

PREFEITURA DO RIO

CONTRA O COVID-19

Regras de **OUR** ✓



PROTOCOLO DE PREVENÇÃO À COVID-19

**MEDIDAS PARA O
RETORNO DOS MEIOS
DE HOSPEDAGEM**

Atualizado em 10/06/2020

RIO
PREFEITURA

SAÚDE

Regras de Ouro

PREFEITURA DO RIO
CONTRA O COVID-19

ACESSE
1746
CENTRAL DE ATENDIMENTO

RIO
PREFEITURA
SAÚDE

PARA ENTENDER AS REGRAS DE OURO*



1

Higienizar as mãos **antes** e **depois** de cada atividade usando água e sabão líquido ou, quando não for possível, álcool 70% em gel.



2

Em áreas de circulação, incluindo banheiros, disponibilizar **álcool 70% em gel**, dispensadores de sabão líquido e de papel-toalha descartável e lixeiras com tampa, sem acionamento manual.



3

Usar **obrigatoriamente máscara** em todas as áreas comuns, e só retirar durante as refeições.



4

Obedecer ao **distanciamento** de dois metros ou quatro metros quadrados por pessoa, evitando o uso do elevador.



5

Manter os **ambientes arejados** com as janelas e portas abertas e a limpeza dos aparelhos de ar-condicionado em dia.



6

Providenciar máscaras, luvas de borracha, toucas e outros **equipamentos de proteção individual (EPIs)** para as equipes de limpeza e demais funcionários, de acordo com a atividade exercida.



7

Reforçar a sensibilização sobre a **etiqueta respiratória**, a ser adotada em caso de tosse ou espirros: proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o rosto.



8

Encaminhar à **assistência médica** o funcionário ou colaborador que apresente sintomas da Covid-19.



9

Fazer a **limpeza concorrente** a cada três horas e a **limpeza terminal** após o expediente, com atenção à necessidade da **limpeza imediata****.



10

Divulgar em **pontos estratégicos** os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

*As Regras de Ouro são pré-requisitos para a retomada das atividades.

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

PONTOS ESSENCIAIS PARA A EFICÁCIA DAS REGRAS DE OURO

1. O comprometimento dos gestores dos serviços de hospedagem em cumprir as medidas estabelecidas nas Regras de Ouro.
2. A colaboração da população em geral.
3. A fiscalização dos órgãos públicos, dos hóspedes e demais frequentadores.

ÁREAS DE CIRCULAÇÃO

1. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 8 das Regras de Ouro) das áreas de maior circulação, como recepção, bares, banheiros, restaurantes e anexos, bem como os vestiários e refeitório dos colaboradores, com a planilha de controle da limpeza em local visível.
2. A limpeza e a higienização dos banheiros devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de hóspedes, a partir de placas de sinalização afixadas no lado externo dos banheiros durante a higienização. Devem ser higienizados os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e todas as demais peças.
3. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos meios de hospedagem com orientações sobre a forma de contágio e de prevenção à Covid-19.
4. Disponibilizar dispensadores com álcool 70% em gel próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e de forma optativa dentro dos elevadores.

RESTAURANTES, BARES E ROOM SERVICE

1. O café da manhã, o almoço e o jantar poderão ser servidos da seguinte forma:
2. Porções individualizadas embaladas por filme plástico.
3. Nos serviços de buffet o manuseio da refeição deve ser feito por um funcionário do meio de hospedagem com os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários: gorro e máscara.

4. Os talheres, pratos e copos deverão ser higienizados com água quente e detergente, com os talheres embalados individualmente.
5. As mesas devem ser preparadas (pratos, talheres, copos e guardanapos) na hora do atendimento ao cliente, NUNCA antes.
6. Refeições empratadas devem ser levadas à mesa protegidas por cloche (tampa prato).
7. As refeições solicitadas pelo room service deverão ser levadas ao quarto protegidas por cloche (tampa prato), com os copos protegidos e os talheres embalados individualmente. Os funcionários responsáveis pela entrega e retirada dos mesmos devem usar máscaras.
8. Mesas e cadeiras dos restaurantes e bares devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo de dois metros de distância entre elas, conforme determinado no Decreto RIO N° 47.282*.
9. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso "HIGIENIZADA".
10. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras, inclusive nas cozinhas e durante o preparo das refeições.
11. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool gel 70% para os clientes nos restaurantes e bares.
12. Quando possível, devem ser disponibilizados lavatórios para que todos os clientes higienizem suas mãos na entrada das áreas de alimentação.
13. É recomendado que o atendimento nos restaurantes seja realizado em turnos, com o hóspede escolhendo o horário que deseja tomar o café da manhã (7h às 8h; 8h às 9h, ou conforme o período). Caso não haja disponibilidade de vagas no horário solicitado, o café da manhã pode ser servido no quarto, ou no formato take-away, com o hóspede escolhendo a sua refeição e levando para ser consumida no quarto. Esse cuidado evita aglomerações e proporciona mais segurança aos hóspedes e colaboradores.
14. Os hóspedes devem ser orientados a circular sempre usando máscara, a ser retirada somente na mesa para a refeição.
15. Sempre que possível manter os restaurantes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, sem utilização do ar-condicionado.
16. É PROIBIDO o uso de guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia.

17. A limpeza e a higienização devem ser reforçadas em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso.
18. Utilizar cartazes e informações verbais do tipo “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

RECEPÇÃO E PORTARIA

CHECK-IN

É recomendado que a Ficha Nacional de Registro do Hóspede (FNRH) seja preenchida pelo sistema de pré-check-in no quarto, ou por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível, o ideal é que apenas um membro da família dirija-se ao balcão de recepção. A exceção é quando houver hospedagem com menor de idade, onde o todo o processo envolvendo o preenchimento da FNRH e da ficha específica do menor e a apresentação dos documentos terá que ser feito, obrigatoriamente, na recepção, no ato do check-in.

CHECK-OUT

É recomendado que o extrato seja entregue para conferência diretamente no apartamento ou por aplicativos de mensagens. Caso haja alguma divergência, o hóspede deve telefonar para a recepção. Essas orientações têm como objetivo evitar a aglomeração de hóspedes na recepção dos meios de hospedagem.

CUIDADOS NA HIGIENIZAÇÃO

1. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em uma urna ou outro recipiente similar, e devidamente higienizados antes da reutilização.
2. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. É recomendado incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.
3. Estimular os hóspedes a usar a própria caneta. Caso não seja possível, oferecer a caneta e higienizá-la após o uso.
4. Os colaboradores devem usar máscara, realizar a higienização das mãos de forma visível e comunicar aos hóspedes que realizam a constante e correta higienização das mãos, antes e após o atendimento de cada cliente.

5. O álcool gel 70% deve ser disponibilizado para os clientes já na recepção.
6. Os carrinhos de bagagem devem ser constantemente higienizados com álcool 70% ou outra solução de limpeza eficaz contra a Covid-19, principalmente, após cada utilização. Uma opção é o uso da água sanitária diluída (uma parte para nove de água potável).
7. Reduzir o mobiliário do local para facilitar a higienização e a organização das filas (quando houver), respeitando o distanciamento mínimo de dois metros, de acordo com o Decreto RIO N° 47.282*.
8. Para evitar fontes de contaminação e também facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, tapetes e objetos decorativos da recepção.
9. Todos os materiais ou equipamentos destinados a empréstimo ao hóspede (como secadores de cabelo e transformadores de voltagem) devem passar por um minucioso processo de higienização após cada uso.
10. Utilizar cartazes e informações verbais como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

GOVERNANÇA

1. A **limpeza concorrente** deve ser realizada diariamente nos quartos ou apartamentos.
2. Quando possível, os quartos ou apartamentos devem ser higienizados com as portas e janelas abertas, facilitando a circulação e a renovação do ar ambiente.
3. Todo o quarto ou apartamento deve receber a **limpeza terminal** a cada troca de hóspede. Quando a hospedagem for por mais de sete dias, a mesma deve acontecer uma vez por semana, mesmo sem a troca de hóspede.
4. A higienização dos quartos ou apartamentos deverá ser feita com álcool 70% ou solução de água sanitária a 0,2% (uma medida para nove medidas de água), e sempre na ausência do hóspede.
5. Os carpetes devem ser aspirados e imediatamente higienizados com álcool 70%.
6. Os colaboradores responsáveis pela limpeza dos quartos devem usar máscaras e luvas de borracha.

*Decreto RIO N° 47.282, de 20 de março de 2020. Determina a adoção de medidas adicionais pelo Município para o enfrentamento da pandemia do novo coronavírus (Covid-19) e dá outras providências.

7. A desinfecção de banheiras de hidromassagem deve ser feita regularmente com o despejo de toda a água seguido de lavagem e desinfecção.
8. Todos os materiais informativos em papel devem ser retirados.
9. Todos os produtos do frigobar devem ser higienizados previamente e sempre que houver troca de hóspedes.
10. A limpeza e a higienização devem ser reforçadas em todos os pontos de maior contato no quarto ou apartamento, como fechaduras, interruptores, maçanetas, controles de ar e TV, cabeceiras, bancadas, criados mudos, cadeiras, cofres, secador de cabelo, espelhos, telefones, abajures, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos e lixeiras.
11. O número de toalhas oferecido deve ser proporcional ao número de hóspedes, com a troca da roupa de banho sendo feita diariamente.
12. Mesmo não utilizadas, as roupas de cama e banho devem ser trocadas entre as mudanças de hóspedes. O fluxo de retirada da roupa suja deve ser estabelecido para evitar a contaminação de outras superfícies.
13. É recomendado retirar os itens de enxoval decorativo, como tapetes e capachos.
14. Colchões e travesseiros devem estar protegidos com capas impermeáveis e higienizados a cada troca de hóspedes. Opcionalmente, essas peças podem ser identificadas com **um selo de higienização**.

ÁREAS DE LAZER

As áreas fechadas devem acompanhar as fases de reabertura previstas no Plano Rio de Novo para cada atividade.

- Saunas: fechadas.
- Piscinas: fechadas.
- Jacuzzi: fechada.
- Parques infantis: fechados.
- Salas de jogos: fechadas.
- Playground: fechado.
- Espaço para eventos: fechado.
- Salão de beleza: fechado.
- SPA: fechado.
- Academia: fechada.

- 1. Área ao redor da piscina** - Espreguiçadeiras, cabanas, mesas e cadeiras devem ser higienizadas após cada uso e reorganizadas de forma a respeitar o distanciamento mínimo de dois metros.
- 2. Bar da piscina** - Pode ser utilizado, desde que o garçom use EPIs (máscara) e os hóspedes respeitem as regras de distanciamento mínimo de dois metros. Nesse período, os copos de acrílico devem ser substituídos por copos descartáveis.
- 3. Business center** - Os espaços reservados para reuniões devem respeitar o distanciamento de dois metros ou quatro metros quadrados por pessoa, e passarem pela limpeza terminal antes de serem reutilizados. O uso de máscara é obrigatório.

Em todos esses espaços é recomendado aumentar a frequência de higienização das superfícies com álcool 70% ou outra solução desinfetante, com atenção especial para as superfícies ao alcance das mãos.

TRANSPORTE DE HÓSPEDES

LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE VEÍCULOS

A higienização dos veículos é fundamental para a redução dos riscos de transmissão do novo coronavírus. São processos de limpeza e desinfecção que devem ser adotados por motoristas e usuários de todos os veículos terceirizados e privativos destinados ao transporte individual ou coletivo de hóspedes para passeios ou traslados.

PERIODICIDADE

- **Limpeza concorrente:** a cada viagem.
- **Limpeza terminal:** uma vez ao dia.
- **Limpeza imediata:** sempre que necessário.

PROCEDIMENTOS

- 1.** Realizar a **limpeza concorrente** com uso de álcool 70% (borrifador) em maçanetas, volantes, câmbios, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoia-dores de braços.
- 2.** Usar água e sabão para limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo, e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água).

3. Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos.
4. A **limpeza terminal** dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia.
5. Atentar para a compatibilidade entre material de limpeza, equipamentos e desinfecção da superfície, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.
6. Manter dispensadores abastecidos com álcool em gel para a higienização das mãos do motorista e dos passageiros.
7. Todos os veículos devem ter um depósito para lixo comum, máscaras descartáveis e lenços de papel usados.
8. Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

1. Reforçar a prática da etiqueta respiratória e o uso obrigatório de máscaras por motoristas e passageiros.
2. Durante o transporte, é recomendado manter as janelas abertas para favorecer a ventilação no interior do veículo e aumentar a troca de ar.
3. Para evitar acidentes, NUNCA deixe o álcool 70% no **veículo** trancado, em especial, sob o sol.

MANEJO DE RESÍDUOS

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.
3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.
4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.

5. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e de serviço de saúde devem estar credenciadas na COMLURB.
6. Uma vez que o hotel já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.
7. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da Resolução SMS 4.342/2020.

MANUTENÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
- Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

O QUE DEVE SER APRESENTADO

- Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- Laudo de potabilidade da água (semestral).

TERMO DE CIÊNCIA DA LEGISLAÇÃO

Declaro ser conhecedor da legislação sanitária em vigor e, em especial, dos procedimentos de prevenção à Covid-19. Declaro estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem exclusão das sanções administrativas e civis cabíveis. Declaro estar ciente da legislação referente ao funcionamento da atividade que se pleiteia a obtenção do **Selo de Conformidade de Prevenção à Covid-19**. Declaro que a atividade a ser exercida observará com rigor toda a legislação sanitária afeta, sobretudo, os regulamentos técnicos específicos editados pelo órgão sanitário municipal do Rio de Janeiro. Declaro estar ciente da obrigação de apresentar, a qualquer tempo, toda a documentação exigida para o funcionamento da atividade e de prestar todas as informações referentes ao funcionamento do estabelecimento para assegurar os controles necessários a serem exercidos pelo órgão sanitário municipal. Declaro que me responsabilizo por providenciar, a qualquer tempo, todas as adequações necessárias ao perfeito atendimento das normas sanitárias. Declaro comprometer-me com a preservação das melhores condições higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos, procedimentos e fluxos, notadamente, as boas práticas para o exercício da atividade e a adequada conservação dos produtos utilizados. Declaro comprometer-me com o exercício da atividade em plena observância aos requisitos indispensáveis à proteção e preservação da saúde individual e coletiva. Declaro estar ciente de que qualquer ação ou omissão em desacordo com as normas sanitárias, mesmo as de menor risco, frequência ou impacto, sujeitará o estabelecimento a sanções de natureza administrativa, civil e penal, sem prejuízo de medidas complementares, entre as quais a cassação do licenciamento sanitário do estabelecimento, a cassação do alvará de funcionamento e outras necessárias à cessação e punição da irregularidade.

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Declaro que são VERDADEIRAS e EXATAS todas as informações apresentadas por meio do portal Carioca Digital para fim de requerimento do **Selo de Conformidade de Prevenção à Covid-19**, em todas as suas modalidades, junto a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses – SUBVISA. Declaro ainda estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem prejuízo das sanções administrativas e civis cabíveis.

Se puder
#FiqueemCasa
e salve vidas



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