfecção de superfícies exclusivos e panos de limpeza descartáveis. O procedimento deve incluir a limpeza de paredes, pisos, teto, painéis ou quadros, cortinas, equipamentos, todos os mobiliários como camas, colchões, mesas de cabeceira, mesas de refeição, armários, bancadas, janelas, vidros, portas, peitoris, luminárias, objetos, filtros e grades de ar condicionado;
20. A higienização de áreas comuns e aposentos de hóspedes assintomáticos deve também ser reforçada, com especial atenção a itens como: interruptores, mesas, poltronas, apoios de braços, corrimões de segurança, torneiras, maçanetas e outros frequentemente tocados;
21. Fornecer equipamento de proteção individual para os profissionais, conforme o risco a que se expõem;
22. Os profissionais responsáveis pela limpeza e desinfecção devem receber treinamento sobre as técnicas de paramentação e desparamentação, evitando sua contaminação;
23. Durante a limpeza do ambiente, não usar ar comprimido ou água sob pressão, ou qualquer outro método que possa gerar respingos ou aerossóis;
24. Propiciar boa ventilação e circulação de ar, mantendo os sistemas de climatização central em operação desde que a renovação de ar esteja aberta com a máxima capacidade. Nos locais sem renovação de ar, especialmente com aparelhos do tipo split, manter portas de uso comum e janelas abertas;
25. Garantir o cumprimento do Plano de Manutenção, Operação e Controle - PMOC dos sistemas de climatização instalados, especialmente no que tange à manutenção dos filtros higienizados;
26. Em caso de hóspede diagnosticado positivo para SARS-CoV-2, isolar a pessoa em aposento individual, temporariamente, até a intervenção das autoridades de saúde locais, proibindo visitantes;
27. Afastar os trabalhadores com casos suspeitos ou que apresentem sintomas como febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) ou, ainda, confirmados de infecção por SARS-CoV-2. Os trabalhadores devem permanecer em isolamento no próprio domicílio por tempo determinado conforme orientação das autoridades de saúde;

28. Afastar os trabalhadores que tenham mais de 60 anos, gestantes, pessoas com o sistema imunológico comprometido e portadores de doenças crônicas que compõem grupo de risco;
29. Eliminar o compartilhamento de objetos, tais como canetas e telefones;
30. Estabelecer uma política de ocupação de quartos distintos para acompanhantes de hóspedes com casos suspeitos de SARS-CoV-2;
31. Todos os resíduos oriundos dos aposentos e ambientes ocupados por pessoas com suspeita ou confirmação de infecção pela SARS-CoV-2, devem ser:
 - Separados e colocados em sacos de lixo constituídos de material resistente a ruptura, vazamento e impermeáveis;
 - Introduzidos em outro saco limpo, constituído de material resistente a ruptura, vazamento e impermeáveis, de modo que os resíduos fiquem acondicionados em sacos duplos, bem fechados e identificados com os dizeres: CUIDADO RESÍDUO INFECTANTE – SARS-CoV-2;
 - Fechados com lacre, ou na ausência deste, com nó, quando o saco estiver até 2/3 (dois terços) de sua capacidade;
 - Descartados conforme procedimento padrão registrado em protocolo do estabelecimento em conformidade com a técnica estabelecida pela empresa coletora;
 - Itens descartáveis como toalhas de mão, luvas, máscaras, lenços de papel, devem ser colocados em um recipiente com tampa e descartados de acordo com os regulamentos nacionais para gerenciamento de resíduos.
32. A lavagem de peças têxteis, roupas de cama e roupas provenientes de pessoas com casos suspeitos ou confirmados do SARS-CoV-2, devem:
 - Possuir protocolos contendo as orientações a serem implementadas em todas as etapas do processamento das roupas, de forma a garantir que todas as peças processadas estejam seguras para uso por outros hóspedes ou funcionários;
 - Garantir a capacitação das equipes envolvidas, sejam elas próprias ou terceirizadas;
 - Garantir que, na retirada, a roupa suja tenha o mínimo de agitação e manuseio e seja colocada em sacos especiais, marcados e manuseados com cuidado para evitar suspensão de material particulado no ar, com a consequente contaminação potencial das superfícies ou pessoas ao redor;
 - Lavar as peças em ciclos quentes (70°C ou mais);
 - Proibir a utilização de tubos de queda para peças provenientes de áreas de isolamento.
33. **Os hotéis deverão adotar as ações que cabem à especificidade da unidade.**

Orientações adicionais e específicas aos serviços de alimentação dos hotéis, pousadas e motéis:

1. Todos os funcionários deverão usar máscaras adequadamente, a empresa deverá realizar capacitação para o uso, conforme recomendações da ANVISA;
2. Devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos com água e sabão, principalmente antes e depois de manipular alimentos, utilizar banheiro, ao tocar o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário. Afixar cartazes sobre a correta higienização de mãos para os funcionários;
3. Evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, tocar nos olhos, nariz e boca durante o período de trabalho;
4. **Não é permitido o uso de espaços comuns para alimentação, salões, restaurantes, salões de café etc, com uso de bufês expositores ou sistemas de auto serviço (self-service) tendo em vista que os motivos listados a seguir aumentam a transmissibilidade do vírus:**
 - Formação de filas para acesso ao buffet;
 - Manipulação, por diversas pessoas, de pratos e marmitas para servir-se;
 - Manipulação dos pegadores, colheres e outros utensílios para servir-se;
 - Dificil controle da higienização adequada de mãos pelos clientes;
 - Dificil controle dos comensais para não falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto estiverem servindo-se;
 - Tempo versus temperatura de exposição dos alimentos nos bufês (ainda não existem estudos que comprovem a segurança de alimentos já preparados ante uma possível exposição ao coronavírus).

5. Dispor de cardápios individualizados nos quartos, para escolha das refeições;
6. Servir todas as refeições demandadas de forma individualizada, somente nos quartos, observando os seguintes cuidados:
 - Utilizar material higienizado com álcool 70% ou outro sanitizante adequado;
 - Os talheres, após higienizados, devem ser entregues embalados;
 - Descartar todas as sobras;
 - Preferencialmente, não utilizar guardanapos de tecido;
 - Capacitar funcionários para o adequado recolhimento de bandejas e descarte de lixo;
7. Manter as áreas de convivência de funcionários ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso;
8. Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;
9. Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;
10. Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, inclusive depósitos, sanitários, e manter rigorosamente o cumprimento das demais normas de boas práticas de manipulação de alimentos;
11. Reforçar os procedimentos de higiene nos locais de produção das refeições;
12. Limpeza e desinfecção de ambientes com intervalos de duas em duas horas;
13. Os funcionários não poderão usar no ambiente de trabalho a roupa utilizada no deslocamento, devendo existir local apropriado para troca de vestimenta de uso externo ao serviço por uniforme;
14. Evitar contato físico com clientes e outros funcionários;
15. Dispor de limpa sapatos, tapete ou toalha umidificada com solução composta por 25 ml de água sanitária para cada 1 litro de água para higienização e desinfecção de solas de sapatos na entrada do local de produção.

ATENÇÃO! A água sanitária utilizada deve ser registrada na Anvisa, sem perfumes e corantes.

OBS: A presente Nota substitui as Notas Técnicas nº 26 de 04 de junho de 2020 e nº 27 de 05 de junho de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **ANDRE GODOY RAMOS - Matr.1401368-1, Gerente de Alimentos**, em 26/06/2020, às 11:02, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **DILLIAN ADELAINE CESAR DA SILVA - Matr.0214700-9, Nutricionista**, em 26/06/2020, às 11:03, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **ANALDA LIMA DOS SANTOS - Matr.0146773-5, Nutricionista**, em 26/06/2020, às 11:04, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=41990737 código CRC= **8D6822E2**.



"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SEPS 712/912 - Edifício CEREST - Bairro Asa Sul - CEP 70390125 - DF

00060-00257144/2020-74

Doc. SEI/GDF 41990737