

## Clean & Safe

A Organização Mundial de Saúde declarou o Coronavírus agente causador da COVID-19, como emergência de saúde pública de âmbito internacional.

Para evitar riscos e infeções, assegurando a existência de um protocolo interno que define os procedimentos de prevenção, controlo e vigilância necessários, o Sarrazola criou uma lista de normas e orientações que vão de encontro ao cumprimento dos requisitos definidos pelo Turismo de Portugal, de acordo com as orientações da Direção-Geral da Saúde, que permitem considerá-lo um Estabelecimento SAUDÁVEL & SEGURO

### **O Sarrazola implementou o seu protocolo interno, comprometendo-se a cumprir os seguintes pontos:**

#### **Formação aos 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 refletido 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.

## Informação aos clientes

Está disponibilizada a todos os clientes por via física ou eletrónica a seguinte informação:

- Como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus;
- Qual o protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19.

## O Sarrazola possui

- Equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os trabalhadores.
- Equipamento de proteção individual disponível para clientes sobe custo adicional (capacidade máxima do estabelecimento).
- Stock de materiais de limpeza de uso único e reutilizável proporcional às suas dimensões, incluindo toalhetes de limpeza de uso único humedecidos em desinfetante, detergente desinfetantes 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 de bens alimentares não perecíveis.
- Nas instalações sanitárias equipamento para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel.

### **O Sarrazola 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, etc).
- 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, o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies e 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 Protocolo interno.
- A remoção da roupa de cama e atalhados 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 sem segurança de todas as roupas de quartos e fardamento de colaboradores de acordo com as normas das autoridades de saúde

### **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.

Se desejar ter acesso ao protocolo interno na íntegra poderá fazê-lo, nas nossas instalações ou solicitando o mesmo via e-mail para [direcao@Sarrazola.pt](mailto:direcao@Sarrazola.pt)

**Trabalhos para garantir a sua segurança, conte connosco, nos contamos consigo**