

# ILHA COMPRIDA

## CARTILHA BOAS PRÁTICAS NO COMÉRCIOS, ESCRITÓRIOS E SERVIÇOS EM GERAL **COVID-19**

junho 2020



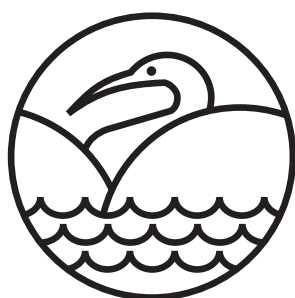




foto: Divulgação



foto: Daniel Gonçalves



**ILHA  
COMPRIDA**



foto: Divulgação



foto: Divulgação

 /cidedeilhacomprida

 /visiteilhacomprida

[www.ilhacomprida.sp.gov.br](http://www.ilhacomprida.sp.gov.br)



# Apresentação

Com a pandemia do novo coronavírus, novos hábitos foram incorporados ao dia a dia da população, entre eles, maiores cuidados com a higienização e com o contato entre as pessoas. Essas boas práticas devem ser perpetuadas, indo além do período de quarentena.

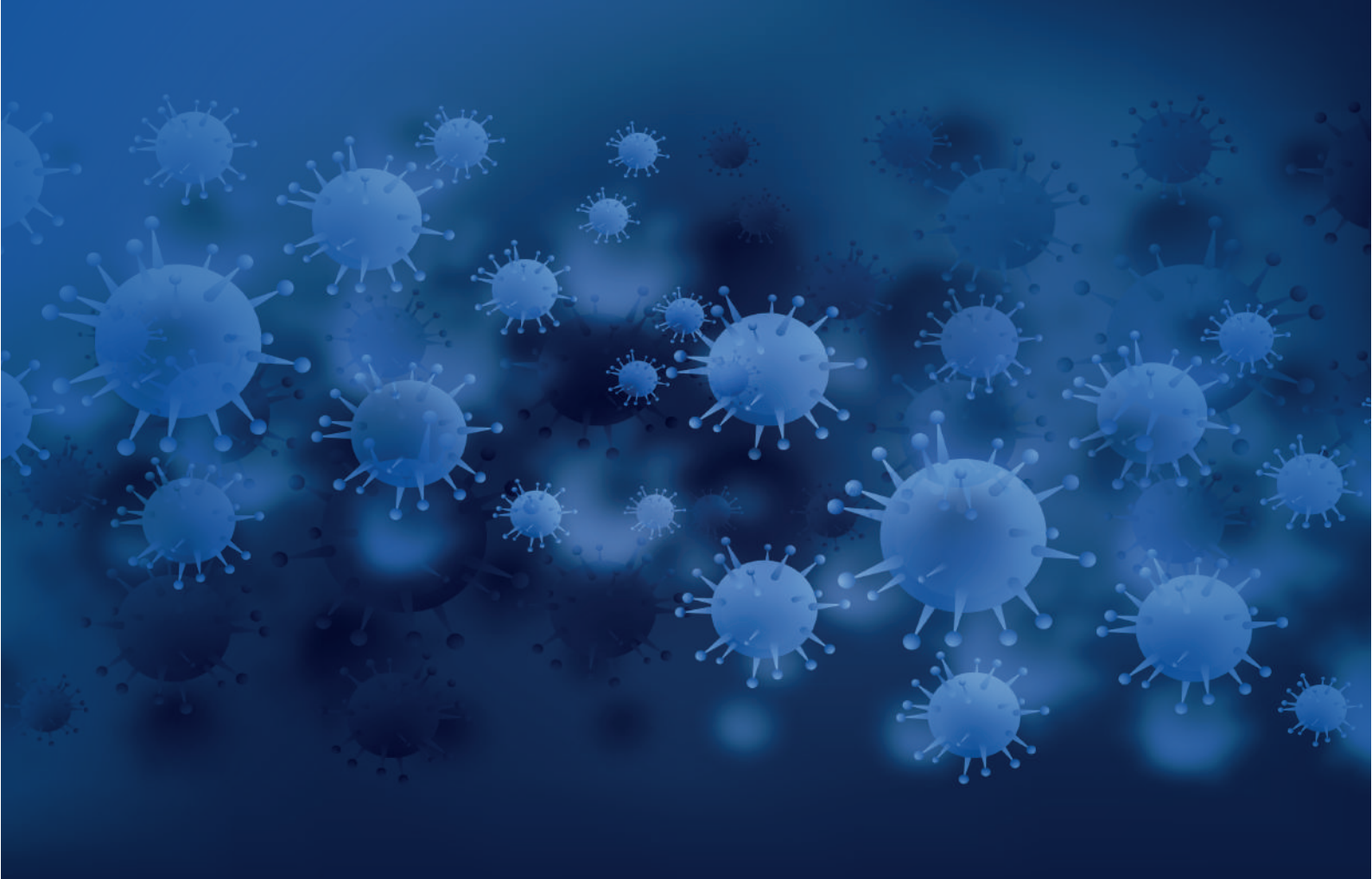
O turismo foi um dos setores mais impactados com a chegada da Covid-19 ao Brasil. Mas, da mesma forma que houve a necessidade de ficar em casa por um período, existe a tendência de uma retomada em que os turistas darão uma importância ainda maior a questões relacionadas à segurança e à higiene durante suas viagens. Dessa forma, é necessário que toda a cadeia de turismo se adapte para oferecer essa segurança e surpreender os visitantes.

Nos meios de hospedagem e alimentação, novas condutas devem ser adotadas e procedimentos terão que ser adaptados para preservar a saúde e a segurança não apenas dos hóspedes, como também de toda a equipe de colaboradores.

Seguindo as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) e das diversas sociedades médicas e alinhados às orientações das Secretarias de Turismo e de Saúde do Estado de São Paulo e da Sociedade Latino Americana de Hotelaria Hospitalar, nós, da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Ilha Comprida, desenvolvemos esta cartilha para apoiar hotéis e pousadas dos mais diversos tamanhos, assim como outros meios de hospedagem, como hostels e apart-hotéis.

Trazemos informações que certamente irão contribuir para que os hóspedes se encantem com os novos padrões de hospedagem e com os cuidados tomados do check-in ao check-out, comprovando que viajar para a Ilha Comprida, continua sendo prazeroso e agora é ainda mais seguro.





# COVID-19

---

## VEJA O QUE PODE SER FEITO EM SEU ESTABELECIMENTO

Trazemos informações que certamente irão contribuir para que os clientes se encantem com os novos padrões de cuidados tomados.

# O que pode ser feito

**Ambientes abertos e arejados** - Sempre que possível, manter os ambientes abertos e arejados.

**Higienização das mãos** - Incentivar a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% antes do início do trabalho, após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos cozidos, prontos ou in natura, manusear lixo, manusear objetos de trabalho compartilhados; e antes e após a colocação da máscara.

**Disponibilização de álcool em gel 70%** - Disponibilizar álcool em gel 70% em todos os ambientes e estações de trabalho, para uso de funcionários e clientes.

**Máquinas de cartão** - Envelopar as máquinas de cartão com filme plástico e higienizá-las após cada uso.

**Pagamentos** - Estimular que as transações de pagamento sejam feitas via cartão ou outro meio eletrônico. Sempre que possível, as transações devem ser realizadas por funcionário específico, que não manipule alimentos, objetos e utensílios relacionados a alimentação/refeição. Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos.

**Proteção pessoal** – Exigir o uso de máscaras ou protetores faciais em todos os ambientes de trabalho por funcionários e clientes, bem como incentivar o uso das mesmas no trajeto para o trabalho, seja em transporte coletivo ou individual, e em lugares públicos e de convívio familiar e social.

**Contato físico** – Orientar os funcionários e clientes para que evitem tocar os próprios olhos, boca e nariz e evitem contato físico com terceiros, tais como beijos, abraços e aperto de mão.

**Higiene respiratória** – Orientar funcionários e clientes para que sigam a etiqueta de tosse a higiene respiratória (cobrir tosses e espirros com lenços descartáveis, jogá-lo fora imediatamente e higienizar as mãos em sequência).

**Demarcação de áreas de fluxo** – Sempre que possível, demarcar áreas de fluxo de pessoas para evitar aglomerações, minimizando o número de pessoas concomitantemente no mesmo ambiente e respeitando o distanciamento mínimo.

# O que pode ser feito

**Distanciamento em filas** - Sempre que possível, sinalizar preferencialmente no chão ou em local visível a posição em que as pessoas devem aguardar na fila, respeitando o distanciamento mínimo.

**Redução da circulação** - Sempre que possível, evitar a circulação de funcionários nas áreas comuns dos estabelecimentos e fora de seus ambientes específicos de trabalho. Com relação aos clientes, evitar ao máximo o acesso dos mesmos nos estabelecimentos e seus ambientes.

**Barreiras físicas ou uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI) na impossibilidade de manter o distanciamento mínimo** - Utilizar barreiras físicas ou EPI específico de proteção entre pessoas, no formato de divisórias transparentes ou protetores faciais, sempre que a distância mínima entre pessoas não puder ser mantida.

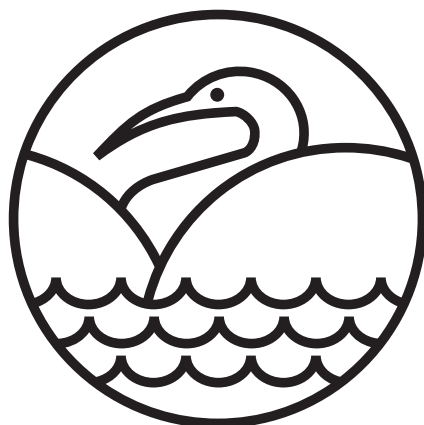
**Canais digitais** - Priorizar e estimular o atendimento ao público por canais digitais, em todas as atividades e ações, tais como operação e venda, suporte e atendimento à distância (telefone, aplicativo ou online).

**Alimentação** - Fornecer alimentos e água potável de modo individualizado. Caso a água seja fornecida em galões, purificadores ou filtros de água, cada um deve ter seu próprio copo. Os bebedouros de pressão de utilização comum devem ser removidos ou lacrados.

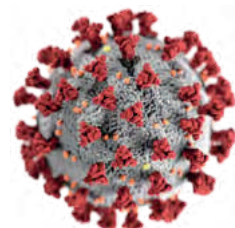
**Lixeiras** - Disponibilizar lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura e fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo, como acionamento automático).

**Retirada de tapetes e carpetes** – Sempre que possível, retirar ou evitar o uso de tapetes e carpetes, facilitando o processo de higienização. Não sendo possível a retirada, reforçar a limpeza e higienização dos mesmos.

**Superfícies e objetos de contato frequente** - Disponibilizar kits de limpeza aos funcionários e orientá-los para a higienização das superfícies e objetos de contato frequente antes e após o seu uso, tais como botões, mesas, computadores e volantes.



# ILHA COMPRIDA



**CARTILHA**  
BOAS PRÁTICAS EM  
HOSPITALIDADE EM TEMPOS DE  
**COVID-19**  
RECOMENDAÇÕES PARA MEIOS DE  
HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO