



Região de Visconde de Mauá, 16 de abril de 2020.

CI 007 de 2020.

Prezados associados e amigos da RVM,

Precisamos pensar na retomada da economia e conseqüentemente em ações para proteger tanto a comunidade quanto os viajantes. A Região de Visconde de Mauá é um destino turístico que alimenta valores éticos, ambientais e, nesse momento, mais que nunca, devemos ser firmes. Precisamos fortalecer o nosso compromisso com a vida e a saúde.

Acompanhando a pandemia em nossa Região, e para que a economia da Visconde de Mauá (Resende, Itatiaia e Bocaina de Minas) não sofra um colapso total, sugerimos a reabertura de pousadas, restaurantes e comércio, com protocolos.

A reabertura, com as medidas mitigatórias que estamos apresentando, irão dar segurança para nossos funcionários voltarem a atender os nossos visitantes de forma confortável e sem medo. Ao mesmo tempo, estas medidas, minimizam o risco de contágio com nossa comunidade.

O funcionamento estará sujeito a evolução dos casos e ajustados conforme necessidade entre poder público, comunidade e iniciativa privada.

Fizemos um protocolo com base em informações disponibilizadas pela ANVISA, Associação Brasileira de Governantas e Bares e Restaurantes. Segue abaixo as diversas ações, sabemos que é difícil de serem mensuradas e ou se irão ser implantadas, portanto pedimos que todos se envolvam, façam crítica e sugestões, para enviarmos ao poder público na segunda-feira.

PROTOCOLO DE BOAS PRÁTICAS DO RVMC&VB

1. Ações dos gestores públicos

- a. Antes da abertura, como pelo menos uma semana de antecedência sugerimos que seja realizado uma higienização nas vias públicas;
- b. Que seja feito um controle sanitária do visitante ao chegar, inclusive medindo temperatura;
- c. Que seja realizado testes na proporção indicada pelos órgãos sanitários, em maior número possível.

2. Ações para os estabelecimentos da Região de Visconde de Mauá

- a. A questão psicológica dos colaboradores. É preciso tranquilizá-los de que eles não precisam ter medo de entrar nos quartos/apartamentos/salão. O contato com o ar não possibilita infecção, ela só acontece por contato direto;

- b. O lixo do banheiro. Todo lixo deve ser incinerado, pois o papel higiênico que foi utilizado em contato com secreções vai ser contaminado. O colaborador com luva e máscara nada sofre, o problema é ponta da cadeia que não é na Pousada, mas na dispersão final;
- c. Isolar a área a ser limpa ou desinfetada;
- d. Não utilizar adornos (anéis, pulseiras, relógios, colares, piercing, brincos) durante a realização do procedimento;
- e. Manter os cabelos presos, barba feita ou aparada e protegida, unhas limpas e aparadas;
- f. Nunca varrer superfícies a seco, pois esse ato favorece a dispersão de microrganismos que são veiculados pelas partículas de pó. Se for necessário, deve ser utilizada a técnica de varredura úmida;
- g. Manter um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos e de Efluentes Sanitários para aplicação em eventos de interesse à saúde pública;
- h. Providenciar área ou equipamento para armazenar e segregar os resíduos sólidos e efluentes em local exclusivo e reservado dos demais;
- i. Definir área de expurgo para limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios, materiais e EPI e para o fracionamento e diluição de produtos de limpeza/higienização;
- j. Após o procedimento de limpeza e desinfecção, nunca tocar desnecessariamente superfícies, equipamentos, utensílios ou materiais (tais como telefones, maçanetas, portas) enquanto estiver com luvas, para evitar a transferência de microrganismos para outros ambientes e pessoas;
- k. Lembrar que o uso de luvas não substitui a higiene adequada das mãos com água e sabão; O uso de álcool gel 70% é pertinente após higiene adequada das mãos.

3. Ações Gerais

- a. Disponibilizar álcool gel para uso dos clientes, na recepção, nos refeitórios, nos quartos;
- b. Os serviços de alimentação tais como restaurantes, bares e lanchonetes, localizados dentro das hospedagens poderão atender aos hóspedes somente em serviço de quarto;
- c. As áreas sociais e de conveniência, tais como sala de jogos, academias e piscinas deverão permanecer fechadas;
- d. O serviço de governança deverá intensificar a higienização dos quartos e banheiros com desinfecção das superfícies com 70%, além da limpeza de rotina;
- e. Ao final da estadia do hóspede deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa do quarto e superfícies, antes da entrada do próximo;
- f. Todos os colaboradores deverão usar máscaras durante todo seu turno de serviço, independentemente de estarem em contato direto com o público.

4. Estabelecimentos de comércio deverão cumprir as seguintes obrigações

- a. Capacitar os colaboradores, disponibilizar e exigir o uso das máscaras para a realização das atividades;
- b. Todos os produtos expostos em vitrine deverão ter a sua higienização frequentemente;
- c. Todos os colaboradores deverão usar máscaras durante todo o seu turno de serviço, independentemente de estarem em contato direto com o público;
- d. Nos locais onde haja máquinas para pagamento com cartão, está deverá ser higienizada a cada uso;

- e. Colocar cartazes informativos, visível ao público, contendo as seguintes informações/orientações: higienização de mãos, o uso de máscaras, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza de ambiente;
- f. Não é permitida a prova de vestimentas em geral, acessórios, bijuterias, calçados entre outros;
- g. Os provadores, se houver, deverão estar fechados;
- h. O número de clientes não deverá ultrapassar 50% de sua capacidade.

5. Criar uma ou mais áreas apropriadas para desinfecção

- a. Local apropriado para receber, limpar/higienizar ou desinfetar e secar, os equipamentos, utensílios ou materiais utilizados para a execução dos serviços (ex: lixeiras, panos-de-chão; baldes, vassouras, entre outros de uso contínuo) ;
- b. As áreas secas e úmidas devem ser separadas;
- c. Teto fechado e com forro em material liso, não poroso, devem ser lavados.

Atenciosamente,

Diretoria

Paulinho Gomes – Presidente

Ary Zonis – Vice Presidente

Júlio Buschinelli – Diretor Financeiro

Carlos Caniato – Diretor Administrativo

Ana Luiza Ferraz – Diretora Novos Negócios