

PROTOSCOLOS SANITÁRIOS



TURISMO



PREFEITURA DE
EMBU-GUAÇU

PROTOSCOLOS SANITÁRIOS

Protocolos setoriais

I. Setor: Turismo

subsetores:

1. Locadoras de automóveis
2. Operadoras, agências de viagens e receptivos
3. Parques temáticos, aquáticos, atrações turísticas, centros de entretenimento familiar e parques itinerantes
4. Transportadoras turísticas
5. Turismo náutico
6. Venues, organizadores de eventos, prestadores de serviços para eventos

Subsetor: Locadoras de automóveis

Protocolos:

1. HIGIENE PESSOAL		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Reforço da utilização das luvas e máscaras (ou protetores faciais) pelos higienizadores e da atenção à higienização das mãos após limpeza dos veículos.	Recomendável	N/A
Os motoristas das vans devem portar álcool gel 70% e lenços disponíveis para uso pessoal constante e, se necessário, ofertar aos clientes que solicitarem.	Recomendável	N/A

2. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Higienização de equipamentos adicionais, como cadeirinha de bebê e reforço de entrega aos clientes com capa protetora.	Recomendável	N/A

Higienização do volante, manopla do câmbio, cintos de segurança, botões do vidro elétrico e maçanetas.	Recomendável	N/A
Motorista executivos devem portar kit contendo álcool gel 70%, lenço de papel para utilização pessoal e pano para higienização do carro.	Recomendável	N/A

Subsetor: Operadoras, agências de viagens e receptivos

Protocolos:

1. COMUNICAÇÃO		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Receber dos fornecedores (por exemplo companhias aéreas, hotéis, cruzeiros, aeroportos, parques) treinamento sobre seus protocolos, e novos treinamentos ou comunicação sempre que houver atualizações.	Recomendável	N/A
Fornecer ao cliente informações sobre os protocolos dos destinos e dos fornecedores envolvidos na viagem adquirida.	N/A	Recomendável

Subsetor: Parques temáticos, aquáticos, atrações turísticas, centros de entretenimento familiar e parques itinerantes

Protocolos:

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Fechar toda e qualquer atração que não propicie condições para manutenção da distância mínima segura entre visitantes, como playgrounds, brinquedões e piscina de bolinhas.	N/A	Recomendável
Adequar o horário de funcionamento para diminuir aglomerações e garantir rotatividade dos visitantes.	N/A	Recomendável

Efetuar o embarque e desembarque nos equipamentos sem contato físico entre visitantes e funcionários, e nos casos em que assistência geralmente é oferecida aos visitantes, como crianças ou pessoas com mobilidade reduzida, ela deve ser realizada pelos membros da família.	Recomendável	Recomendável
--	--------------	--------------

2. HIGIENE PESSOAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Os rádios HTs, contadores numéricos e outros utensílios de trabalho devem ser higienizados antes de serem repassados para outro funcionário.	Recomendável	N/A
Operadores devem se higienizar após cada ciclo de operação, embarque, desembarque e atendimentos.	Recomendável	N/A
Solicitar aos pais que façam a higienização das mãos das crianças antes de entrar e após sair das atrações.	N/A	Recomendável
Proibir a utilização do uniforme pelos colaboradores nos trajetos entre casa e trabalho, sendo que as empresas devem fornecer uniformes adicionais se necessário para garantir que sejam higienizados diariamente.	Recomendável	N/A
Disponibilizar estação para higienização própria dos funcionários a menos de cinco metros do posto de trabalho.	Recomendável	N/A
Proibir acesso de visitantes sem o uso de máscara, sendo a mesma para uso permanente no parque, exceto quando o visitante está consumindo alimentos, porém sempre mantendo a distância social mínima.	N/A	Recomendável

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Garantir que as piscinas convencionais utilizem um sistema adequado de filtragem, bem como operação com nível de ocupação abaixo de sua capacidade máxima permitida e garantir um nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e pH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina, com monitoramento realizado a cada quatro horas.	Recomendável	N/A
Realizar higienização de armários, como guarda volumes e vestiários, a cada troca de usuário.	Recomendável	N/A

Higienização das gôndolas, boias, esteiras, cabines, travas de segurança, assentos e demais acessórios a cada uso.	Recomendável	N/A
Diariamente, antes da abertura, todas as áreas comuns serão limpas e higienizadas repetindo o procedimento a cada três horas.	Recomendável	N/A

4. COMUNICAÇÃO

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Orientar e fiscalizar equipes de manutenção sobre a necessidade de higienizar as ferramentas antes e após cada uso.	Recomendável	N/A
Para as vendas realizadas pela internet, disponibilizar um termo de aceite sobre as normas de prevenção, aonde o visitante deverá aceitá-las antes de finalizar a compra. Fixar o mesmo termo nas bilheterias e entradas dos parques para as vendas realizadas presencialmente no local.	N/A	Recomendável

Subsetor: Transportadoras turísticas

Protocolos:

1. HIGIENE PESSOAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Disponibilizar produtos para higienização em todos os veículos da empresa para uso dos motoristas e dos clientes.	Recomendável	Recomendável
Orientar que os motoristas usem máscara, que evitem contato com os passageiros, e higienizem as mãos com frequência.	Recomendável	N/A

2. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Realizar análise logística com a finalidade de reduzir itinerários e consequentemente o tempo de exposição ao risco.	Recomendável	N/A
Intensificar a higienização dos veículos, realizada na garagem por funcionários munidos de EPIs (equipamentos de proteção individual) e produtos adequados.	Recomendável	N/A
Fornecer aos motoristas kit de higienização para realizar higienização de todas as áreas comuns de toque do interior e exterior do veículo, a cada término de deslocamento.	Recomendável	N/A

3. COMUNICAÇÃO

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Fixar cartazes e informes em todas as dependências da empresa e no interior dos veículos sobre as diretrizes recomendadas pelas autoridades governamentais.	Recomendável	N/A

4. MONITORAMENTO

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Acompanhar junto aos clientes possíveis casos da COVID-19 entre as pessoas que foram transportadas, fazendo acompanhamento dos colaboradores envolvidos no atendimento daquele deslocamento ou cliente.	Recomendável	N/A

Subsetor: Turismo náutico

Protocolos:

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Restringir os serviços prestados apenas para aqueles essenciais para o funcionamento e manutenção das embarcações.	Recomendável	N/A
Usuários deverão agendar previamente o acesso às instalações náuticas, solicitando o tipo de serviço que demandam, e indicando a quantidade de acompanhantes, que deve se limitar de modo que a ocupação total não ultrapasse a ocupação máxima determinada no Plano São Paulo.	N/A	Recomendável
Usuários deverão se deslocar diretamente dos veículos à embarcação e vice-versa.	N/A	Recomendável
Restringir o acesso às instalações e estruturas náuticas (marinas, garagens náuticas, píeres e rampas) aos funcionários, proprietários de embarcações e seus acompanhantes.	Recomendável	Recomendável

2. HIGIENE PESSOAL		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Os estabelecimentos devem fornecer os equipamentos e meios de proteção e higienização dos funcionários, mas fica a critério dos estabelecimentos fornecer ou não os mesmos para os clientes.	Recomendável	Recomendável
Utilizar luvas para manusear os cabos de amarração e outros equipamentos de atracação.	Recomendável	N/A

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Sempre que possível, a cabine de pilotagem das embarcações deve ser mantida aberta, evitando fechamentos laterais, para permitir melhor ventilação do ambiente a bordo.	Recomendável	N/A

4. COMUNICAÇÃO

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Cada instalação ou estrutura náutica deverá informar o número máximo de usuários que pode atender simultaneamente de forma segura.	Recomendável	Recomendável
Deverá ser instalada sinalização indicativa nas dependências orientando os usuários para as restrições ou alteração de uso das instalações.	Recomendável	Recomendável

Subsetor: Venues, organizadores de eventos, prestadores de serviços para eventos

Protocolos:

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Sempre que possível, implantar corredores de uma via única para coordenar o fluxo de clientes em salões, pavilhões e nos próprios estandes, e, quando não for possível, as ruas e corredores devem ser largos o suficiente para permitir a manutenção da distância mínima segura entre as pessoas.	Recomendável	Recomendável
Evitar a operação de serviço de valet.	Recomendável	N/A
Dar preferência para credenciamento online de visitantes e impressão antecipada da credencial e não em totens, diminuindo a fila no credenciamento.	N/A	Recomendável
Evitar atividades promocionais, como, por exemplo, distribuição de brindes e apresentação de produto, em que não se possa garantir a manutenção da distância mínima entre todos, evitando aglomerações.	Recomendável	N/A

2. HIGIENE PESSOAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Utilizar sempre que possível no buffet sistema em que os itens estejam em porções individuais, idealmente embaladas com filme plástico.	Recomendável	Recomendável

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Disponibilizar produtos para higienização de bolsas, malas e afins nas dependências dos guarda-volumes.	Recomendável	Recomendável
Proibir a oferta de alimentos e bebidas dentro dos estandes.	Recomendável	N/A

4. COMUNICAÇÃO

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Ajustar a mensagem eletrônica nas cancelas sobre a importância do cuidado e atenção às medidas de saúde para combater o COVID-19.	Recomendável	Recomendável

5. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Realizar registro de entrada e saída de pessoas, para controle e administração da quantidade de público total presente, tanto de expositores, funcionários, fornecedores e visitantes.	Recomendável	Recomendável
Sempre que possível, manter o contato dos participantes após a realização do evento para eventual comunicação sobre suspeitas de casos de COVID-19.	Recomendável	Recomendável

