

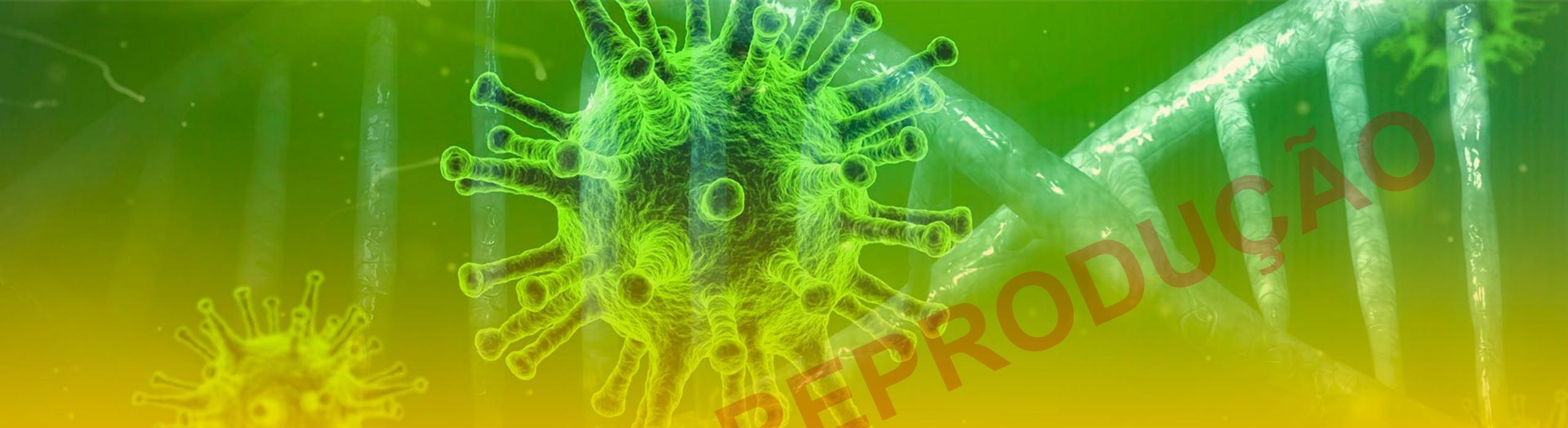


# BOAS PRÁTICAS

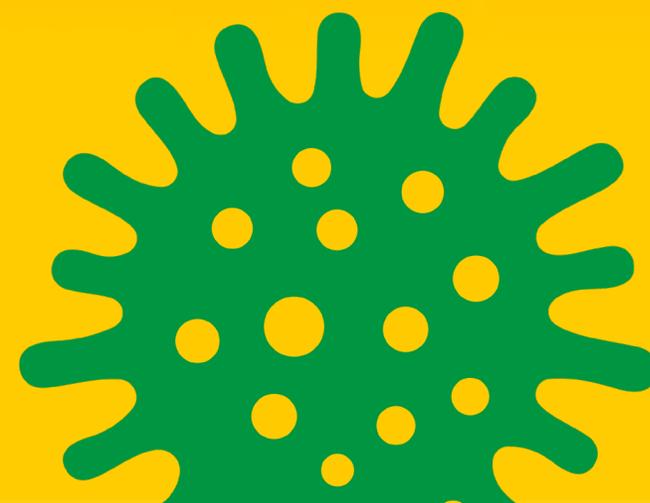
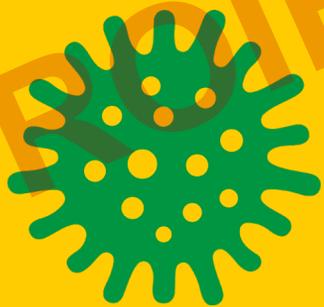
## MEIOS DE HOSPEDAGEM

PROIBIDA A REPRODUÇÃO





## DESAFIOS DIANTE DE UM NOVO CENÁRIO



# COVID-19 – UMA AMEAÇA MUNDIAL

## Linha do Tempo

**30/01/2020** - OMS declara o surto do novo Coronavírus como Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional.

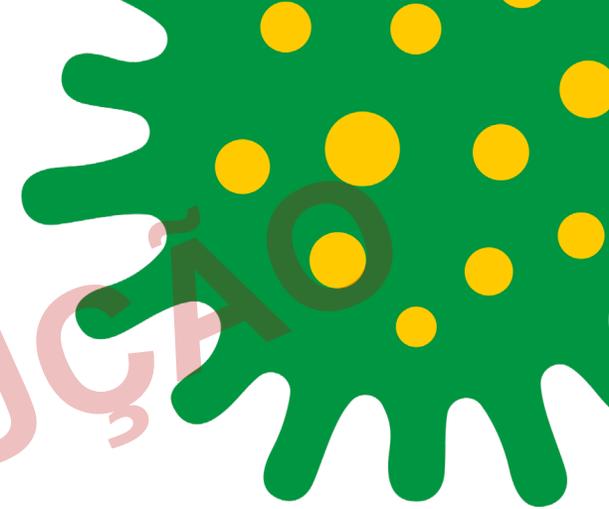
**11/03/20** - OMS declara Pandemia de COVID-19

**20/03/20** – Ministério da Saúde reconhece a transmissão comunitária do vírus no Brasil

Dados de **14/05/20** no Brasil (Johns Hopkins University & Medicine)

Casos: 192.081

Mortes : 13.276



PROIBIDA A REPRODUÇÃO

# AÇÕES DA SUBVISA DE PREVENÇÃO À COVID-19

## PANDEMIA DA COVID-19: MUDANÇAS NO CENÁRIO

### MEDIDAS DE ENFRENTAMENTO NO ÂMBITO MUNICIPAL:

*Decreto RIO Nº 47.282/2020 e suas atualizações*

*Resoluções SMS 4342 de 27/03/20, SMS 4343 de 27/03/20*

Suspensão do **funcionamento de estabelecimentos**;

**Horários** para estabelecimentos com funcionamento permitido (serviços essenciais);

Comercialização de produtos **on-line**: atividades em sistema **delivery**;

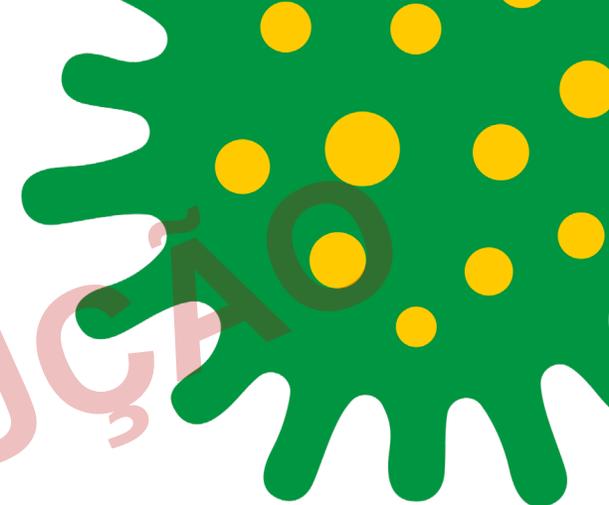
Medidas de **distanciamento social**;

Medidas de **autocuidado e higiene** dos ambientes;

Suspensão da **emissão de LSAT para eventos**;

Suspensão das **atividades educativas presenciais**;

Uso **obrigatório de máscara facial**.



## AÇÕES EDUCATIVAS - COVID 19

### PRODUÇÃO DE VIDEOAULAS, REALIZAÇÃO DE VIDEOCONFERÊNCIAS E REUNIÕES ON-LINE

- Capacitação de servidores: Formação de equipes multiprofissionais para atendimento a demandas
- Treinamentos para o público externo



**RIO CONTRA CORONA**

A Subsecretaria de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses convida para a palestra online sobre a Resolução SMS 4360/2020, que estabelece novas regras para

**MERCADOS, SUPERMERCADOS E HORTIFRUTIS**

**17/04 (HOJE) | 17h30**

PALESTRANTES: Flávio Graça, Superintendente de Educação em Vigilância Sanitária, e Aline Borges, Coordenadora de Vigilância em Alimentos.

[ Link na legenda ]

**RIO PREFEITURA SAUDE**



Join our Cloud HD Video Meeting now  
Zoom is the leader in ...  
zoom.us

superintendencia educação está convidando você para uma reunião Zoom agendada.

Tópico: Capacitação Equipe ILPI

Hora: 24 abr 2020 04:00 PM  
São Paulo

Entrar na reunião Zoom  
<https://zoom.us/j/98443284205?pwd=ME5BbINaS2txWGNGVFBjaIN GZ2lzQT09>

ID da reunião: 984 4328 4205  
Senha: 681004  
Dispositivo móvel de um toque  
+16699009128,,98443284205



Enfrentamento ao **Coronavírus nas ILPIs** e Instituições de Pessoas com **Deficiência**

**27.ABRIL • 10 HORAS**

INSCRIÇÃO

A palestra será transmitida ao vivo pelo canal do **Youtube do IERBB/MPRJ** (<https://bit.ly/ierbbyoutube>)

**IERB** **CAO MPJ** **RIO PREFEITURA** **RIO CONTRA CORONA**

<b>10h - ABERTURA DO WEBNÁRIO</b> Cristiane Brinquinho - Promotora de Justiça Patricia Guttman - Assessora Especial de Vigilância em Saúde Nadja Greffe - Superintendente de Vigilância em Saúde Marcia Roim - Subsecretária de Vigilância Sanitária	<b>11h - CAPACITAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DAS ILPIs - ABORDAGEM DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b> Maria Claudia Castelo - Gerente do segmento ILPI - Subsecretaria de Vigilância Sanitária
<b>10h20 - FLUXOS DE NOTIFICAÇÃO E INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA</b> Flavio Dias - Coordenador de Vigilância Epidemiológica	<b>11h20 - DISCUSSÃO</b>
<b>10h40 - PAPEL DA ATENÇÃO PRIMÁRIA EM SAÚDE (APS) NO ENFRENTAMENTO DO COVID FRENTE AS ILPIs E INSTITUIÇÕES PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA</b> Fernanda Prudêncio - Coordenadora das Linhas de Cuidado dos Ciclos de Vida Cida Vison Blanc - Coordenadora de Reabilitação da Pessoa com Deficiência	

# PRODUÇÃO DE MATERIAIS DE ORIENTAÇÃO



**RIO CONTRA CORONA**

## Medidas de Prevenção e Controle ao Coronavírus (Covid-19)

### PROTOCOLOS DE CONVIVÊNCIAS COM PESSOAS NOS GRUPOS DE RISCO

**RIO PREFEITURA SAÚDE**

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSES



**RIO CONTRA CORONA**

-  **DORMIR EM CAMA SEPARADA**
-  **UTILIZAR BANHEIROS DIFERENTES E DESINFETÁ-LOS COM ÁGUA SANITÁRIA**
-  **NÃO COMPARTILHAR TOALHAS, TALHERES, COPOS**
-  **LIMPE E DESINFETE DIARIAMENTE SUPERFÍCIES DE ALTO CONTATO**
-  **LAVE ROUPAS, LENÇÓIS E TOALHAS COM MAIS FREQUÊNCIA**

**MANTER DISTÂNCIA, DORMIR EM QUARTOS SEPARADOS**

-  **MANTER OS QUARTOS VENTILADOS**
-  **LIGUE PARA O NÚMERO 136, SE HOUVER MAIS DE 38° DE FEBRE E DIFICULDADE EM RESPIRAR**
-  **NÃO QUEBRE A QUARENTENA POR 2 SEMANAS, TODA SAÍDA DE CASA É UMA REINICIALIZAÇÃO DO CONTADOR**

**RIO PREFEITURA SAÚDE**

Disque Saúde **136**

Acesse [riocontraocorona.rio.saiba.mais](http://riocontraocorona.rio.saiba.mais)



**RIO CONTRA CORONA**

## Medidas de Prevenção e Controle ao Coronavírus (Covid-19)

### PROTOCOLOS DE ENTRADA EM CASA

**RIO PREFEITURA SAÚDE**

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSES

-  **AO VOLTAR PARA CASA, NÃO TOQUE EM NADA ANTES DE SE HIGIENIZAR**
-  **TIRE OS SAPATOS**
-  **DESINFETE AS PATAS DO SEU PET APÓS PASSEAR COM ELE**
-  **TIRE A ROUPA E COLOQUE-A EM UMA SACOLA PLÁSTICA NO CESTO DE ROUPAS**
-  **DEIXE BOLSA, CARTEIRA E CHAVES EM UMA CAIXA NA ENTRADA DA CASA**

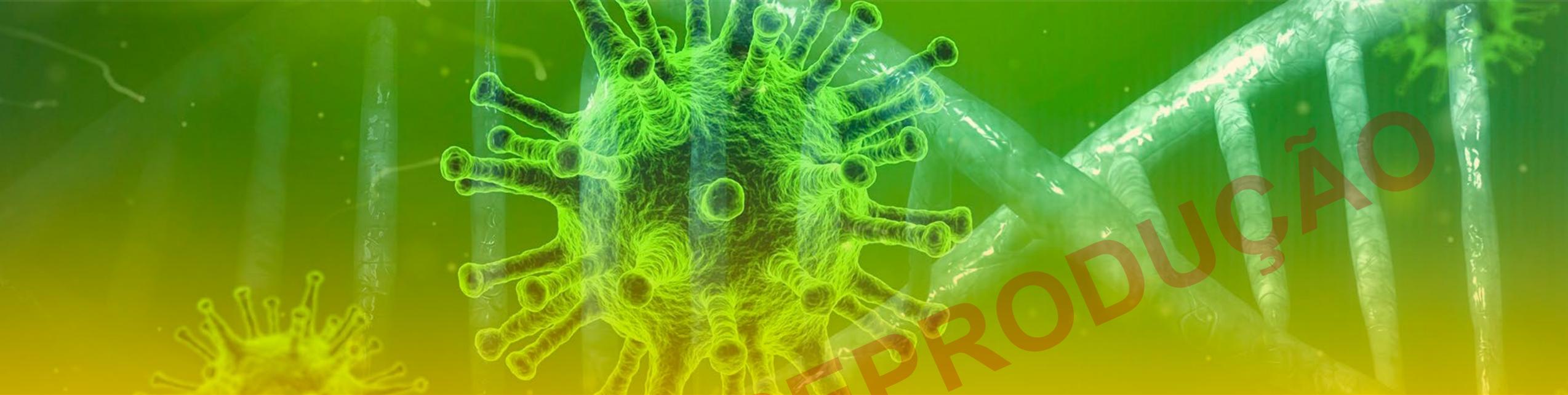
-  **TOME BANHO! SE NÃO PUDER, LAVE BEM TODAS AS ÁREAS EXPOSTAS, COMO MÃOS, PUNHOS, ROSTO E PESCOÇO**
-  **LIMPE SEU CELULAR E OS ÓCULOS COM SABÃO E ÁGUA OU ALCÓOL 70%**
-  **LIMPE AS EMBALAGENS QUE TROUXE DE FORA ANTES DE GUARDAR**
-  **TIRE AS LUVAS COM CUIDADO, JOGUE AS FORA E LAVE AS MÃOS**
-  **LEMBRE-SE QUE NÃO É POSSÍVEL FAZER UMA DESINFECÇÃO TOTAL, O OBJETIVO É REDUZIR O RISCO.**

**RIO PREFEITURA SAÚDE**

Disque Saúde **136**

Acesse [riocontraocorona.rio.saiba.mais](http://riocontraocorona.rio.saiba.mais)





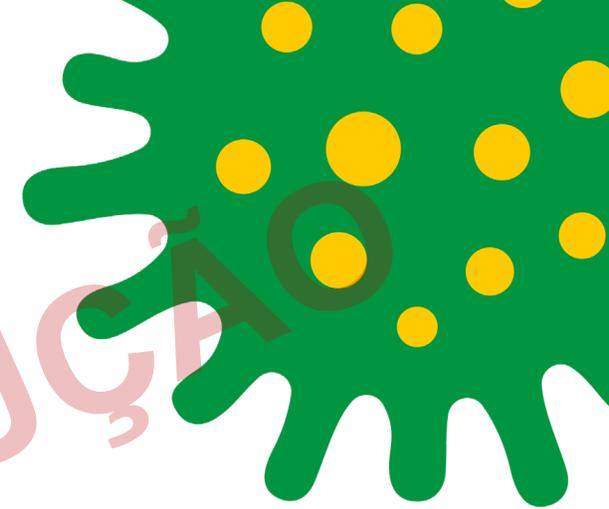
**RETOMADA DAS ATIVIDADES  
COM SEGURANÇA SANITÁRIA**

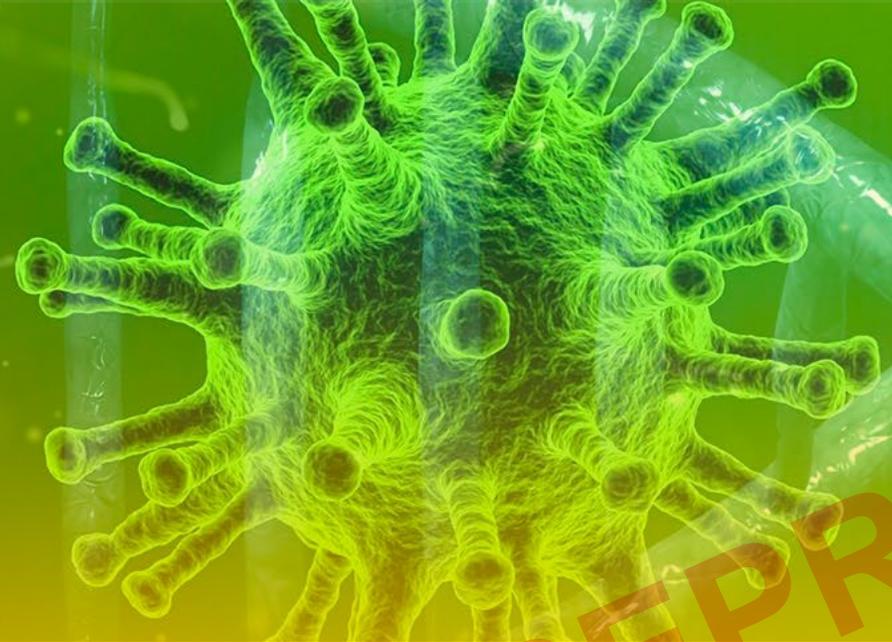
# NOVO JOGO – NOVAS REGRAS

## “ O NOVO NORMAL ”

### MEDIDAS DE PREVENÇÃO DEVEM SER INCORPORADAS À NOVA ROTINA:

- Uso obrigatório de máscaras
- Distanciamento social – evitar aglomerações, manter distância de precaução entre pessoas
- HIGIENE – pessoal, ambientes, mobiliário, equipamentos, utensílios, insumos e produtos.
- Criação de protocolos e implementação de novos fluxos internos
- Capacitação da força de trabalho
- Orientação do público
- Criatividade e informação



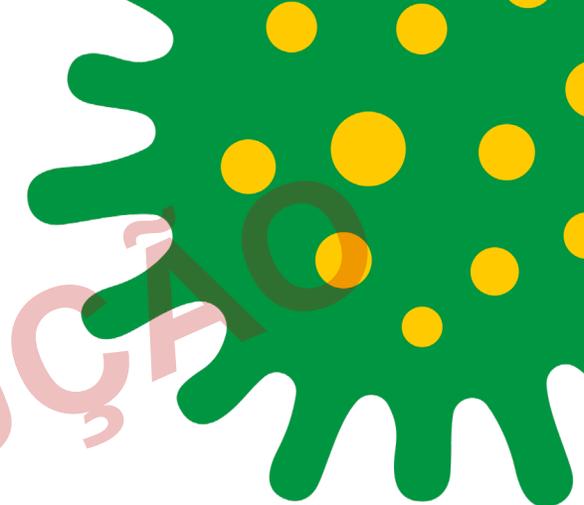


# REGRAS DE OURO

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

## REGRA 1

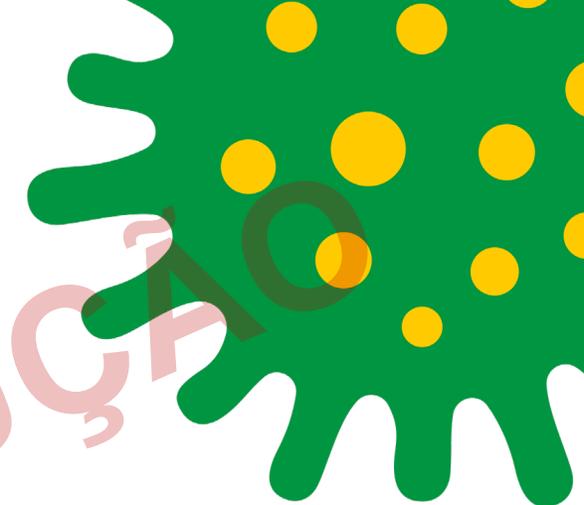
- Higienizar as mãos, antes e depois de cada atividade



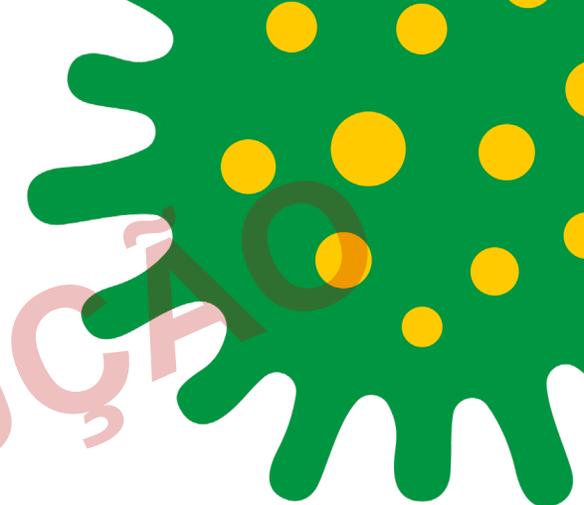
PROIBIDA A REPRODUÇÃO

## REGRA 2

- O uso de máscara é obrigatório na área comum para funcionários/colaboradores e também para hóspedes, que deverão ser orientados a circular sempre com o referido equipamento de proteção máscara, a ser retirado apenas na mesa, no momento da refeição



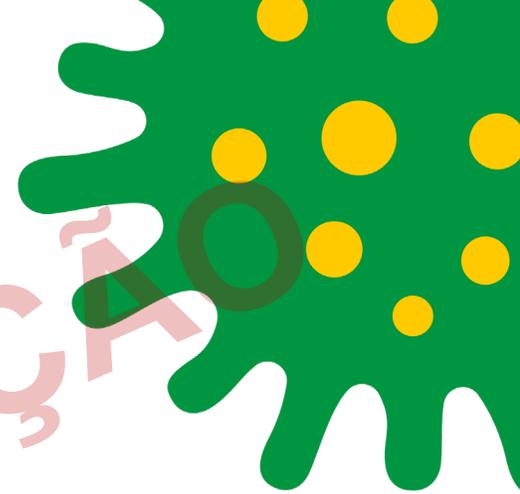
## REGRA 3



- O uso de máscaras, luvas, touca e outros itens que integram os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) é obrigatório para os colaboradores/funcionários, de acordo com cada atividade

## REGRA 4

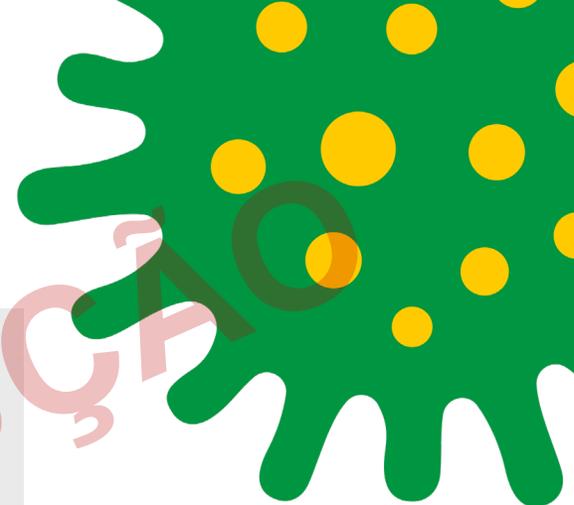
- Promover a sensibilização quanto à etiqueta respiratória em casos de tosse ou espirros



PROIBIDA A REPRODUÇÃO

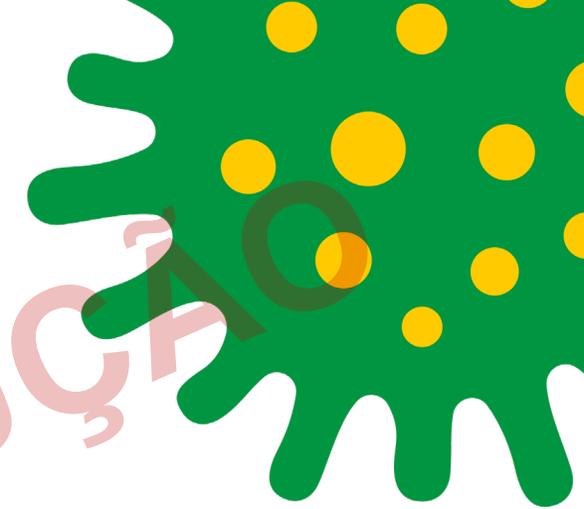
## REGRA 5

- Afixar cartaz informativo nos elevadores (dentro ou na parte de acesso), com a orientação de uso individual ou para pessoas de uma mesma família ou mesmo quarto



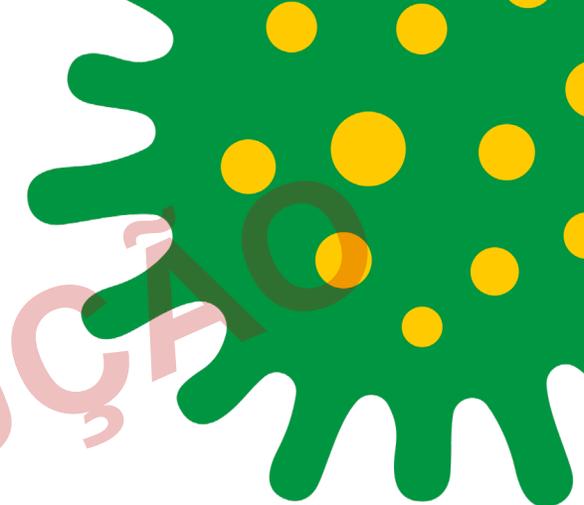
## REGRA 6

- Manter o distanciamento físico mínimo de dois metros



## REGRA 7

- Disponibilizar álcool em gel 70% na entrada do estabelecimento e em todos os pontos de circulação, tanto para clientes quanto para funcionários/colaboradores, assim como dispositivos para a lavagem das mãos com sabão líquido e papel-toalha descartável (não reciclado), além de lixeira com tampa sem acionamento manual



## REGRA 8

- Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que seja feita a **limpeza concorrente\***, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal\* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, será necessária a realização da **limpeza imediata\***



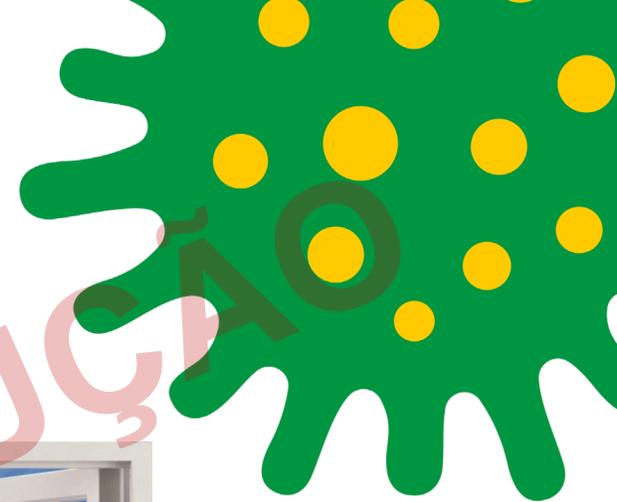
\*Entende-se por limpeza concorrente o processo para a manutenção da limpeza realizado durante o funcionamento do estabelecimento. A frequência recomendada é, no mínimo, a cada três horas ou sempre que for preciso. A limpeza terminal é o processo mais completo e cuidadoso, uma faxina geral realizada antes ou após o encerramento das atividades. A limpeza imediata deve ser feita no momento da ocorrência, para evitar acidentes e acúmulo de sujidades. Um exemplo é quando há o derramamento acidental de alguma substância no solo.

## REGRA 9

- Manter os ambientes arejados, com janelas e portas abertas sempre que possível

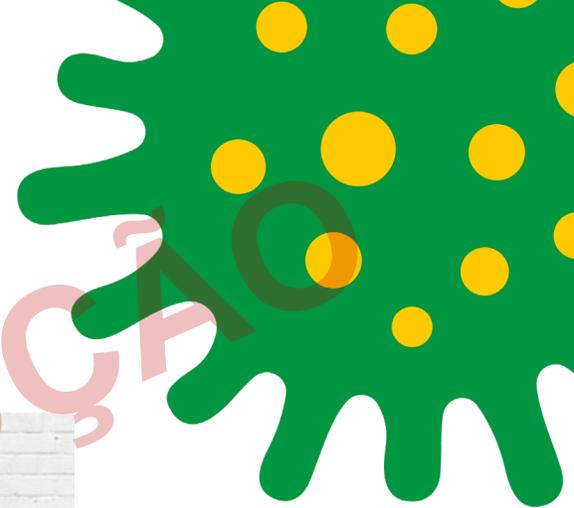


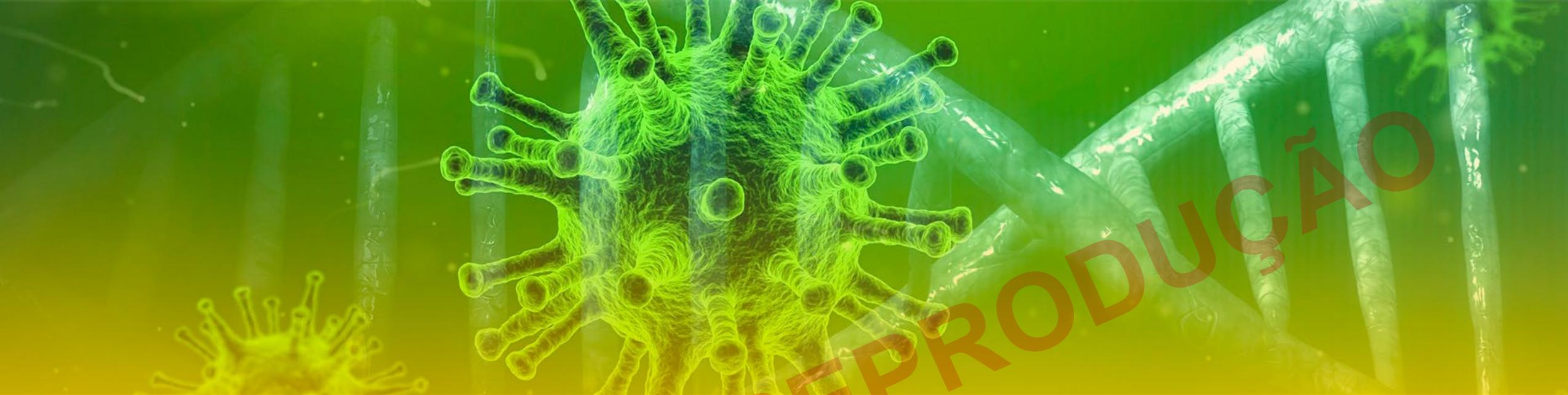
<https://www.elo7.com.br/adeseivo-janela-paisagem-espanha-cidade-casas-urbanas-3d/dp/D1323F>



## REGRA 10

- Disponibilizar sinalização de parede na altura dos olhos nos locais de circulação comum com todas as regras de ouro





**BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE**

**ORIENTAÇÕES GERAIS**

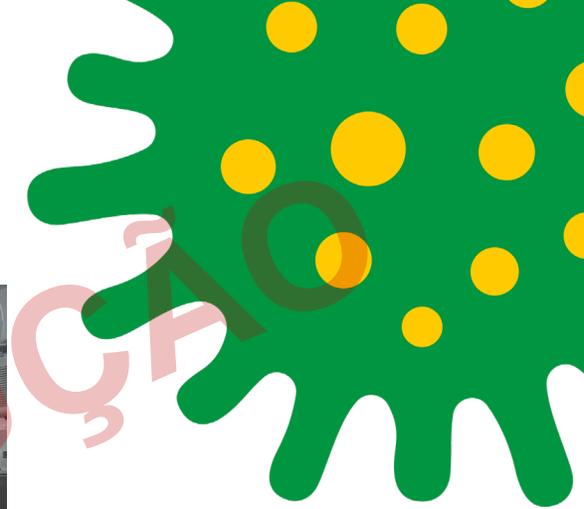
## HIGIENE DO ESTABELECIMENTO

- **LIMPEZA CONCORRENTE**

Realizada durante a operação, para manutenção da higiene e soluções de problemas emergenciais ( imediata).

- **LIMPEZA TERMINAL**

Realizada antes ou ao término do expediente diário. É a conhecida “faxina” - frestas, cantos, armários, etc



## HIGIENE DO ESTABELECIMENTO

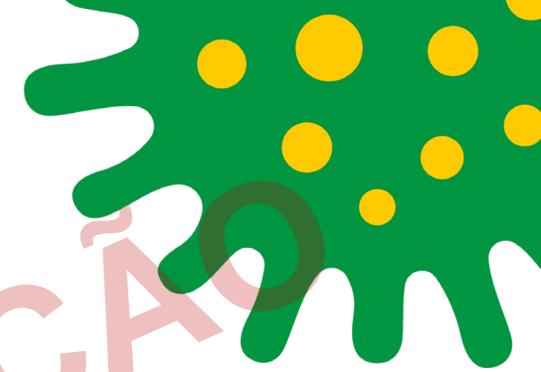


- Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação: recepção, bares, banheiros, restaurantes, vestiários e refeitório dos colaboradores (**planilha de controle em local visível**).
- Higienizar após cada utilização os carrinhos de bagagem com **álcool 70%** ou diluição de uma parte de **água sanitária (1:9)**.
- Reduzir o uso de itens compartilhados ( revistas, jornais e outros);
- Afixar cartazes com orientações sobre forma de contágio e de prevenção à COVID-19.



# HIGIENIZAÇÃO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DO AMBIENTE DE TRABALHO

- Desinfetar com álcool 70% as superfícies como bancadas, mesas, maçanetas, tomadas, interruptores, corrimãos, barras de apoio, painéis de controle de elevadores e outros equipamentos que venham a ser tocados;
- Desinfetar com álcool 70% teclados de computadores e respectivos acessórios, telefone e demais equipamentos como fones e microfones, observando as recomendações específicas do fabricante de cada aparelho para uso de outros produtos específicos a fim de não danificá-los.



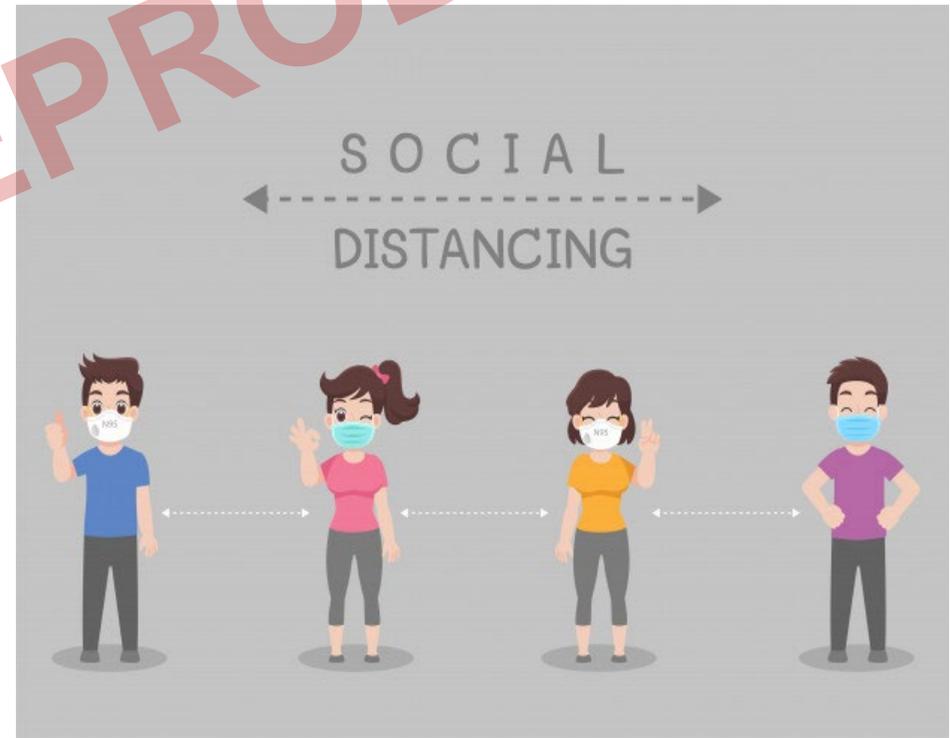
## USO CORRETO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPI

- Funcionários dos serviços gerais de limpeza e conservação de ambientes - máscaras, uniforme completo, touca, calçados fechados e luvas de cano longo emborrachadas. Ao término das atividades retirar as luvas e proceder a lavagem das mãos;
- Os funcionários responsáveis por esses serviços não podem realizar outro tipo de atividade simultaneamente, como falar ao telefone, atender ao público e manipular alimentos;
- O uso de EPIs deve ser criterioso em relação à atividade de cada profissional.



## IMPORTANTE!

- Manter **distanciamento de precaução de 2,0 metros** de um indivíduo para o outro, durante as rotinas diárias nos ambientes internos;
- Adotar estratégias que **evitem aglomerações** durante os processos de check-in e check-out.



# SISTEMAS DE AR CONDICIONADO

- **PMOC (sistemas acima de 5 TR's = 60.000 BTU's);**
- Caixa de Mistura livre de quaisquer produtos ou utensílios;
- **Renovação de ar mínima de 27/m<sup>3</sup>/h/pessoa;**
- Todos os componentes do sistema de climatização devem apresentar boas condições de limpeza;



# SISTEMAS DE AR CONDICIONADO

- Lã de vidro encapsulada;
- **Serpentinas dotadas de filtro G3, no mínimo, e TAE com filtro G1, no mínimo;**
- Limpeza anual da rede de dutos;
- **Análise semestral da qualidade de ar interior.**



# SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA DE CONSUMO

- **Reservação adequada – cisternas e caixas d'água;**
- Garantir a água de consumo dentro dos padrões de potabilidade;
- **Contrato de limpeza e desinfecção, semestral, dos reservatórios de água por empresa habilitada pelo INEA;**
- Laudos de controle microbiológico e físico-químico da água por empresa habilitada pela ANVISA.



# FILTROS E BEBEDOUROS

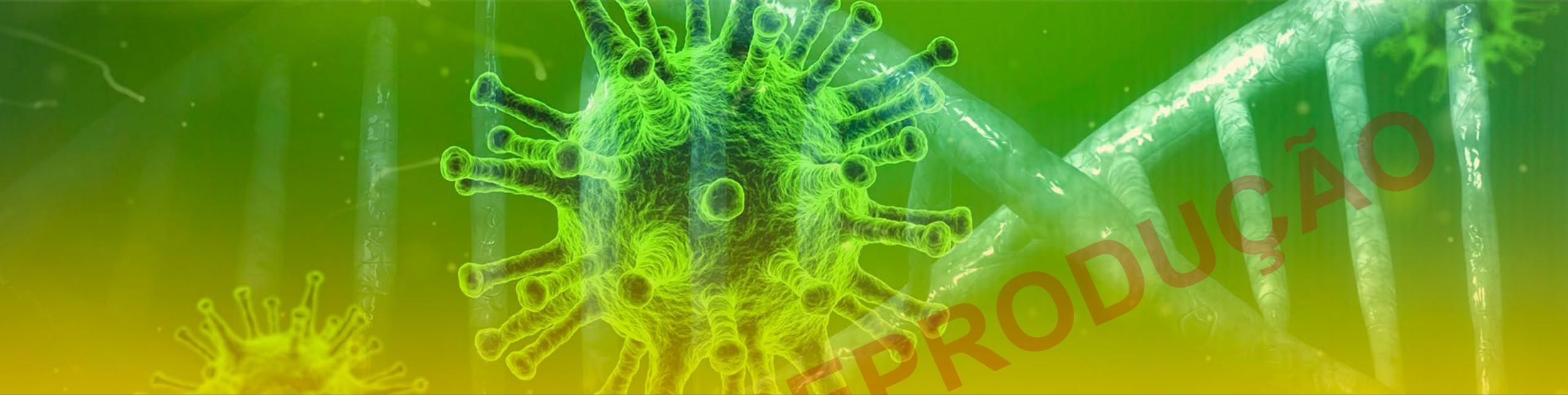
## FILTROS DE VELA CERÂMICA

- Limpeza dos filtros de velas cerâmicas sempre que o fluxo de água diminuir;
- Limpar por meio de escovação manual para remoção de sujeiras, incrustações e biofilmes;
- Utilizar solução de hipoclorito de sódio a 10% para desinfecção da vela e aguardar aproximadamente 20 minutos.

## FILTROS DE CARTUCHO

Ao terem sua capacidade de filtração reduzida, eles devem ser substituídos por outro, lembrando sempre que esse tipo de elemento filtrante remove o cloro da água.





**ALIMENTAÇÃO**

**PROIBIDA A REPRODUÇÃO**

## SERVIÇO DE REFEIÇÕES

Preparar as mesas (pratos, talheres, copos e guardanapos) na hora do atendimento

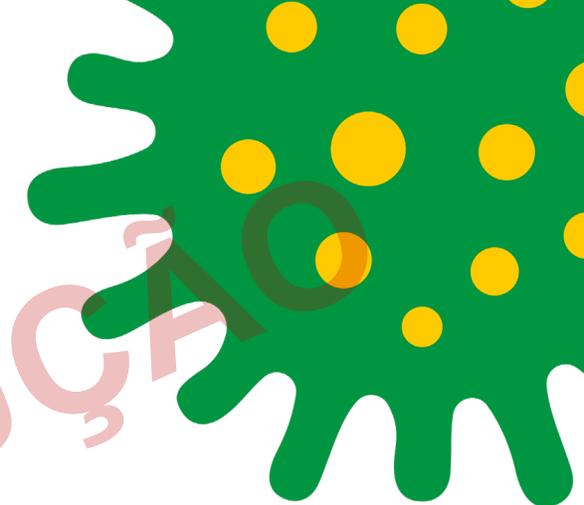
Não usar guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante a pandemia.

Embalar talheres individualmente.

### **Evitar Aglomerações:**

Estabelecer horários para acesso dos hóspedes ao restaurante (turnos, cestas de café da manhã, “take away”).

Reorganizar mesas e cadeiras respeitando o espaçamento mínimo de DOIS METROS.

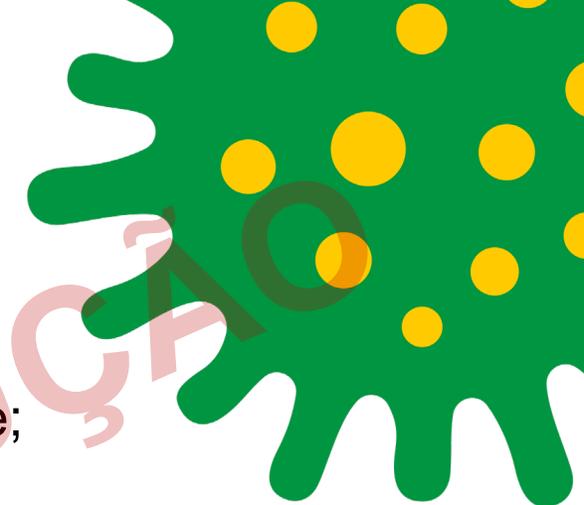


## SERVIÇO DE REFEIÇÕES

Higienizar os talheres, pratos e copos com água quente e detergente;

Reforçar a limpeza e higienização em todos os pontos de maior contato: piso, bancadas, pias, torneiras.

Higienizar mesas e cadeiras após a utilização de cada hóspede: aviso “**HIGIENIZADA**”.



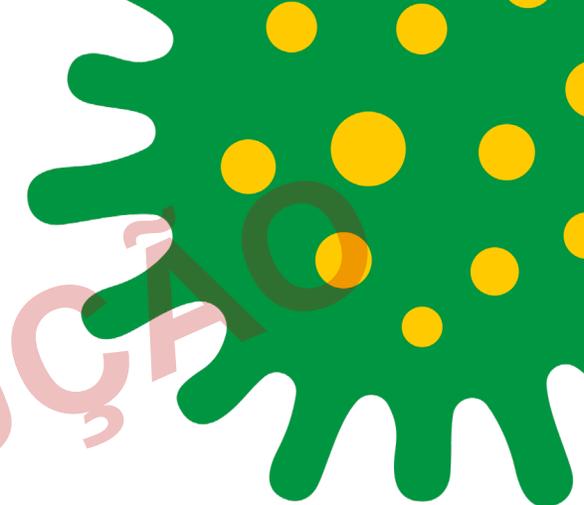
## HIGIENE DAS MÃOS

Lavar bem as mãos com água e sabão líquido, obedecendo os seguintes protocolos:

Esfregar com sabonete líquido todos os dedos, as unhas, as palmas, os dorsos e até os punhos por, pelo menos, 20 segundos

Secar com papel-toalha descartável (não reciclado e nem de tecido)

Descartar o papel usado em lixeira com tampa de acionamento não manual



**Não é necessário o uso de luvas. Seu uso de forma incorreta não protege o usuário e pode facilitar a propagação do vírus.**

## SERVIÇO DE REFEIÇÕES

### HÓSPEDES

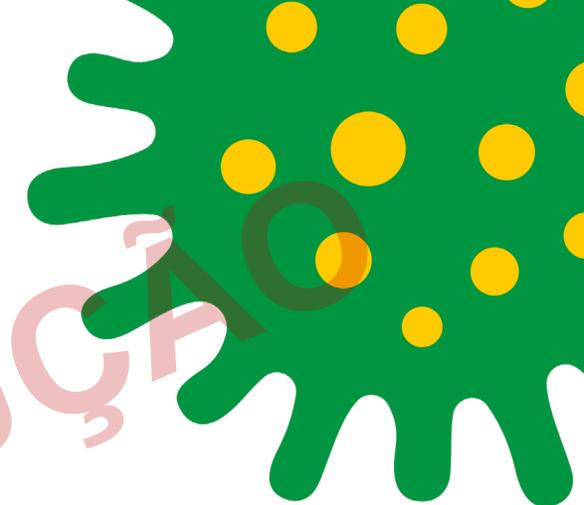
Higienizar as mãos antes das refeições;

Usar máscaras até o momento de início da refeição;

Utilizar cartazes e informações verbais:

**“Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos”**

**“O uso da máscara é obrigatório”.**



PROIBIDA A REPRODUÇÃO

## MANIPULADORES

### OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEVEM

**Manter rigoroso asseio pessoal;**

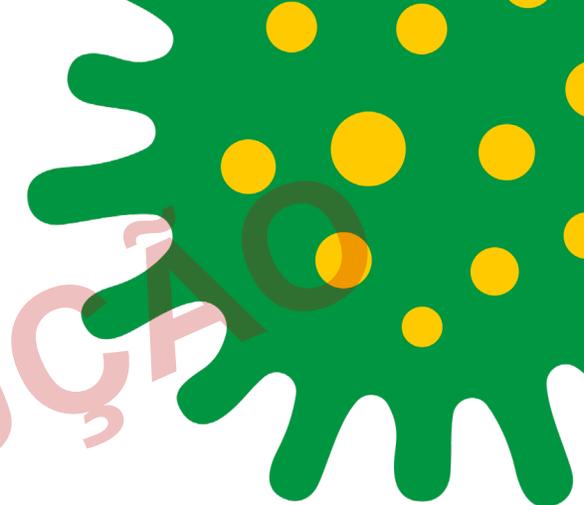
Usar uniforme limpo e completo;

**Lavar corretamente as mãos;**

Participar de treinamento de boas práticas de higiene;

**Apresentar bom estado de saúde**

**Utilizar máscara facial.**



## HIGIENE DAS MÃOS

Lavar bem as mãos com água e sabão líquido, obedecendo os seguintes protocolos:

Esfregar com sabonete líquido todos os dedos, as unhas, as palmas, os dorsos e até os punhos por, pelo menos, 20 segundos

Secar com papel-toalha descartável (não reciclado e nem de tecido)

Descartar o papel usado em lixeira com tampa de acionamento não manual



**Não é necessário o uso de luvas. Seu uso de forma incorreta não protege o usuário e pode facilitar a propagação do vírus.**

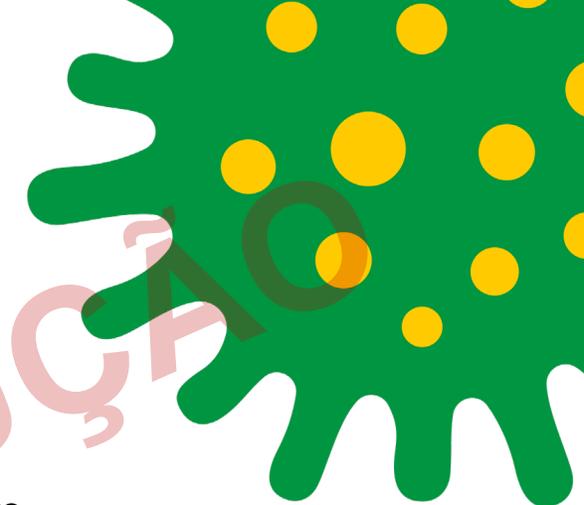
## HIGIENIZAÇÃO DE EMBALAGENS

**Higienizar as embalagens dos produtos antes do armazenamento;**

**Embalagens de não-perecíveis** (como tetra packs, latas e garrafas): lavar com sabão neutro e secar;

**Embalagens mais sensíveis** (como arroz, feijão, pães e bolachas): higienizar com solução de álcool 70%;

**Descartáveis** que serão utilizados devem ser armazenados cuidadosamente em locais limpos, secos e arejados.



## HIGIENIZAÇÃO DE FOLHOSOS E FRUTAS

### FLUXO BÁSICO:

1. Selecionar e lavar cuidadosamente em água corrente;
2. Preparar solução clorada (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para 1 litro de água);
3. Manter todos os alimentos em imersão por 20 minutos, ou conforme orientação no rótulo do produto;
4. Enxaguar em água corrente;
5. Conservar em refrigeração até o momento do consumo.



# ORIENTAÇÕES AOS ESTABELECIMENTOS



SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOZOSES



No site da **SUBVISA** estão disponíveis:

- Orientações sobre licenciamento
- Legislação: Código Sanitário (LC 197/18) e Decreto RIO Nº 45.585/18
- Roteiros de Inspeção
- Boas Práticas de Inspeção
- Documentos de Apresentação Obrigatória
- Perguntas Mais Frequentes
- Biblioteca Digital: Cartilha do Manipulador, Folhetos Orientativos e Medidas de Prevenção à Covid-19

**Acesse: [www.prefeitura.rio/vigilanciasanitaria](http://www.prefeitura.rio/vigilanciasanitaria)**

Acesse  
rio**contraocorona**.rio  
e saiba mais.



Disque Saúde  
**136**



**Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses**

Rua do Lavradio, nº 180 – Centro – Rio de Janeiro - RJ

[www.prefeitura.rio/vigilanciasanitaria](http://www.prefeitura.rio/vigilanciasanitaria)

[ouvidovisa@rio.rj.gov.br](mailto:ouvidovisa@rio.rj.gov.br)

[Facebook: /vigilanciasanitariario](https://www.facebook.com/vigilanciasanitariario)

[Youtube: /VigilanciaSanitariaRio](https://www.youtube.com/VigilanciaSanitariaRio)

[Twitter: @visa\\_rio](https://twitter.com/visa_rio)

[Instagram: @visa\\_rio](https://www.instagram.com/visa_rio)

Dúvidas, reclamações e denúncias: **LIGUE 1746**