



AHRESP[®]

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública

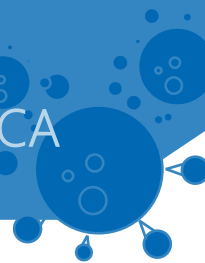
Plano de Contingência

Modelo para estabelecimentos HORECA



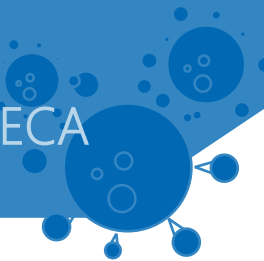
Plano de Contingência

Modelo para estabelecimentos HORECA



Plano de Contingência

Modelo para estabelecimentos HORECA



A COVID-19 é uma doença causada pela infecção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2) e foi declarada, pela Organização Mundial de Saúde, como pandemia internacional, no dia 11 de março de 2020. Nessa consequência foram adotadas várias medidas para conter a expansão da doença.

A Direção-Geral da Saúde emitiu, no dia 26 fevereiro, a Orientação n.º 006/2020, com procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas, que deverá servir de base à elaboração de um Plano de Contingência por parte das empresas.

Para melhor perceção das empresas suas Associadas, a AHRESP elaborou este documento com informações importantes para ajudá-lo a adotar as medidas necessárias de forma a proteger os hóspedes/clientes, colaboradores e o seu negócio.

O Plano de Contingência modelo que se sugere poderá ser adaptado à realidade de cada empresa.



Plano de Contingência

Modelo para estabelecimentos HORECA



O que preparar para fazer face a um possível caso de COVID-19?

- ❑ Partilhe informação com os seus colaboradores sobre como identificar um caso suspeito:

Critérios clínicos

As pessoas que desenvolvam quadro respiratório agudo com tosse (de novo ou agravamento da tosse habitual), ou febre (temperatura $\geq 38.0^{\circ}\text{C}$), ou dispneia/dificuldade respiratória.



Critérios epidemiológicos

Contacto com caso confirmado ou provável de infeção por COVID-19, nos 14 dias antes do início dos sintomas

OU

Profissional de saúde ou pessoa que tenha estado numa instituição de saúde onde são tratados doentes com COVID-19

NOTA: Existem contudo algumas pessoas infetadas por este vírus que são assintomáticas, isto é, estão infetadas mas não apresentam qualquer sintoma e são estas que merecem maior preocupação.



Plano de Contingência

Modelo para estabelecimentos HORECA



O que preparar para fazer face a um possível caso de COVID-19?

- ❑ Deverá ser sinalizada uma área de isolamento, sempre que possível, para em caso de suspeita de uma pessoa infetada impedir que outras possam ser expostas. Esta área de “isolamento” não necessita de ser uma área livre e desocupada especificamente reservada para este efeito. Pode ser, por exemplo, uma instalação sanitária, uma zona de armazém ou até uma sala menos utilizada.

A área de “isolamento” deve ser do conhecimento de todos os colaboradores e deve ter ventilação natural, ou sistema de ventilação mecânica, e possuir revestimentos lisos e laváveis (ex. não deve possuir tapetes, alcatifa ou cortinados).

Esta área deverá, sempre que possível, estar equipada com:

- Garrafa de água;
- Contentor de resíduos, com abertura não manual e saco de plástico;
- Solução antisséptica de base alcoólica – SABA;
- Toalhetes de papel;
- Máscaras.



Plano de Contingência

Modelo para estabelecimentos HORECA



O que preparar para fazer face a um possível caso de COVID-19?

Nesta área, ou próxima desta, deve existir uma instalação sanitária devidamente equipada, nomeadamente com doseador de sabão e toalhetes de papel, para a utilização exclusiva da pessoa com sintomas.

- ❑ Deverá ser estabelecido o circuito a ser usado por pessoa com sintomas quando se dirige para a área de "isolamento", tendo em atenção que devem ser evitados os locais de maior acumulação de pessoas;
- ❑ Deverá ser definido como se irá processar a comunicação entre a pessoa com sintomas, ou o colaborador que tenha identificado essa pessoa, e o Responsável pelo estabelecimento. Deverá ainda ser dado conhecimento aos restantes colaboradores;
- ❑ O Responsável do estabelecimento deverá nomear o colaborador que, em caso de suspeita de infeção, deve acompanhar a pessoa com sintomas e prestar-lhe a assistência necessária;
- ❑ Deverão ser realizados exercícios de simulação a fim de se confirmar que as ações estabelecidas para o seu estabelecimento foram devidamente compreendidas.



Plano de Contingência

Modelo para estabelecimentos HORECA

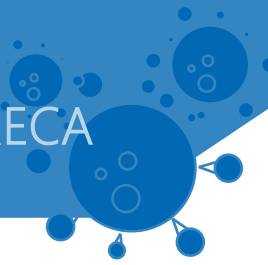


O que fazer numa situação de pessoa infetada com COVID-19, confirmada pela Autoridade de Saúde, que tenha estado no estabelecimento?

- ❑ O colaborador que desenvolva sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 não deve apresentar-se no local de trabalho, avisando o seu Responsável por via telefónica;
- ❑ O colaborador que apresente sintomas no seu local de trabalho ou que identifique um cliente com sintomas, deve informar igualmente o Responsável por via telefónica;
- ❑ Nas situações necessárias (ex. dificuldade de locomoção da pessoa com os sintomas) o Responsável do estabelecimento deve assegurar que seja prestada, a assistência adequada a essa pessoa até à área de “isolamento”. Sempre que possível deve garantir-se uma distância de segurança de 2 metros ao doente;
- ❑ O colaborador que presta assistência à pessoa com sintomas, deve colocar, momentos antes de se iniciar esta assistência, uma máscara de proteção e luvas descartáveis. Deve também efetuar a correta higienização das mãos após o contacto com essa pessoa;
- ❑ A pessoa com sintomas (caso suspeito de COVID-19), já na área de “isolamento”, contacta o SNS 24, através do número 808 24 24 24, ou o número de emergência 112, conforme a gravidade clínica, e segue as orientações recebidas;
- ❑ Essa pessoa deve colocar corretamente uma máscara de proteção, se a sua condição clínica o permitir e substituí-la sempre que esta estiver húmida;
- ❑ O acesso de outras pessoas à área de “isolamento” fica proibido;
- ❑ O Responsável do estabelecimento tem o dever de informar os restantes colaboradores da existência de um caso suspeito que aguarda validação por parte da Autoridade de Saúde, mediante os procedimentos de comunicação estabelecidos.

Plano de Contingência

Modelo para estabelecimentos HORECA



O que fazer numa situação de pessoa infetada com COVID-19, confirmada pela Autoridade de Saúde, que tenha estado no estabelecimento?

O Responsável do estabelecimento deve:

- ❑ Providenciar a limpeza e desinfeção (descontaminação) da área de “isolamento”, que fica interdita até à validação da Autoridade de Saúde Local.
- ❑ Reforçar a limpeza e desinfeção, principalmente nas superfícies manuseadas e utilizadas pelo doente confirmado, com maior probabilidade de estarem contaminadas. No caso de ser um colaborador, deverá ser dada especial atenção à limpeza e desinfeção do seu posto de trabalho (incluindo materiais e equipamentos utilizados por este);
- ❑ Armazenar os resíduos produzidos pelo doente, e por quem lhe tenha prestado assistência, em saco de plástico resistente colocado em contentor com abertura não manual e com tampa. Quando o saco estiver cheio (enchimento máximo até 2/3 (dois terços) da sua capacidade), deve ser bem fechado, e depositado num 2.º saco. Os resíduos devem ser depois encaminhados para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.

Para identificação dos operadores de gestão licenciados para receção de resíduos hospitalares poderá ser consultado o SILOGR – Sistema de Informação de Licenciamento de Operações de Gestão de Resíduos <https://silogr.apambiente.pt/> inserindo o código LER 18.



Plano de Contingência

Modelo para estabelecimentos HORECA



Linha de esclarecimentos AHRESP | COVID-19

212 464 704





AHRESP[®]

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública

Avenida Duque D'Ávila nº 75
1049-011 Lisboa
T: 213 527 060
E-Mail: ahresp@ahresp.com