

REGULAMENTO INTERNO | COVID-19

POUSADELA VILLAGE

Pretende-se com este Regulamento Interno (RI) cumprir as orientações da Direção Geral da Saúde (DGS) e garantir o cumprimento dessas orientações.

O RI é um documento evolutivo e dinâmico que poderá ser adaptado de acordo com as novas orientações da DGS.

1. População-alvo

Abrange todos os trabalhadores da empresa.

2. Objetivos estratégicos

- Prevenir, limitar e conter a transmissão pessoa-a-pessoa, incluindo a redução de infeções secundárias entre contactos próximos, prevenindo a instalação de transmissão local sustentada e eventos de amplificação da transmissão, reduzindo a disseminação;
- Identificar, isolar e promover a referenciação dos casos suspeitos, o mais precocemente possível, ao Hospital de Referência através de contacto com a linha Saúde 24 e posterior encaminhamento pelo INEM – Instituto Nacional de Emergência;
- Minimizar o impacto social e económico na atividade.

3. Procedimentos de Contenção, Prevenção e Controlo

Este documento está desenvolvido em 4 áreas conforme Orientações Técnicas para empresas da DGS.

1. Informação e formação aos colaboradores;
2. Informação aos clientes;
3. Meios de proteção;
4. Protocolo de limpeza.

3.1 Informação e formação aos colaboradores

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

- Plano de contingência 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 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.

3.2 Informação aos 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
- Qual o plano de contingência relativo ao surto de coronavírus COVID-19.

3.3 Meios de proteção

O estabelecimento possui:

- Equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os trabalhadores;
- Equipamento de proteção individual disponível para clientes (capacidade máxima do estabelecimento);
- 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 70 %;
- 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;
- Local para isolar pessoas que possam ser detetadas como casos suspeitos ou casos confirmados de COVID-19, que deve ter preferencialmente ventilação natural, ou sistema de ventilação mecânica, e possuir 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;
- Nas instalações sanitárias equipamento para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel.

3.4 Protocolo de limpeza

O estabelecimento 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;
- A desinfeção da piscina ou outros equipamentos existentes em SPAs/áreas wellness (sempre que existam), é realizada como definido no manual de funções do departamento de manutenção;
- A desinfeção do jacuzzi (sempre que exista) é feita regularmente com o despejo de toda a água seguido de lavagem e desinfeção; posteriormente é enchida com água limpa e desinfetada com cloro na quantidade adequada, de acordo com o definido no manual de funções do departamento de manutenção;
- Nas zonas de restauração e bebidas, o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies é evitada ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.

O protocolo de limpeza e higienização garante:

- A definição de cuidados específicos para troca da roupa de cama e limpeza nos quartos, privilegiando dois tempos de intervenção espaçados e com proteção adequada conforme manual de funções do departamento de limpeza e lavandaria;
- A remoção da roupa de cama e a toalhadados feita sem a agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para a máquina de lavar;
- A lavagem em separado à máquina e a temperaturas elevadas da farda dos colaboradores e da roupa de cama/atolhadados (cerca de 60°C).

A operação assegura:

- 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.

Viajantes de e para áreas afetadas

Segundo as orientações da OMS não existem restrições de viagens, comércio ou produtos. O Ministério dos Negócios Estrangeiros faz algumas recomendações

<https://www.portaldascomunidades.mne.pt/pt/>

Websites de referência com informação atualizada

Nos seguintes websites podemos encontrar informação epidemiológica atualizada e detalhada sobre a evolução da epidemia por COVID-19 (SARS-CoV-2):

Direção-Geral da Saúde

<https://www.dgs.pt/corona-virus/home.aspx>

Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças

<https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china>

<https://www.ecdc.europa.eu/en/geographical-distribution-2019-ncov-cases>

Organização Mundial da Saúde

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

Distribuição geográfica e evolução dos casos de infeção pelo Covid-19

<https://experience.arcgis.com/experience/685d0ace521648f8a5beeeee1b9125cd>

<https://gisanddata.maps.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/bda7594740fd40299423467b48e9ecf6>

<https://www.healthmap.org/ncov2019/>

SITUAÇÃO NA EUROPA:

<http://who.maps.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/ead3c6475654481ca51c248d52ab9c61>