

Abaixo relacionamos as ações que estamos desenvolvendo para cada uma das áreas do Hotel Plaza Cascavel, seguindo as recomendações dos órgãos nacionais e internacionais para garantir a segurança dos nossos hóspedes e colaboradores.

### **RECURSOS HUMANOS**

- Criado um grupo de WhatsApp das lideranças do hotel para comunicação;
- Garantimos os materiais necessários para a prevenção e controle de doenças contagiosas, com o fornecimento de álcool 70%, máscaras, luvas, álcool em gel, entre outros itens;
- Seguir as últimas notícias oficiais sobre a situação epidêmica, baseando-se no site do Ministério da Saúde. O proprietário fica atento e atualiza os demais compartilhando as informações;
- Recomendamos baixar o aplicativo do Ministério da Saúde para acesso rápido a informações e orientações;
- Implementamos a rotina de desinfecção com álcool 70% e/ou PEROXY 4D HOSPITALAR das áreas com maior fluxo de pessoas através de uma equipe profissional multidisciplinar a fim de prevenir e evitar efetivamente a transmissão;
- Garantimos uma boa ventilação do hotel, mantendo o controle da quantidade de pessoas no restaurante e atuamos para evitar aglomerações;
- Informamos, imediatamente, o proprietário caso venha a identificar algum caso suspeito e/ou situação sensível antes de tomar qualquer decisão;
- A unidade disponibiliza kits de higienização aos colaboradores contendo um mini álcool gel e orientações no grupo de WhatsApp para a correta lavagem das mãos;
- Todos os colaboradores estão bem informados e alertas para manter a excelência na prestação de serviços e evitar situações de pânico;
- Recomendamos ver lives e palestras externas com palestrantes especializados em temas relacionados à higiene, saúde pública, entre outros assuntos de saúde pública;
- Reuniões, treinamentos e encontros devem ocorrer em grupos pequenos, espaços bem ventilados ou em espaços abertos, e que seja mantido espaço de ao menos 1 metro entre os colaboradores.

### **APARTAMENTOS E CORREDORES**

- Registraremos qualquer evento coletando o máximo de informações: nome, horário, local, documento, procedimentos adotados, período de hospedagem, entre outras informações relevantes;
- Ajustamos a frequência de limpeza/desinfecção, por exemplo, a cada hora, nas áreas a seguir: Maçanetas / Puxadores de porta de entrada, painéis de toque de porta oscilante em todas as áreas públicas; Botões de acesso de elevador; Botões de painel de elevador de hóspedes e corrimãos nos elevadores; Escadas e todos os corrimãos das áreas sociais; banheiros de hóspedes com todas as superfícies de balcão e maçanetas de portas desinfetadas;
- Toda a equipe, e principalmente mensageiros e manobristas estão atentos às seguintes situações: higienizar as mãos após carregar malas e bagagens, higienizar as mãos após a abertura de portas de carros e manobra de veículos, evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato. Utilizar luvas descartáveis para realizar suas atividades, caso necessário;
- Garantimos tempo de ventilação natural para apartamentos e corredores de no mínimo 2 horas por dia;
- Adotamos medidas eficazes de desinfecção rigorosa com álcool 70% e/ou PEROXY 4D HOSPITALAR na área dos apartamentos: desinfecção eficaz de móveis, louças e metais sanitários; lavamos o ralo do chão com desinfetante diluído; desinfecção dos *amenities*, diretórios, aparelhos telefônicos, controles remotos, interruptores e maçanetas com álcool 70% e/ou PEROXY 4D.
- Removemos temporariamente revistas e livros para evitar infecções cruzadas;
- Utilizamos luvas ao retirar o enxoval, limpar e desinfetar (reforço na utilização dos EPIs);
- Os colaboradores estão bem treinados a tomar precauções eficazes;
- Disponibilizamos avisos para que os hóspedes reutilizem suas toalhas usadas para reduzir a possibilidade de infecção cruzada;
- Limparemos e desinfetaremos frequentemente com álcool 70% e/ou PEROXY 4D HOSPITALAR utensílios de alta utilização (vassouras, aspirador de pó, alça de balde, suportes de carrinhos, pranchetas, canetas, rádios, aparelhos, etc).
- Todo hóspede ao fazer check-in, recebe sua chave correspondente e um lenço descartável umedecido com álcool 70% para, além da nossa desinfecção, ele próprio pode fazer sua com tranquilidade, caso deseje.

**RECEPÇÃO E LOBBY / CAFÉ DA MANHÃ**

- Aumentamos a distância entre as mesas no restaurante minimizando o contato entre hóspedes no ambiente de refeições;
- Fechamos as áreas sem ventilação natural ou ar fresco;
- Colaboradores do café devem lavar e desinfetar bem as mãos antes do serviço com álcool 70%;
- Reforçamos medidas de desinfecção para os utensílios de mesa e implementamos o sistema de inspeção;
- Se necessário ou solicitado, talheres descartáveis podem ser fornecidos;
- Disponibilizamos álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos, colocado em local de fácil acesso aos hóspedes e clientes;
- Recomendamos temporariamente não montar *mise en place* de mesa para evitar contaminações cruzadas, bem como deixar utensílios em local único para retirada pelos hóspedes.
- Substituímos colheres e utensílios de buffet com maior frequência;
- Toda a equipe deve estar atenta às seguintes situações: higienizar as mãos após retirada de louças e utensílios usados, evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato, utilizar luvas descartáveis para realizar suas atividades, caso necessário;
- Operamos estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar e orientações da nutricionista responsável;
- Equipamos todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como álcool-gel;
- Reduzimos e controlamos rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente;
- Orientamos e disponibilizamos material sobre o correto processo de lavagem das mãos;
- Notificamos fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas;
- Limpamos e desinfetamos diariamente com álcool 70% e/ou PEROXY 4D HOSPITALAR portas de equipamentos de alta utilização (fornos; geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral (batedeiras, liquidificadores, processadores, etc);
- Realizamos inspeções diárias pela gerência em todas as áreas de preparo e serviço de alimentos para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente.

**O melhor caminho é a prevenção, assim orientamos colaboradores que a primeira ação que todos devemos fazer ao chegar ao local de trabalho e em casa é lavar as mãos corretamente e a roupa utilizada. Além disso, a lavagem das mãos deve ocorrer constantemente.**

- Orientamos colaboradores sobre as formas de evitar a transmissão do Coronavírus, inclusive através de contatos físicos como apertos de mãos, abraços e compartilhamento de objetos;
- Equipes que recebam e/ou manuseiem tecidos de algodão (como lençóis, colchas, fronhas, toalhas diversas, etc.) estão utilizando luvas durante o procedimento de coleta e contagem dos mesmos;
- Utilizamos todos os EPIs necessários ao manusear produtos desinfetantes, principalmente máscaras e luvas médicas descartáveis;
- Reforçamos treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção) e para que os colaboradores os utilizem de modo seguro durante a aplicação. Fornecedores de produtos de limpeza normalmente oferecem esses treinamentos gratuitamente;
- Caso algum colaborador venha se enquadrar com suspeita de contaminação, conforme definição das autoridades, o fato deve ser reportado imediatamente à gerência do hotel. O mesmo vale para casos suspeitos entre familiares e vizinhos. Além disso, será feito exame em laboratório particular para detecção ou não da contaminação e possível afastamento do mesmo.

**Com essas medidas, visamos a segurança de todos. Colabore também seguindo todas as regras e procedimentos.**

**Agradecemos a compreensão!**