

LICENCIAMENTO ZERO

DECLARAÇÃO DE ESTABELECIMENTO SAUDÁVEL – **Marcação Prévia**

Este procedimento poderá ser efetuado Online, através do Balcão do Empreendedor

<https://bde.portaldocidadao.pt/evo/balcaodoempreendedor.aspx>

Elementos/dados necessários:

- Código da certidão permanente comercial válida (empresas);
- Cartão de cidadão de quem tem legitimidade para assinar (exibição);
- Procuração, se não poder estar presente o próprio (digitalizado *);
- N.º de registo de Alojamento Local;
- Declarar cumprir todos os critérios da lista infra.

Alojamento Local - Declaração de estabelecimento Saudável & Seguro (declaração obrigatória):

Formação a todos os colaboradores

Todos os Colaboradores receberam informação e/ou formação específica sobre:

Protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19* ☐

Como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19, incluindo os procedimentos:* ☐

Higienização das mãos: lavar as mãos frequentemente com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos ou usar desinfetante para as mãos que tenha pelo menos 70º de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas.* ☐

Etiqueta respiratória: tossir ou espirrar para o antebraço fletido ou usar lenço de papel, que depois deve ser imediatamente deitado ao lixo; Higienizar as mãos sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar; Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.* ☐

Conduta social: alterar a frequência e a forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando (quando possível) o contacto próximo, apertos de mão, beijos, postos de trabalho partilhados, reuniões presenciais e partilha de comida, utensílios, copos e toalhas.* ☐

Como cumprir a auto monitorização diária para avaliação da febre (medir a temperatura corporal e registar o valor e a hora de medição), verificação de tosse ou dificuldade em respirar.* ☐

Como cumprir as orientações da Direção Geral de Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupa nos estabelecimentos.* ☐

Informação a todos os clientes

Está disponibilizada a todos os clientes a seguinte informação:

Como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus.* ☐

Qual o protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19.* ☐

O estabelecimento possui:

Equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os trabalhadores.* ☐

Equipamento de proteção individual disponível para clientes (capacidade máxima do estabelecimento).* ☐

Stock de materiais de limpeza de uso único proporcional às suas dimensões, incluindo toalhetes de limpeza de uso único humedecidos em desinfetante, lixívia e álcool a 70º.* ☐

Dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool, por piso e junto aos pontos de entrada/saída e à entrada do restaurante, bar e instalações sanitárias comuns.* ☐

Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico.* ☐

Local para isolar pessoas que possam ser detetadas como casos suspeitos ou casos confirmados de COVID-19, que deve ter preferencialmente ventilação natural, ou sistema de ventilação mecânica, e possuir revestimentos lisos e laváveis, casa de banho, stock de materiais de limpeza, máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis, termómetro, contentor de resíduos autónomo, sacos de resíduos, sacos de recolha de roupa usada, Kit com água e alguns alimentos não perecíveis.* ☐

Nas instalações sanitárias equipamento para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel.* ☐

O estabelecimento assegura:

Lavagem e desinfecção, de acordo com o protocolo interno, das superfícies onde colaboradores e clientes circulam, garantindo o controlo e a prevenção de Infeções e resistências aos antimicrobianos.* ☐

Limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários).* ☐

Ser dada preferência à limpeza húmida, em detrimento da limpeza a seco e do uso de aspirador de pó.* ☐

A renovação de ar das salas e espaços fechados é feita regularmente.* ☐

A desinfecção da piscina ou outros equipamentos existentes em SPAs/áreas wellness (sempre que existam), é realizada como definido em protocolo interno.* ☐

A desinfecção do jacuzzi (sempre que exista) é feita regularmente com o despejo de toda a água seguido de lavagem e desinfecção; posteriormente é enchida com água limpa e desinfetada com cloro na quantidade adequada, de acordo com o protocolo interno.* ☐

Nas zonas de restauração e bebidas, o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies é evitada ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.* ☐

O protocolo de limpeza e higienização garante

A definição de cuidados específicos para troca da roupa de cama e limpeza nos quartos, privilegiando dois tempos de intervenção espaçados e com proteção adequada conforme Protocolo interno.* ☐

A remoção da roupa de cama e atalhados feita sem a agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para a máquina de lavar.* ☐

A lavagem em separado à máquina e a temperaturas elevadas da farda dos colaboradores e da roupa de cama/atalhados (cerca de 60°C).* ☐

A operação assegura

Que existe sempre ao serviço um colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infeção (acompanhar a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contactar o serviço nacional de saúde).* ☐

A descontaminação da área de isolamento sempre que haja casos positivos de infeção e reforço da limpeza e desinfecção sempre que haja doentes suspeitos de infeção, principalmente nas superfícies frequentemente manuseadas e mais utilizadas pelo mesmo, conforme indicações da DGS.* ☐

O armazenamento dos resíduos produzidos pelos doentes suspeitos de infeção em saco de plástico que, após fechado (ex. com abraçadeira) deve ser segregado e enviado para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.