

## PROTOCOLO INTERNO

### CIRCUITO TURISMO RESPONSÁVEL: PASSO A PASSO



01	Informar a todos os funcionários sobre os protocolos abaixo, relativos ao coronavírus COVID-19.
02	Manter uma tabela diária com horário e valor da medição de febre, verificação de tosse, dificuldade em respirar de todos os funcionários. Caso, algum deles apresente febre acima de 37,8° e/ou quadro gripal, encaminhá-lo a UPA 24 Horas. A temperatura corporal varia de 36° a 37,4°, acima desta medida pode-se considerar febrícula. A partir de 37,8° considera-se febre.
03	Orientar os funcionários a limpeza constante e forma correta de lavar as mãos com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos ou usar álcool 70% cobrindo todas as superfícies das mãos. Bem como para não cumprimentar pessoas com apertos de mão, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
04	Orientar funcionários que ao tossir ou espirrar devem utilizar o antebraço ou usar um lenço de papel, que depois deve ser imediatamente jogado ao lixo; evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.
05	Ordenar aos funcionários para sempre usarem máscaras de forma correta: ajustada e cobrindo nariz e boca e demais EPI's (caso estes sejam necessários), e a orientarem os clientes sobre a obrigação do uso de máscaras quando não estiverem se alimentando ou bebendo.
06	Todo empreendimento deverá afixar cartaz em local visível informando sobre a capacidade máxima de pessoas.
07	Disponibilizar máscaras e EPI'S para funcionários (luvas, jalecos, óculos de proteção, enfim o que for necessário para segurança durante o trabalho).
08	Disponibilizar materiais para higiene nos banheiros: sabão líquido, toalhas de papel, álcool 70% ou outro produto adequado para higienização das mãos.
09	Manter lixeiras de abertura não manual para evitar o contato, principalmente nas saídas dos banheiros.
10	Manter nos pontos de entrada/saída, banheiros e balcão de atendimento álcool em gel 70% ou outro produto adequado para uso comum.
11	Deverá ser feita higienização constante de superfícies onde haja toque, após cada uso, com álcool ou produto adequado (mesas, equipamentos, teclados, cadeiras, interruptores, elevadores, etc.)
12	O empregador é orientado a manter os funcionários do grupo de risco afastados das atividades de contato com o público, bem como quando possível fazer regime de escala e revezamento de turno, garantindo a redução do fluxo e contato.
13	Nos restaurantes e áreas de alimentação o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies, evitando ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.
14	Os restaurantes, bares, lanchonetes e afins deverão obedecer aos regramentos estipulados pelo Governo Estadual quanto a capacidade máxima permitida para atendimento, formas de atendimento, quantidade de pessoas sentadas por mesa e demais disposições conforme Decretos Estaduais, para bandeiras vigentes a cada semana.
15	Dar preferência sempre para o sistema de agendamento e reservas antecipadas evitando que os clientes fiquem aguardando muito tempo para ingressarem no local.
16	Manter mesas e estações de trabalho com espaçamento de 2m entre elas, seguindo as regras de ocupação do Modelo Proposto pelo Governo.
17	O empreendimento deve garantir e organizar o distanciamento físico de 2m entre os clientes que aguardam para ingressar no estabelecimento, seja através de fila, com marcação no chão ou alguma outra forma de indicar o local evitando a aglomeração na parte externa e interna.
18	Ao limpar o estabelecimento dar preferência para limpeza úmida, passando pano ao invés de varrer.
19	Dar preferência para entrada e circulação de ar natural, mantendo portas e janelas abertas, caso não seja possível, manter os filtros e dutos de ar condicionado limpos, garantindo a renovação de ar.

20	Deverá ser feita a higienização constante pelo menos a cada 3h dos ambientes internos fechados, (que não possuam janelas) com álcool ou outro produto adequado.
21	Fazer a lavagem em separado á máquina e a temperatura elevada da roupa de cama/toalhas e orientar os funcionários a seguirem o mesmo procedimento com os uniformes.
22	As agências de viagens, hotéis, pousadas, guias de turismo, deverão enviar preferencialmente de forma digital aos seus clientes as orientações e informações das regras que estão sendo aplicadas.
23	Sugerimos que as áreas externas possam ter círculos demarcados no chão de 2x2m, com distância mínima de 4m entre um e outro, não podendo misturar grupos diferentes em um mesmo círculo, respeitando a capacidade de ocupação do Modelo Proposto pelo Governo do Estado
24	Todo empreendimento deverá obedecer os horários e dias para funcionamento conforme determinações de Decretos Estaduais para as bandeiras vigentes a cada semana, inclusive quanto aos sistemas de “telentrega, pegue e leve, e drive thru”.
25	É obrigatório a Instalação do Rastreamento Covid pelo empreendimento, conforme orientações na página específica do circuito em nosso portal: <a href="http://www.bento.tur.br">www.bento.tur.br</a>
26	É obrigatório cadastro no Selo Turismo Responsável do Ministério do Turismo.
27	A Secretaria de Turismo entregará na visita cartazes orientativos, bem como todo material de divulgação. E através do nosso portal <a href="http://www.bento.tur.br">www.bento.tur.br</a> é possível acessar página do Circuito com todo material para download e informações sobre bandeiras vigentes, e empreendimentos que fazem parte do Circuito.

Esses procedimentos foram orientados conforme Decretos Municipais, Estaduais e protocolos do Ministério da Saúde e poderão ser alterados de acordo com a evolução dos casos de Coronavírus/COVID-19.

