




BRAASIL

Turismo Responsable

Seguridad del consumidor e incentivo para el turismo en Brasil.



El Ministerio de Turismo lanzó el sello de Turismo Responsable, un programa que establece buenas prácticas de higiene para cada segmento del sector. El sello es un incentivo para que los consumidores se sientan seguros cuando viajan y van a lugares que cumplen con protocolos específicos para la prevención de Covid-19, posicionando a Brasil como un destino protegido y responsable. Para tener acceso al sello, las empresas y guías turísticos deben estar debidamente registrados en Cadastur (Registro de proveedores de servicios turísticos). Esta es la primera etapa del Plan de Recuperación de Turismo de Brasil, coordinado por el Ministerio de Turismo, con el objetivo de reducir los impactos de la pandemia y preparar al sector para un retorno gradual a las actividades.

MEDIOS DE ALOJAMIENTO PROTOCOLO

LOS ESTABLECIMIENTOS DEBEN:

Asegurar el lavado y la desinfección de las superficies donde circulan empleados y consumidores;

Promover la medición de la temperatura de todos los visitantes a la entrada del establecimiento;

Limpiar las superficies y los objetos de uso común varias veces al día (incluidos mostradores, interruptores de luces y elevadores, manijas de puertas, manijas de gabinetes, entre otros);

Promover la renovación del aire, regularmente, de habitaciones y espacios cerrados, abriendo Ventanas y puertas para el paso de corrientes de aire;

El 70% de alcohol debe estar en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas) en ubicaciones estratégicas como: entrada al establecimiento, acceso a ascensores, escritorios de servicio, para uso de clientes y trabajadores;

Deben usar contenedores que no necesiten abrirse manualmente y vaciarlos varias veces al día;

Deben tener jabón líquido y toallas de papel desechables disponibles en los baños;

Promocionar carteles con información / orientación sobre la necesidad de higiene de manos, uso de alcohol al 70% en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas), uso de máscaras, distancia entre personas, limpieza de superficies, ventilación y ambientes de limpieza;

Proporcionar control de acceso, la reserva de lugares reservados para los clientes, el control del área externa del establecimiento y la organización de líneas para que se respete la distancia mínima de 2.0 (dos) metros entre las personas.

PROTOCOLO DE MEDIOS DE ALOJAMIENTO POR SECTORES

Para los sectores de Medios de Alojamiento, los locales recomendados fueron sistematizados por sectores tales como: Recepción, Administración, Alimentos y Bebidas y Eventos y Ocio. Cabe señalar que el sector es bastante diverso en tamaño y tipo de empresa y cada establecimiento debe adoptar una política interna para implementar las recomendaciones:

FRONT OFFICE

Los mostradores de recepción deben contar con una línea de distancia de al menos 1,5 metros del próximo cliente (esta indicación de 1,5 metros debe estar en el piso si hay una línea de espera). Corresponderá al establecimiento guiar a las personas y mantener su distancia);

Los recepcionistas deben usar máscaras o protector facial;

Permitir un servicio preferencial a las personas en grupo de riesgo (ancianos, hipertensos, diabéticos y mujeres embarazadas) en todos los sectores del hotel, tales como: recepción, eventos, restaurantes, etc. - garantizar un flujo ágil para que permanezcan el menor tiempo posible en la recepción del establecimiento. Esta información debe estar disponible para los clientes a fin de facilitar la comprensión de otros huéspedes;

Al recibir al cliente, evite saludar con contacto físico, como apretón de manos y abrazos;

Reduzca la cantidad de muebles como sofás, mesas, sillas o tumbonas, reduciendo la cantidad de personas en el lugar;

Fomentar, para la seguridad de los huéspedes y empleados, el autoservicio de equipaje, estacionamiento, si estos servicios permanecen. Especialmente los mensajeros y valet deben limpiarse las manos después de cargar las maletas y el equipaje, así como también, limpiar todos los puntos de contacto;

Retire los periódicos, revistas, libros y el Formulario Nacional de Registro de Invitados (FNRH) en papel de todos los espacios para evitar la contaminación indirecta;

Intensifique las acciones en los canales de comunicación en línea si es posible: al momento de la reserva (en línea), aliente el pre-check-in que contiene información de registro como en el FNRH, adjuntando datos específicos sobre la salud del huésped, es decir, si encaja en el grupo de riesgo y si tiene un plan de salud, un seguro de viaje, en caso de una emergencia con quien debe ser contactado. Estos datos son importantes no solo para fines estadísticos del turismo nacional sino, sobre todo, para evitar el establecimiento en caso de que el huésped tenga algún problema de salud durante su estadía.

SANITIZACIÓN AMBIENTAL Y GOBERNANZA

ÁREAS COMUNES

Aumente la frecuencia de limpieza de lugares con un mayor flujo de personas, tales como: siempre desinfecte los puntos y las superficies de contacto, como botones de elevadores, manijas de puertas, pasamanos, teléfonos, enchufes, teclados, pantallas y monitores de computadora, tabletas y después de cada uso teléfonos inteligentes, bancos de trabajo, muebles en áreas de espera, carritos de equipaje, etc.

Proporcione una buena ventilación en los entornos manteniendo las puertas y ventanas abiertas y, en el caso de un ambiente con aire acondicionado, realice el mantenimiento y la limpieza de las unidades de aire acondicionado, incluidos los filtros y conductos;

Promueva la eliminación frecuente de basura de una manera que no genere acumulación, utilizando procedimientos seguros, recolectando los residuos de los contenedores cerrados o cerrados apropiados cuando se llenen con el 80% de su capacidad o cuando sea necesario, evitando la coronación o el desbordamiento.

Se recomienda que los vertederos existentes en el establecimiento tengan una tapa, un pedal y contengan una bolsa de plástico para que el residuo no tenga contacto directo con el vertedero;

Coloque un dispensador de alcohol en gel al 70% cerca de las puertas de todos los ascensores y lugares de entrada y salida a las áreas sociales; Use solo desinfectantes para uso general (generalmente a base de cloro, alcoholes, fenoles, amonio cuaternario) debidamente registrados en Anvisa¹;

Los empleados deben estar bien entrenados para tomar precauciones efectivas con el uso de PPE, especialmente vestimentas y se irán.

SERVICIO DE LIMPIEZA DE LA HABITACIÓN

Al final de la estadía del huésped, la habitación y sus superficies deben limpiarse y desinfectarse a fondo, antes de que ingrese el nuevo huésped, con productos de higiene específicos y protocolos de seguridad para el empleado;

La limpieza de la habitación debe realizarse con el ambiente ventilado, dejando las puertas y ventanas abiertas y el aire acondicionado apagado;

Defina a los diferentes empleados para la limpieza de la habitación para garantizar: a) primero, la eliminación del ajuar de la habitación (ropa de cama y baño), basura, etc. y toallas;) otro profesional dedicado exclusivamente a la limpieza. Los profesionales deben usar equipo de protección personal (EPP): guantes de procedimiento, anteojos, delantal y máscara desechable u otros, si es necesario;

Al quitar la ropa de cama, retírela sin sacudirla, girándola hacia adentro hacia afuera (adentro: parte en contacto con el colchón. Afuera: parte en contacto con el huésped) haciendo una "envoltura". Se recomienda no apoyar la ropa contra el cuerpo;

Transporte la ropa y empaquétela en bolsas de plástico para evitar el contacto directo;

Los desechos recolectados en la habitación deben empacarse en una bolsa (respetando 2/3 de la capacidad) que debe cerrarse y retirarse de los desechos sólidos;

La limpieza y desinfección completas de la habitación y sus superficies deben realizarse antes de que ingrese un nuevo huésped. Si hay un caso sospechoso en cualquier unidad, el material recolectado (desechos y ajuar) debe retirarse, identificarse y enviarse al área sucia del refugio o lavandería para su procesamiento inmediato;

Se recomienda limpiar las superficies con un paño empapado en agua y detergente neutro, entre otros de igual o superior eficiencia; Limpie y desinfecte todas las superficies prestando atención a las áreas potencialmente contaminadas, tales como: sillas / sillones, camas, interruptores, controles remotos, manijas de puertas, comodidades, directorios, teléfonos con desinfectante definido por la institución, debidamente registrado en Anvisa;

Seque con un paño limpio cuando sea necesario; Después del proceso de limpieza, desinfecte las tazas, tazas y vasos en las habitaciones con un producto definido por la institución y debidamente registrado en Anvisa;

Se recomienda la entrega de un mini-kit en el check-in con reemplazo a pedido o, si hay artículos de mini-nevera en las habitaciones, se recomienda que se limpien individualmente y sellados para el próximo huésped;

Los uniformes del equipo (equipo de higiene y lavandería) deben lavarse en el alojamiento o en una lavandería externa. Este proceso garantiza la correcta limpieza de la ropa y el control por parte del establecimiento.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

El sector de alimentos y bebidas debe respetar los estándares ya publicados por ANVISA¹:

Considere una distancia mínima entre las mesas de 2.0 (dos) metros y las sillas * 1.5 (un metro y medio) de metros * silla ocupada;

Para restaurantes y bares con espacios reducidos, se debe considerar la reserva anticipada de horarios;

El servicio de desayuno debe respetar la misma distancia de las mesas cuando se sirve en espacios pequeños, siguiendo las recomendaciones del servicio en placa o en pequeñas porciones personalizadas para la persona o grupo familiar. Existe la posibilidad de ser ofrecido en el servicio de habitaciones;

Las estaciones de buffet solo se pueden usar cuando están completamente cerradas, con personal para atender a los huéspedes individualmente.

La comida no puede ser expuesta;

La mesa debe estar preparada a la llegada. Deben evitarse los manteles y, si los hay, usar fundas antimanchas: retírelos después del uso y con otros artículos de tela empacados en una bolsa de plástico y enviados a la lavandería;

El servicio de habitaciones debe cubrir las bandejas, proteger los alimentos durante el transporte a la unidad de alojamiento y, al final de las comidas, los utensilios deben colocarse fuera de la habitación (en el pasillo, balcón o al costado de la puerta) por el huésped. para que se recojan;

La cafetería del personal: Considere un horario de uso con diferentes tiempos, para evitar aglomeraciones con los sectores;

En el caso del servicio de buffet, para garantizar la distancia social y la seguridad alimentaria de los empleados, se debe proporcionar un asistente o mucama, así como también se debe instalar una protección de acrílico / vidrio en el buffet, proteger los alimentos ;

En el caso de una comida individual, debe servirse sellado.

En el caso de un buffet, respete la distancia de 1,5 metros.

ÁREAS DE OCIO Y ACTIVIDADES

Los espacios y áreas de ocio deben respetar las normas transversales de distancia física e higiene sanitaria,

destacando: Los gimnasios, saunas, solarios y espacios de descanso deben usarse con cita previa (con cita previa) y después de usar el equipo deben ser desinfectados por profesionales de acuerdo con las reglas de limpieza; En estos casos, es importante respetar las normas transversales de distancia social y capacidad de uso de los huéspedes;

Los deportes de ocio en áreas al aire libre deben respetar los protocolos de higiene y distancia social.

Se recomienda no pedir prestado equipo de ocio.

EVENTOS Y REUNIONES

Los salones de eventos deberían aumentar la distancia entre los participantes. El espacio no debe ser solo lateral, sino que se debe considerar principalmente el espacio de las sillas "delanteras" en formato de auditorio. Debe respetar una distancia mínima entre mesas de 2.0 (dos) metros y sillas de 1.0 (un) metro considerando a una persona sentada;

Las áreas comunes de los espacios reservados para los eventos también deberían reducir la cantidad de sofás, mesas, sillas o tumbonas, reduciendo la cantidad de personas en el lugar, buscando mantener la distancia mínima recomendada de 1.5 (un metro y medio) entre los invitados.

El número de personas para eventos sociales y empresariales debe seguir las reglas estipuladas por las autoridades siempre que exista un estado de calamidad pública o medidas de restricción relacionadas y que dependan del control del nivel de transmisión de Covid-19 en cada ubicación.

AGENCIA DE VIAJES Y MAYORISTAS

LOS ESTABLECIMIENTOS DEBEN:

Asegurar el lavado y la desinfección de las superficies donde circulan empleados y consumidores;

Promover la medición de la temperatura de todos los visitantes a la entrada del establecimiento;

Limpiar las superficies y los objetos de uso común varias veces al día (incluidos mostradores, interruptores de luces y elevadores, manijas de puertas, manijas de gabinetes, entre otros);

Promover la renovación del aire, regularmente, de habitaciones y espacios cerrados, abriendo ventanas y puertas para el paso de corrientes de aire;

Hacer que el alcohol de 70% esté disponible en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas) en ubicaciones estratégicas como: entrada al establecimiento, acceso a ascensores, escritorios de servicio, para uso de clientes y trabajadores;

Use contenedores que no necesiten abrirse manualmente y vacíelos varias veces al día;

Deben tener jabón líquido y toallas de papel desechables disponibles en los baños;

Promocionar carteles con información / orientación sobre la necesidad de higiene de manos, uso de alcohol al 70% en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas), uso de máscaras, distancia entre personas, limpieza de superficies, ventilación y ambientes de limpieza;

Proporcionar control de acceso, la reserva de lugares reservados para los clientes, el control del área externa del establecimiento y la organización de líneas para que se respete la distancia mínima de 2.0 (dos) metros entre las personas.

TRANSPORTE TURÍSTICO

Medidas de salud para combatir Covid-19; evitar la operación de valet en esta etapa; utilización de máscaras (y protector facial, si es posible) y otras protecciones disponibles para el cajero para pagos de estacionamiento e intente mantener solo un operador en esta función;

El acceso al hall de entrada debe incluir una alfombra que contenga un producto desinfectante debidamente registrado en Anvisa;

Dentro de las tiendas de alquiler y en el mostrador de servicio: proporcione equipos para dispensar alcohol 70% en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas) en lugares fácilmente accesibles y visualizados para permitir la asepsia de clientes y empleados; tener señalización reforzada con recomendaciones para cumplidos y condiciones de higiene; promover la desinfección de superficies donde los clientes y empleados con frecuencia tocan manijas, manijas de puertas, computadoras, bancos de espera, baños, etc.

Organice los horarios de los clientes para evitar multitudes de personas y organice las colas, creando condiciones para que todas las personas permanezcan separadas 2 metros entre sí;

Mantenga, siempre que sea posible, puertas y ventanas abiertas para mejorar la circulación del aire, ayudando a la ventilación natural del medio ambiente;

Guíe a todos los empleados sobre la necesidad y la importancia de usar máscaras. Demostrar el uso correcto de ellos;

Establezca la higiene de manos con agua y jabón o el uso de alcohol al 70% en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas), después de contactar a cada cliente;

Realice la limpieza, con tela y alcohol etílico al 70% hidratado en las formas disponibles (líquido, gel, spray, espuma o toallitas húmedas), de vehículos y furgonetas: volante, pomo de la palanca de cambios, cinturones de seguridad, botones de vidrio eléctrico, manijas de las puertas, llaves y otras partes en las que hay contacto directo con el conductor y los pasajeros. La limpieza también se debe hacer en equipos adicionales como asientos para bebés y otros. Tal equipo también debe tener una cubierta protectora, preferiblemente en blanco. Los profesionales responsables de la higiene deben usar guantes y máscaras. Todo el material desechable debe empacarse en dos bolsas de plástico y enviarse al vertedero o utilizar los servicios de las empresas de recolección de residuos;

Para los clientes que alquilan con un conductor ejecutivo: determine a los conductores la necesidad de llevar un kit, que la agencia pondrá a disposición, que contiene 70% de alcohol en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas), papel de seda para uso personal y de pasajeros (si se solicita), máscara y tela para limpiar el automóvil;

Los conductores de furgonetas, además de seguir las reglas anteriores, deben aconsejar a los pasajeros que mantengan su distancia de otros pasajeros, dejando un asiento libre entre ellos.

PARQUES TEMÁTICOS

Asegurar el lavado y la desinfección de las superficies donde circulan empleados y consumidores;

Promover la medición de la temperatura de todos los visitantes a la entrada del establecimiento;

Deben limpiar las superficies y los objetos de uso común varias veces al día (incluidos mostradores, interruptores de luces y elevadores, manijas de puertas, manijas de gabinetes, entre otros);

Promover la renovación del aire, regularmente, de habitaciones y espacios cerrados, abriendo ventanas y puertas para el paso de corrientes de aire;

El alcohol al 70% debe estar en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas) en ubicaciones estratégicas como: entrada al establecimiento, acceso a ascensores, escritorios de servicio, para uso de clientes y trabajadores;

Use contenedores que no necesiten abrirse manualmente y vacíelos varias veces al día; Haga jabón líquido y toallas de papel desechables disponibles en los baños;

Promocione carteles con información / orientación sobre la necesidad de higiene de manos, uso de alcohol al 70% en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas), uso de máscaras, distancia entre personas, limpieza de superficies, ventilación y ambientes ;

Proporcionar control de acceso, la reserva de lugares reservados para los clientes, el control del área externa del establecimiento y la organización de líneas para que se respete la distancia mínima de 2.0 (dos) metros entre las personas.

Proporcionar una reducción inmediata en la capacidad de los visitantes, respetando el protocolo de distancia social;

Mantenga las atracciones cerradas con interacciones entre los visitantes, que no proporcionan condiciones para mantener la distancia social;

Reducir la capacidad de asientos en atracciones y equipos;

Instale marcas en el piso en las líneas de atracciones para garantizar un mínimo de 1,5 (un metro y medio) de distancia entre los visitantes;

Mantenga una distancia mínima de 1.5 (un metro y medio) en la interacción de los personajes con la audiencia, evitando acercamientos, abrazos o contacto físico;

Ajuste los horarios de apertura para reducir las aglomeraciones;

Fomentar la venta de entradas en línea;

Garantizar la proporción de 0,25 personas por metro cuadrado en salas internas, salones, etc. Instale barreras físicas o señalización frente a los mostradores de servicio;

Cambiar el diseño y la disposición del equipo cuando sea necesario;

Reorganizar las cafeterías y áreas de estar para respetar las reglas de distancia de 1.5 (un metro y medio); Programe los horarios de entrada y comida de los empleados;

Promover el teletrabajo siempre que sea posible para funciones no operativas;

Asegurar la distancia necesaria para los empleados, en áreas administrativas, salas de capacitación y puestos de servicio público;

Realizar una capacitación intensiva con los empleados sobre las reglas de distancia.

Permita que los visitantes ingresen solo con el uso de máscaras. La máscara es para uso permanente en el parque, excepto cuando el visitante consume alimentos y practica actividades acuáticas;

Las máscaras faciales no deben ser utilizadas por niños menores de 2 (dos) años, personas con problemas respiratorios y que no pueden quitarla sin ayuda (pautas generales - mascarilla para uso no profesional - Anvisa - 04/03/2020) .

Instale dispensadores con gel de alcohol en todas las posiciones de servicio, entrada y áreas comunes;

Embarque y desembarque de equipos sin contacto físico entre visitantes y empleados;

Pídales a los padres que promuevan la antisepsia de manos de los niños antes de entrar y después de salir de las atracciones;

El uso de máscaras y equipos de protección individual (PPE) respectivos se proporcionará y será obligatorio para cada área de actividad, para todos los empleados. También se ofrecerá capacitación en uso y desinfección;

Proporcionar uniformes adicionales a los empleados, así como prohibir el uso del uniforme en el camino a casa / trabajo / hogar;

Guiar a los empleados sobre la necesidad frecuente de antisepsia de manos, así como el uso de alcohol en gel después de cada ciclo de operación, embarque, desembarque y asistencia;

Proporcionar al personal de limpieza protección para los ojos, guantes y máscaras y hacer uso obligatorio;

Proporcionar desinfección de dispositivos de radio HT, contadores numéricos y otras herramientas de trabajo;

Realice una capacitación intensiva con los empleados sobre las normas de higiene personal relacionadas con Covid-19.

Promueva la limpieza diaria y la posterior desinfección, antes de abrir, de todas las áreas comunes.

Repita el procedimiento de higiene en atracciones y áreas comunes para cada ciclo;

Aplique una película protectora para una desinfección fácil en todas las máquinas de tarjetas de crédito y use alcohol para cada transacción;

Desinfecte los botes de basura después de cada ruta de recolección;

Desinfecte las góndolas, boyas, esteras, cabinas, cerraduras de seguridad, asientos y otros accesorios para cada ciclo de uso;

Limpie diariamente las unidades de aire acondicionado del modelo dividido y cambie los filtros de las unidades centrales de aire acondicionado con una frecuencia 50% más alta que la determinada por el protocolo actual;

Inhabilitar bebederos;

Se designó un agente o equipo de higiene, dependiendo del tamaño y volumen de uso de los inodoros, para limpiar los actuadores, manijas, lavabos y grifos de descarga después de cada uso;

Realizar desinfección en los armarios de los armarios en cada cambio de usuario;

Realice la limpieza tres veces al día de las tablas del sector administrativo, teclados, mouse, computadoras y otros periféricos;

Desinfecte las mesas, salas de entrenamiento, equipos para reuniones y armarios tras cada uso;

Limpie el lector biométrico en cada uso, así como supervise y guíe al equipo a usar gel de alcohol antes y después de marcar el punto electrónico biométrico, cuando corresponda;

Realice una capacitación intensiva con el equipo de limpieza sobre protocolos de desinfección. Implemente la comunicación visual en varios puntos del establecimiento, informando a los visitantes sobre la distancia, el uso de alcohol en gel y la antisepsia de las manos;

Implemente letreros indicativos en las colas, así como también marcar en el piso, guiando y asegurando la distancia social;

Ejecute anuncios periódicos en el sistema de sonido existente, advirtiendo sobre la distancia social, la antisepsia de las manos y el uso constante de una máscara.

Fomentar el uso de métodos de pago sin contacto;

Implemente un término de aceptación en las reglas de prevención de Covid-19, que el visitante debe aceptar al momento de la compra;

Implementar elementos de señalización informativa y capacitación frecuente para guiar a los empleados en los procedimientos antisepsia manuales y el uso de máscaras, así como la importancia de guiar a los visitantes en nuevas prácticas de prevención;

Instale letreros con el número máximo de personas permitido en cada ambiente de trabajo;

Guiar y supervisar al personal de mantenimiento sobre la necesidad de desinfectar las herramientas antes y después de cada uso;

Proporcionar capacitación correcta sobre el uso y la conservación de equipos de protección personal (EPP) relacionados con Covid-19.

Lleve a cabo un control de temperatura de los visitantes en las entradas del parque, sin permitir el acceso de visitantes por encima de 37.8 ° C, aconsejándoles que busquen atención médica Realice el control de temperatura de los empleados antes del comienzo de la jornada laboral, en el momento de la entrada, sin permitir el acceso en casos con una temperatura superior a 37.8 °, aconsejándoles que busquen atención médica;

Monitorear, mediante listas de verificación, prácticas de seguridad, distancia social y protocolos de higiene y desinfección;

Inspeccionar, con un equipo de liderazgo, las áreas comunes del público y los empleados, así como las colas de atracciones, con el objetivo de garantizar la distancia social;

Tener un dispositivo de control, en tiempo real, para el público interno con el fin de cumplir con la reducción del 50% (cincuenta por ciento).

Controle la salud de todos los empleados, así como haga un seguimiento de los certificados médicos y elimínelos cuando haya algún síntoma relacionado con Covid-19.

RESTAURANTES, CAFETERÍAS, BARES y SIMILARES

Asegurar el lavado y la desinfección de las superficies donde circulan empleados y consumidores;

Promover la medición de la temperatura de todos los visitantes a la entrada del establecimiento;

Limpiar las superficies y los objetos de uso común varias veces al día (incluidos mostradores, interruptores de luces y elevadores, manijas de puertas, manijas de gabinetes, entre otros);

Promover la renovación del aire, regularmente, de habitaciones y espacios cerrados, abriendo ventanas y puertas para el paso de corrientes de aire;

El alcohol al 70% debe estar en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas) en ubicaciones estratégicas como: entrada al establecimiento, acceso a ascensores, escritorios de servicio, para uso de clientes y trabajadores;

Use contenedores que no necesiten abrirse manualmente y vacíelos varias veces al día;

Haga jabón líquido y toallas de papel desechables disponibles en los baños;

Promocione carteles con información / orientación sobre la necesidad de higiene de manos, uso de alcohol al 70% en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas), uso de máscaras, distancia entre personas, limpieza de superficies, ventilación y ambientes de limpieza;

Proporcionar control de acceso, la reserva de lugares reservados para los clientes, el control del área externa del establecimiento y la organización de líneas para que se respete la distancia mínima de 2.0 (dos) metros entre las personas.

Los establecimientos que ofrecen comida tipo bufé para autoservicio deben colocar lugares donde se encuentren platos y cubiertos, dispensadores de alcohol al 70% en formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas) y guantes desechables (el consumidor no necesita usar guantes);

El equipo de buffet debe tener una pantalla salival para evitar la contaminación de los alimentos debido a la proximidad o la acción del consumidor, los trabajadores y otras fuentes;

Debe mantenerse en el acceso temprano a la línea de buffet un personal para guiar a los clientes en la conducta requerida;

Las sillas / mesas deberían ser suficientes para garantizar que se respete la distancia de 2,0 (dos) metros de distancia entre las personas;

Los cubiertos deben estar disponibles en forma desechable o deben lavarse y desinfectarse para cada uso y la persona separada debe colocarse en un lugar que evite la contaminación;

Fomentar el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente sin contacto (por ejemplo, tarjetas y teléfonos celulares), evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo.

Si no es posible, se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un solo trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vidrio o similar) para evitar una posible contaminación;

Priorizar el uso de manteles de un solo uso. Si esto no es factible, evite usar los mismos manteles con diferentes clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios;

Limpie la superficie de mesas y sillas, siempre que un cliente abandone el lugar;

Priorizar el uso de utensilios desechables (vasos, cubiertos, platos, entre otros).

PROVEDORES DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA REALIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LAS DIVERSAS MODALIDADES DE LOS SEGUIMIENTOS TURÍSTICOS, INCLUIDAS LAS ACTRACIONES TURÍSTICAS.

Asegurar el lavado y la desinfección de las superficies donde circulan empleados y consumidores;

Promover la medición de la temperatura de todos los visitantes a la entrada del establecimiento;

Limpie las superficies y los objetos de uso común varias veces al día (incluidos mostradores, interruptores de luces y elevadores, manijas de puertas, manijas de gabinetes, entre otros);

Promover la renovación del aire, regularmente, de habitaciones y espacios cerrados, abriendo ventanas y puertas para el paso de corrientes de aire;

El alcohol al 70% debe estar en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas) en ubicaciones estratégicas como: entrada al establecimiento, acceso a ascensores, escritorios de servicio, para uso de clientes y trabajadores;

Use contenedores que no necesiten abrirse manualmente y vacíelos varias veces al día;

Haga jabón líquido y toallas de papel desechables disponibles en los baños;

Proporcione carteles con información / orientación sobre la necesidad de higiene de manos, uso de alcohol al 70% en las formas disponibles (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas), uso de máscaras, distancia entre personas, limpieza de superficies, ventilación y ambientes de limpieza;

Proporcionar control de acceso, la reserva de lugares reservados para los clientes, el control del área externa del establecimiento y la organización de líneas para que se respete la distancia mínima de 2.0 (dos) metros entre las personas.

GUÍAS

Informarse sobre la prevención de riesgos higiénicos y sanitarios en el desarrollo de su actividad;

Evite los saludos con contacto físico, incluso dar la mano, con otros guías turísticos y otros profesionales además de turistas y visitantes;

Respetar la distancia de 2.0 (dos) metros siempre que sea posible;

Si el profesional muestra algún signo o síntoma de Covid-19, incluso si es leve, debe abstenerse de proporcionar los servicios;

Siempre use máscaras e indique a los clientes que hagan lo mismo. Recuerde cambiar la máscara cada vez que se mojen;

Al desechar máscaras, guantes, pañuelos o cualquier objeto personal desechable, debe almacenarse en un contenedor de basura específico y calificarse para este propósito. De lo contrario, empacarlos en una bolsa y sellarlo hasta su posible eliminación;

En el caso de una máscara reutilizable, se debe realizar una higiene adecuada después de cada uso;

Lávese las manos frecuentemente con agua y jabón. Si esto no es posible, use una solución desinfectante, como alcohol al 70% en las formas (líquido, gel, aerosol, espuma o toallitas húmedas), especialmente después de toser o estornudar o después de tocar superficies especialmente contaminadas;

Desinfecte con frecuencia artículos personales como: anteojos, teléfonos celulares, micrófonos, etc.

Evite compartir equipos de trabajo (como radios, walkie talkies, etc.) con otras guías. En el caso de la necesidad de compartir o usar alternativamente el equipo, debe desinfectarse antes del próximo uso;

El guía turístico debe informar a sus clientes sobre las medidas preventivas e higiénicas aplicables, así como las restricciones, limitaciones y / o modificaciones en el servicio necesarias para evitar el contagio;

Debe determinarse e informarse previamente cómo y dónde se realizarán las visitas, así como las posibles restricciones de los proveedores de servicios (museos, monumentos, espacios naturales, restaurantes y otros);

Prepare recorridos, preferiblemente en una sola dirección para evitar cruzar grupos, siempre que sea posible, coordinando la ruta con otros guías;

Coordinar con los proveedores de servicios (alojamiento, restaurantes, museos, centros de visitantes, etc.) protocolos de visitas y prevención de riesgos;

Evite espacios pequeños y áreas susceptibles a la concentración de aglomeraciones;

Establecer un número máximo de personas a quienes se les puede ofrecer el servicio de manera segura;

Cumplir con las pautas de salud en el caso de utilizar vehículos para transportar turistas;

Respete el tiempo planificado para evitar incidentes, así como evitar improvisaciones que afecten el desarrollo y el itinerario de la visita.

AEROPUERTOS

Herramienta de mapeo de calor dentro de la terminal, que permite el movimiento del personal a lugares con indicación de apiñamiento;

Rondas periódicas para la organización de colas por parte del equipo de agentes del terminal, también responsable de romper las aglomeraciones;

La seguridad del aeropuerto se puede activar si el pasajero mostrar resistencia a seguir la distancia social.

Equipo de Protección Individual:

Uso obligatorio de máscaras en el aeropuerto y aviones, según con organismos reguladores federales. El pasajero debe llevar con usted la cantidad de máscaras requeridas según la duración de su viaje;

Uso de guantes por profesionales que manejan productos de acuerdo con la recomendación de ANAC;

Capacitación sobre cómo usar, cambiar y desechar correctamente los guantes para empleados que cumplen con esta orientación.

Desinfección de la Terminal:

Limpieza y desinfección de áreas públicas y restringidas del aeropuerto con mayor constancia; Actualización de protocolos de higiene, adopción de productos hospitalarios en los procedimientos de limpieza, que prolongan el tiempo esterilización de superficies por más de 24 horas de protección;

Aplicación diaria de spray con productos de desinfección en todas las zonas comunes del aeropuerto;

Ofrecer toallas de papel desinfectantes para que los pasajeros puedan aplicar a los carros de equipaje que van a utilizar

Distanciamiento Social:

Indicación de distancia segura en el terminal de pasajeros para colas y asientos. Instalación de paneles acrílicos para proteger a los empleados y pasajeros en los mostradores de servicio y check-in;

Servicios, Venta Minorista y Comida:

Instalación de placas acrílicas en cajas de pago;
Disponibilidad de dispensadores de alcohol en gel
en puntos estratégicos;

Marcado de espacio de dos metros en espacios
reservado para colas, para evitar multitudes;

Distanciamiento a dos metros de las mesas y
sillas;

Promoción de capacitación de contenido diverso
para inquilinos con un equipo de especialistas en
temas tales como gestión financiera, facilitación
de crédito, productivas, oportunidades, entre otras;

Recomendación para reforzar los protocolos de
limpieza para establecimientos comerciales y uso
de mascarillas tipo fase shield.

Toda la información presentada se basó en las medidas propuestas por la OMT y los protocolos de EMBRATUR.

Dio Viagens reafirma su compromiso con el bienestar de sus empleados y clientes.



Este selo pertence a: **DIO BERKANA VIAGENS E TURISMO LTDA**
Atividade: **Agência de Turismo**
Sob o CNPJ: **27.361.663/0001-98**
Situação: **Válido**



Dio

V I A G E N S