



PROTÓCOLOS BÁSICOS DE
SEGURANÇA SANITÁRIA

EMBARCAÇÕES



Paraty, Espera por Você



O retorno gradual do Turismo vem sendo planejado cuidadosamente pela Prefeitura Municipal de Paraty, por meio das Secretarias de Turismo, Cultura, Meio Ambiente, Saúde, Procuradoria, Departamento de Comunicação e contribuições do COMTUR - Conselho Municipal de Turismo, de modo a assegurar moradores, visitantes, empresários e demais profissionais da área, para que as atividades que envolvem os diferentes segmentos do trade possam se dar dentro das exigências estabelecidas pela OMS – Organização Mundial de Saúde.

Paraty respira turismo, vive turismo - cotidianamente. A suspensão dos serviços deste setor impactam brutalmente a economia, evidenciando a necessidade de divisão de responsabilidades e tomadas de decisão entre gestores e empresários, pactuando ainda a adesão dos moradores frente aos protocolos estabelecidos. Todos devem estar cientes de que a condição de “novo normal” - proporcionada pela retomada gradativa - não pode mascarar uma realidade que está aí: uma situação de pandemia trazida por um vírus letal que ameaça o mundo inteiro. É logística e humanamente impraticável que a segurança sanitária dê-se em todos os pontos do município exclusivamente pela fiscalização realizada pela prefeitura.

As boas práticas de assepsia fazem parte da prevenção contra a Covid-19, devendo fazer de todos os servidores municipais e de cada cidadão, atentos fiscais. Seja dentro da sua própria casa, nos empreendimentos, nas ruas, em todo e qualquer ambiente.

Os protocolos sanitários, separados por segmentos, tem um único objetivo: evitar a propagação da doença em nosso município, prestando-se à orientação relativa às normas da OMS aos diferentes setores do trade turístico, devendo ser ajustada sempre que se fizer necessário.

Esperamos que façam bom proveito do material aqui apresentado, pondo em prática estes protocolos. Nos colocamos à disposição para esclarecer dúvidas que possam surgir, lembrando que estamos abertos ao diálogo

e sugestões.

Somente por meio da contribuição, responsabilidade e comprometimento de todos, conseguiremos sair vencedores deste período crítico, tornando nossa cidade – Patrimônio Mundial da UNESCO – um destino seguro e atraente para todos.

Nena Gama, Secretária de Turismo

PROTOSCOLOS BÁSICOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA



ADEQUAÇÃO DO
FUNCIONAMENTO
TURÍSTICO À
PANDEMIADA
COVID-19

Embarcações

O Protocolo Básico de Segurança Sanitária desenvolvido pela Secretaria Municipal de Turismo foi elaborado para nortear a postura organizacional do setor turístico no contexto de enfrentamento à pandemia da Covid-19, visando trazer garantia ao futuro funcionamento do Trade.

O Protocolo Básico de Segurança Sanitária direcionado ao Trade é parte do conjunto de ações da Secretaria Municipal de Turismo para enfrentamento à pandemia da Covid-19 e possui interface com outras instâncias e mecanismos de articulação e comando responsáveis pela coordenação institucional e interinstitucional nas demais frentes de atuação da Prefeitura Municipal de Paraty.

Em razão da complexidade e abrangência dos temas afetos ao Turismo, bem como incertezas e dinâmica das ações necessárias ao enfrentamento à pandemia, este documento será atualizado à medida que novas informações e conhecimentos forem adquiridos e reportados à Secretaria Municipal de Turismo e ao Executivo Municipal.

O Protocolo Básico de Segurança Sanitária segue o programa de distanciamento controlado do sistema de bandeiras para orientar o retorno gradual do comércio durante a pandemia da Covid-19.

Medidas para a retomada da atividade turística

Este Protocolo Básico de Segurança Sanitária e suas orientações são direcionados a todo o Trade, tendo por base 2 (duas) etapas fundamentais, sendo:

1. Termo de responsabilidade sanitária e Projeto de reabertura segura.

2. Protocolo básico de segurança sanitária.

1. Termo de responsabilidade sanitária e Projeto de abertura segura

Todos os sócios administradores e/ou representantes legais, precisarão preencher o formulário no link abaixo, declarando estarem cientes de que deverão cumprir as medidas estabelecidas conforme Decretos Municipais, no âmbito do Município Paraty. Após o preenchimento do formulário, o Projeto de Abertura Segura é gerado automaticamente e enviado para o departamento responsável, não havendo a necessidade de comparecer pessoalmente.

<https://forms.gle/vnWS9rUYPgMQkCFH7>

Os estabelecimentos precisam estar cientes e orientar os visitantes sobre como cumprir as precauções básicas de prevenção ao Corona vírus, incluindo os procedimentos básicos de assepsia, monitoramento do estado geral de saúde do visitante, cumprimento as orientações do Ministério da Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupas nos estabelecimentos.

Com esta medida, a Prefeitura de Paraty pretende qualificar o setor turístico com informação sobre as medidas de higiene e limpeza adotadas pelos estabelecimentos e, também, promover o município como um destino turístico protegido e preocupado em oferecer cuidados aos seus visitantes nacionais e internacionais.

SOMENTE APÓS AVALIAÇÃO E NEGOCIAÇÃO DE PROPOSTA INDICADA PELO ESTABELECIMENTO, QUE O MUNICÍPIO PODERÁ LIBERAR AUTORIZAÇÃO MOMENTÂNEA DE FUNCIONAMENTO, PODENDO SER REVOGADA A QUALQUER TEMPO POR DESCUMPRIMENTO DE NORMAS OU EMERGÊNCIA DE SAÚDE E SEGURANÇA PÚBLICA.

2. Protocolo básico de segurança sanitária

As medidas foram concebidas de acordo e em razão das especificidades de cada área, além de oferecer todos os cuidados na forma que serão conduzidas.

MEDIDAS IMPORTANTES DE HIGIENIZAÇÃO: FUNCIONÁRIOS DAS EMBARCAÇÕES

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes. Higienizar as mãos frequentemente e nas seguintes situações:

- Ao chegar à embarcação;
- Após utilizar os sanitários;
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz;
- Após usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- Após fumar;
- Após recolher lixo e resíduos;
- Após tocar em sacarias, caixas e garrafas;
- Após tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- Ao interromper o serviço e iniciar outro;
- Após manusear dinheiro e tickets;
- Antes de usar utensílios higienizados;
- Antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las;

ORIENTAÇÃO SOBRE SUPERVISÃO DE PROTOCOLO E CAPACIDADE

1. Toda embarcação deverá definir um tripulante para supervisionar as normas deste protocolo;
2. EMBARCAÇÕES GRANDES (ESCUNAS): deverão utilizar 30% da capacidade total;
3. EMBARCAÇÕES MENORES: deverão utilizar 50% da

capacidade total;

ORIENTAÇÕES SOBRE EMBARQUE/DESEMBARQUE

1. Evitar a aglomeração no embarque/desembarque;
2. Toda a tripulação e passageiros deverão ter sua temperatura medida com um medidor de temperatura infravermelho à distância e serem questionados sobre seu estado geral de saúde em local aberto na área que antecipa o cais, evitando a aglomeração na popa das embarcações;
3. Caso o passageiro apresente, no embarque, temperatura corporal acima de 37,8°C ou sintomas gripais e houver suspeita de infecção, o passageiro e as demais pessoas do grupo, devem ser encaminhados ao HMHM, utilizando máscaras cirúrgicas, para avaliação médica e solicitar o acompanhamento do diagnóstico e seguir as orientações do órgão de saúde competente;

ORIENTAÇÕES SOBRE CASO SUSPEITO A BORDO

1. Caso o suspeito apresente temperatura corporal acima de 37,8°C ou sintomas gripais e houver suspeita de contaminação durante o passeio, a tripulação deverá fornecer máscara cirúrgica ao suspeito, caso ele não tenha, e isolar os demais passageiros;
2. Designar um tripulante, utilizando os equipamentos de proteção individual EPI, para a medição da temperatura do caso suspeito;
3. Posicionar o caso suspeito distante dos demais passageiros e tripulação;
4. Na volta do passeio, o passageiro com suspeita deverá ser encaminhado ao HMHM para avaliação médica, assim como as demais pessoas que tiveram contato com ele;
5. Os contatos próximos deverão permanecer em isolamento até o resultado do exame realizado para COVID-19;
6. Os tripulantes que realizarem o atendimento do caso suspeito a bordo serão considerados contato próximo e deverão realizar o exame para COVID19;

7. Caso o resultado do exame para COVID-19 realizado no caso suspeito seja positivo, os contatos próximos deverão permanecer isolados por 14 dias em local pré-definido;

8. Serão considerados contatos próximos nas embarcações:

- Compartilhar a mesma cabine ou área privativa de um caso suspeito ou confirmado da COVID-19;

- Ter contato próximo dentro de 1 metro de distância ou ter estado em um ambiente fechado com caso suspeito ou confirmado da COVID-19;

- Para passageiros: considerar a participação em atividades comuns a bordo da embarcação, ser membro de grupo que viajou junto ou compartilhamento da área privativa;

- Para tripulação: considerar a participação em atividades comuns, assim como, trabalhar na mesma área da embarcação que o caso suspeito ou confirmado da COVID-19;

- Trabalhador de saúde ou tripulante que forneceu cuidados para caso suspeito ou confirmado da COVID-19;

9. Disponibilizar aviso público sobre a prevenção e controle da doença contagiosa na recepção, em ponto estratégico, contendo os telefones de hospitais (conforme orientado pelo Ministério da Saúde);

Telefones úteis:

- Disque Saúde (Ministério da Saúde): 136
- Hospital de Paraty: 024 3371 1683 / 3371 1683
- SAMU: 192

HMHM: Hospital Municipal Hugo Miranda

OBSERVAÇÃO: 1 EPIs que as embarcações devem ter presentes para essas ocasiões (Máscara N95, Face Shield, Capote e Luvas) para ser utilizado pelo tripulante capacitado a lidar com pessoas sintomáticas.

OBSERVAÇÃO 2: Um dos tripulantes deve passar por treinamento de paramentação e desparamentação dos EPIs.

ORIENTAÇÃO SOBRE OS RECURSOS HUMANOS (COLABORADORES)

1. Orientar os colaboradores que a primeira ação que todos devem tomar ao chegar ao local de trabalho e em casa é lavar as mãos corretamente. Além disso, a lavagem das mãos deve ocorrer repetidas vezes durante a jornada de trabalho;
2. Medição diária de febre com um medidor de temperatura infravermelho a distância de todos os colaboradores na chegada e preencher uma tabela com horário e valor da medição;
3. Caso, algum deles apresente febre acima de 37,8 graus e/ou quadro gripal, encaminhá-lo ao HMHM, utilizando máscara cirúrgica, para avaliação médica;
4. Caso se confirme o enquadramento, o caso suspeito deverá ficar em isolamento social por 14 dias e aguardar realização e resultado de exame;
5. Por turno deve sempre haver um colaborador orientado que, caso alguém passe mal, encaminhe o mesmo para HMHM, utilizando máscara cirúrgica, para avaliação médica;
6. Caso o colaborador apresente sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, deve ser afastado imediatamente das atividades pelo período mínimo de 14 dias ou mais conforme orientação médica, caso persistam os sintomas; até a completa melhora;
7. Caso se confirme a suspeita, os demais colaboradores que tiveram contato próximo deverão ficar em isolamento social por 14 dias;
8. Elaboração de um protocolo operacional padrão (POP) próprio do estabelecimento, adequando as regulamentações às políticas internas e estruturas físicas do estabelecimento;
9. Treinamento e monitoramento de todos os colaboradores sobre os novos procedimentos de higiene e sanitização, além de assinatura de ciência do manual de ação do estabelecimento contra Covid-19;

10. Reforçar treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção sempre conforme orientações do fabricante) e para que os colaboradores os utilizem de modo seguro durante a aplicação;

11. Reuniões, treinamentos e encontros devem ocorrer em grupos pequenos, espaços bem ventilados ou em espaços abertos, e que seja mantido espaço de ao menos 1,5 metros entre os colaboradores;

12. Todos os colaboradores devem receber uma cartilha com manual de comportamento seguindo as determinações e protocolos estabelecidos;

13. O colaborador deve obrigatoriamente seguir as regras do estabelecimento sob pena de advertência, suspensão ou outras medidas legais para que não coloque outros em risco;

14. Sinalizar de forma clara medidas importantes como a higienização das mãos e distanciamento. Deverão ser realizados avisos sonoros, sistematicamente;

15. Informar todos os colaboradores sobre o Corona vírus: Sintomas, forma de transmissão, tempo de incubação etc. Orientar colaboradores sobre as medidas de prevenção:

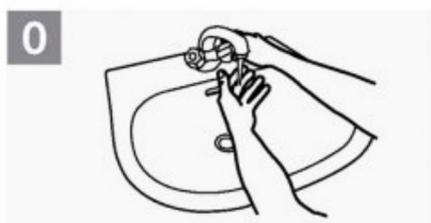
Medidas de prevenção contra o Covid-19:

- Lavar as mãos frequentemente com água e sabonete por pelo menos 40 segundos;
- Se não houver água e sabonete, usar um desinfetante para as mãos à base de álcool 70% (ex: álcool em gel);
- Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas;
- Não compartilhar itens/materiais com outros passageiros como copos, talheres, canetas, telefones etc.;
- Observar distanciamento de 1 metro entre tripulantes e passageiros;
- Evitar contato próximo com pessoas (principalmente

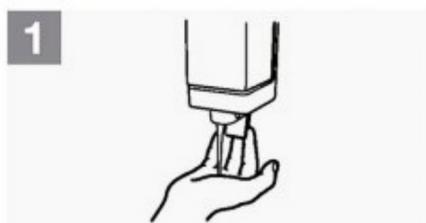
com doentes); evitar apertos de mão, beijos, postos de trabalho próximos partilhados, reuniões presenciais;

- Ficar em casa quando estiver doente;
- Fazer uso da etiqueta respiratória: tossir ou espirrar para o antebraço flexionado ou usar lenço de papel, que depois deve ser imediatamente colocado no lixo. Higienizar as mãos sempre após tossir ou espirrar e depois de assoar;
- Limpar e desinfetar objetos e superfícies tocados com frequência;
- Não compartilhar objetos de uso pessoal, como escovas, maquiagem, talheres, pratos, copos ou garrafas;
- Manter os ambientes bem ventilados e evitar multidões;
- Utilizar máscara cirúrgica caso apresente algum sintoma e dirigir-se, imediatamente, ao serviço de saúde mais próximo;
- Mantenha-se bem hidratado;

16. Disponibilizar cartazes com o procedimento correto de lavagem de mãos nos vestiários e orientar o correto procedimento de lavagem de mãos: 40-60 segundos;



0 Umедecer as mãos com água



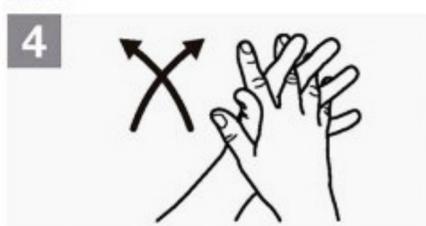
1 Aplicar sabão suficiente para cobrir a superfície de ambas as mãos



2 Friccionar as palmas das mãos entre elas



3 Friccionar a palma direita sobre o dorso da esquerda, entrelaçando os dedos e viceversa



4 Friccionar palma contra palma, entrelaçando os dedos



5 Friccionar o dorso dos dedos contra a palma da mão oposta, agarrando os dedos



6 Friccionar com um movimento de rotação o polegar com a palma da outra mão e viceversa



7 Friccionar a ponta dos dedos de uma mão contra a palma da outra, fazendo um movimento de rotação e viceversa



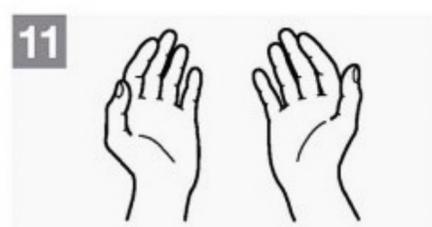
8 Enxaguar as mãos com água



9 Secar com um toalhete de um só uso



10 Utilize o toalhete para fechar a torneira



11 As mãos já são seguras

ORIENTAÇÃO SOBRE MONITORAMENTO E CUIDADOS DENTRO DA EMBARCAÇÃO

1. Durante o embarque/desembarque deverá ser mantida distância de 1 metro entre passageiro e tripulação, garantindo a segurança entre eles;
2. A embarcação deverá passar por higienização completa com sabão, água sanitária e álcool 70% antes e depois dos passeios;
3. Obrigatória disponibilização de álcool gel 70% em pontos estratégicos: entrada da embarcação, sanitários, etc.;
4. Uso obrigatório de máscaras cirúrgicas ou de pano (artesanais) para toda a tripulação e passageiros dentro das embarcações;
5. Os assentos deverão estar demarcados previamente dentro da embarcação, respeitando o distanciamento;
6. Tripulantes deverão orientar passageiros sobre entrada e saída distintas para evitar que fiquem se cruzando nos estreitos corredores. Ex.: Boreste entrada sentido proa/ bombordo saída sentido popa;

ORIENTAÇÕES GERAIS

1. Obrigatória disponibilização de álcool gel 70% em pontos estratégicos, como por exemplo: em frente a sanitários, cozinha, etc.;
2. Utilizar somente lixeiras de abertura não manual para evitar o contato direto;
3. Utilizar lixeiras separadas para o descarte de máscaras;
4. Todas as lixeiras devem ter sacos plásticos para que os resíduos não tenham contato direto com a lixeira;
5. Remover frequentemente o lixo para que não exceda a capacidade de 80% em volume, de forma que seja possível o fechamento completo do saco na sua retirada, evitando o transborde ou coroamento;
6. Disponibilizar produtos e utensílios para desinfecção

(aprovados pela ANVISA) e higienização de todas as áreas da embarcação;

7. Implementar a rotina de desinfecção com álcool 70% ou outro desinfetante adequado (aprovado pela ANVISA) das áreas com maior fluxo de pessoas;

8. Orientar os passageiros sobre a obrigação do uso de máscaras;

9. Ter máscaras para distribuição gratuita, caso o passageiro chegue sem;

10. Seguir as últimas notícias oficiais sobre a situação epidêmica, baseando-se no site do Ministério da Saúde e da prefeitura de Paraty e adaptar os procedimentos, se necessário;

11. Sinalização clara, solicitando distanciamento social em pontos de risco de aglomeração; controlar o fluxo e a quantidade de pessoas e atuar para evitar aglomerações;

ORIENTAÇÃO SOBRE O USO DE UNIFORMES E EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EPI

1. Obrigatória utilização de EPIs para limpeza das embarcações. Se atentar para a maneira correta da paramentação e desparamentação destes equipamentos conforme orientação dada pela gerência do estabelecimento, evitando a disseminação do vírus;

- Avental que possa ser higienizado corretamente;
- Capote TNT40 hospitalar descartável;
- Máscarade proteção (descartável ou tecido algodão);
- Luva (se de borracha, não descartável, deve ser de uso individual);
- Óculos ou protetor facial ou face shield (máscara de acrílico);

2. Uso obrigatório de máscaras de proteção para todos os tripulantes durante todo o passeio;

3. As máscaras só são efetivas, se forem associadas à lavagem frequente das mãos com água e sabão ou higienização com álcool em gel;
4. Caso usar máscara descartável, descarte em local adequado após o uso e lave as mãos;
5. Se utilizar máscara de tecido (em prol da sustentabilidade), ela deve ser devidamente higienizadas, lavada com água e sabão (preferencialmente água quente, acima 60°) para posterior desinfecção com ferro de passar a vapor quente ou lavada com água sanitária (observar diluição conforme fabricante);
6. As máscaras descartáveis devem ser trocadas a cada duas horas ou quando estiverem sujas e/ou úmidas;
7. As máscaras de tecido devem ser trocadas diariamente e/ou preferencialmente duas vezes ao dia ou quando estiverem sujas e/ou úmidas;
8. Utilizar todos os EPIs necessários ao manusear produtos desinfetantes conforme orientações do fabricante;
9. Recomenda-se o uso de EPIs sustentáveis que resistam à desinfecção (não descartável) para redução de resíduos e em prol da sustentabilidade;
10. Em caso de EPIs descartáveis, eles devem ser descartados em saco plástico próprio para resíduos;
11. Orientar colaboradores em relação à correta paramentação e desparamentação dos EPI's;
12. Os EPIs devem ser higienizados com água e sabão e desinfetados com álcool 70% ou solução clorada, no próprio estabelecimento, com frequência ou conforme necessidade, de acordo com especificações do fabricante;
13. De acordo com a Norma Regulamentadora nº 6 - NR 6, que dispõe sobre Equipamento de Proteção Individual - EPI, todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho, Sub item 6.6.1 h, cabe ao empregador, quanto ao EPI, registrar o seu fornecimento ao trabalhador, podendo ser adotados livros,

fichas ou sistema eletrônico;

ORIENTAÇÃO PARA LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES

1. O cronograma de limpeza e desinfecção das áreas comuns deve observar o fluxo de utilização dos espaços coletivos pelos passageiros (limpeza e desinfecção entre intervalos dos grupos a cada desembarque);
2. A limpeza e desinfecção deve considerar o perfil de transmissibilidade da doença especialmente por contato ou gotículas;
3. Coletes salva-vidas deverão passar por desinfecção prévia e posterior a utilização. O colete não deverá ser compartilhado a menos que passe por desinfecção entre um usuário e outro;
4. Os responsáveis pelos procedimentos definidos no Plano de Limpeza e Desinfecção - PLD devem utilizar os Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
5. Incluir na limpeza e desinfecção, as áreas mais tocadas, como maçanetas, corrimão de escadas, bancos e almofadas com álcool 70%;
6. Limpar e desinfetar rigorosamente as áreas com produtos específicos conforme orientação do fabricante e certificado pela ANVISA, não limpar em movimentos circulares e limpar iniciando pelas áreas menos utilizadas para as mais utilizadas, iniciar nas áreas superiores para terminar em áreas mais baixas;

Produtos para desinfecção:

- Álcool líquido 70%, panos de limpeza, mop ou similar;
- Desinfetantes próprios para limpeza certificados pela ANVISA (ex.: solução a base de peróxido de hidrogênio);

7. Coletar e acondicionar os resíduos sólidos (lixo) para posterior descarte;

8. Friccionar pano ou escova embebida com água e produtos detergentes, sabão ou limpadores de uso geral nas superfícies,

retirando os resíduos deixados após operação;

9. Enxaguar com água limpa e ou passar pano úmido, até que todos os resíduos sejam retirados;

10. Secar com pano limpo;

11. Promover o descarte dos panos utilizados na operação conforme gerenciamento de resíduos sólidos ou, quando reaproveitáveis, acondicioná-los em recipientes ou sacos condicionadores, para posterior limpeza e desinfecção;

12. Aplicar sobre a área atingida o produto de desinfecção respeitando a concentração recomendada para desinfecção, bem como a validade do produto;

13. Aguardar tempo de ação, conforme indicação do fabricante;

14. Em situações onde são constatadas contaminações por sangue, fezes, urina, vômitos ou outros fluidos orgânicos, deve-se interditar e isolar a área suspeita e realizar a limpeza criteriosa conforme descrito acima;

15. O material utilizado na operação e os equipamentos EPI deverão ser recolhidos em sacos plásticos fechados para posterior descarte;

OBSERVAÇÃO: A eleição dos produtos a serem empregados na operacionalização do PLD ficará sob a responsabilidade da equipe que executa a ação. Recomenda-se a utilização de produtos registrados no Brasil. A diluição dos produtos, quando de sua necessidade, deve ser realizada por pessoa treinada e supervisionada por profissional tecnicamente habilitado. Os equipamentos de limpeza (vassouras, escovas, rodos, etc.) deverão sofrer desinfecção por imersão com soluções indicadas, após cada procedimento.

NOTA: Sempre que ocorrer suspeita de contaminação por contato com material infectante, os EPIs devem ser substituídos imediatamente e enviados para limpeza e higienização.

ORIENTAÇÃO SOBRE REFEIÇÕES NAS EMBARCAÇÕES

1. EMBARCAÇÕES MENORES: Não é permitido o preparo das refeições dentro das embarcações;

- As refeições deverão ser preparadas previamente e servidas em embalagens individuais;
- Talheres devem estar em embalagens individualizadas;
- Todas as refeições deverão ser armazenadas e acondicionadas em ambiente refrigerado para serem conservadas até o momento de serem servidas, evitando que estraguem devido à alta temperatura das cozinhas;
- Todas as bebidas, em lata ou garrafa, deverão passar por higienização com álcool 70% ou serem lavadas com água e sabão;
- Todas as embarcações que servirem drinks preparados na hora, como por exemplo, caipirinhas, e irão cortar frutas e manusear gelo, deverão ser dedetizadas antes de voltarem a operar e deverão apresentar comprovante da empresa contratada para o serviço;
- As frutas servidas a bordo, assim como as frutas utilizadas na preparação de drinks, deverão ser armazenadas e acondicionadas em ambiente refrigerado para serem conservadas até o momento de serem servidas/utilizadas;
- Podem-se utilizar coolers ou caixas de isopor. Nenhuma fruta pode ficar exposta;
- As tábuas de corte utilizadas para cortar frutas no preparo de drinks e as bandejas onde os alimentos são servidos, deverão ser de material lavável como plástico e acrílico ou material laminado (fórmica). Nunca devem ser de madeira;
- Deverão revestir com material laminado (fórmica) ou acrílico todas as paredes, mesas e bancadas onde os drinks serão preparados. Ex: parede da pia, das bancadas, etc.;
- Garantir que a água servida nas embarcações e utilizada na preparação de drinks seja - seguramente - potável, não sendo permitido o uso da água retirada das torneiras do

cais para este fim;

2. EMBARCAÇÕES GRANDES (ESCUNAS): Será permitido o preparo de refeições dentro das embarcações;

- Talheres devem estar em embalagens individualizadas;
- Todos os alimentos devem ser armazenados e acondicionados em ambiente refrigerado para serem conservados até o momento do cozimento ou preparo, evitando que estraguem devido à alta temperatura das cozinhas. Ex: frutas, legumes, verduras, frutos do mar, bebidas, etc. Podem ser refrigeradas em coolers ou caixas de isopor. Nenhum alimento pode ficar exposto;
- Todas as bebidas, em lata ou garrafa, deverão passar por higienização com álcool 70% ou serem lavadas com água e sabão;
- Todas as embarcações que servirem refeição ou drinks preparados na hora, como por exemplo, caipirinhas, e irão cortar frutas e manusear gelo, deverão ser dedetizadas antes de voltarem a operar e deverão apresentar comprovante da empresa contratada para o serviço;
- As frutas servidas a bordo, assim como as frutas utilizadas na preparação de drinks, deverão ser armazenadas e acondicionadas em ambiente refrigerado para serem conservadas até o momento de serem servidas/ utilizadas; Podem-se utilizar coolers ou caixas de isopor. Nenhuma fruta pode ficar exposta;
- As tábuas de corte utilizadas para o preparo de alimentos, sucos de frutas, drinks, etc. e as bandejas onde os alimentos são servidos, deverão ser de material lavável como plástico e acrílico ou material laminado (fórmica). Nunca devem ser de madeira;
- Todas as embarcações deverão revestir com material laminado (fórmica) ou acrílico todas as paredes, mesas e bancadas onde os alimentos são preparados. Ex: parede da pia, do fogão, das bancadas, etc.;
- Garantir que a água servida nas embarcações e utilizada na preparação de alimentos e drinks seja seguramente potável, não sendo permitido o uso da água retirada das

torneiras do cais para este fim;

3. Disponibilizar álcool em gel 70% em frasco dosador para higienização de mãos, colocado em local de fácil acesso aos passageiros;

4. Disponibilizar cardápios em material que permita a higienização a cada atendimento, afixa-los ou ainda disponibilizar o cardápio em formato digital (QR CODE);

5. Todas as refeições a bordo deverão ser realizadas em assentos sinalizados previamente;

6. Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos para que sejam recolhidos;

7. O recolhimento deverá ser feito somente pela tripulação da embarcação para desinfecção;

8. Para a limpeza dos utensílios utilizados na alimentação recomenda-se utilizar água, detergente líquido e para a desinfecção deve ser utilizado álcool 70%, hipoclorito de sódio ou outro saneante registrado pela ANVISA para esse fim;

9. Produtos como açúcar, sal, ketchup, maionese, etc. devem ser oferecidos em forma de sachê individualizado;

ORIENTAÇÃO SOBRE RESPONSÁVEL TÉCNICO/ RESPONSÁVEL LEGAL

1. O papel do Responsável Técnico/ Responsável Legal será o de viabilizar a implementação deste protocolo, com o apoio da alta direção e demais envolvidos no processo.

- Treinamentos de capacitação: promover capacitação adequada e atualizada dos colaboradores nas Boas Práticas, bem como acompanhar sua eficácia. As ações de capacitação promovidas aos colaboradores deverão ter comprovação e registro documental;

- Suporte técnico ao cliente: estar apto a fornecer informações claras e confiáveis relacionadas às práticas adotadas pós-Covid-19;

ORIENTAÇÃO SOBRE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS (LIXO)

Os resíduos comuns ou classificados como infectantes (presença de microrganismos com risco de disseminação de doença).

Expurgo:

1. Os resíduos deverão ser acondicionados em sacos descartáveis, impermeáveis, de material resistente à ruptura e vazamento contidos no seu interior, respeitados seus limites de peso;

2. Os resíduos deverão ser separados da seguinte maneira:

- Recipiente para lixo seco;
- Recipiente para lixo molhado;
- Recipiente para máscaras descartadas;

3. Os resíduos deverão ser recolhidos com cuidado, especialmente o recipiente de máscaras, que deve ser bem fechado e não pode ser misturado aos demais resíduos e deve ter destinação segura;

4. São resíduos os materiais gerados:

- Por passageiros ou tripulantes sintomáticos;
- Por serviços de atendimento médico;
- Por procedimentos de limpeza e desinfecção de sanitários de bordo;
- Por procedimentos de limpeza e desinfecção de superfícies expostas a fluidos, secreções e excreções orgânicas humanas;

3. Os sacos devem permanecer, durante todas as etapas de gerenciamento com a identificação da embarcação e dentro de recipientes de acondicionamento tampados;

4. Os resíduos não poderão ser dispostos no meio ambiente sem tratamento prévio que assegure a eliminação das características de periculosidade do resíduo, preservando os

recursos naturais, o atendimento aos padrões de qualidade ambiental e a saúde pública;

5. O tratamento e disposição final devem ser realizados em locais licenciados pelos órgãos ambientais;

6. Poderá ser utilizado método de incineração dos resíduos observando as normas ambientais;

7. Os resíduos sólidos não poderão ser reutilizados ou reaproveitados;

8. A classificação e gerenciamento dos resíduos devem contar com a utilização de EPI na realização dos procedimentos relacionados;

AGENDAMENTO: Incentivar o pré-agendamento/reserva do cliente sempre que for possível, pois será necessário para manutenção da barreira sanitária.

OBSERVAÇÃO: As barreiras das comunidades são independentes. Elas possuem autonomia para permitir ou não o acesso de pessoas de fora.

Prefeitura de Paraty

Luciano de Oliveira Vidal | Prefeito
Valdecir Machado Ramiro | Vice Prefeito
Fabrício do Espírito Santo Soares | Secretário Executivo de Governo
Flávio Coutinho de Souza | Secretário Adjunto Executivo de Governo
Cristina Maseda | Secretária de Cultura
José Sérgio Barros | Secretário Adjunto de Cultura
Maria Leontina Gama | Secretária de Turismo
Benedito Torres | Secretário Adjunto de Turismo
Valmir Melonio | Secretário do Ambiente
Mônica Nemer | Secretária Adjunta do Ambiente
Leônidas Santana | Secretário de Finanças
José Américo do Nascimento | Secretário Adjunto de Finanças
Heidy Kirkovits | Procuradora Geral
Jucélia Sampaio | Sub Procuradora Geral
Wladimir Santander | Secretário de Planejamento
Erenice Castro Vieira | Secretária Adjunta de Planejamento
Saulo Vieira | Secretário de Administração
Rita França | Secretária Adjunta de Administração
Moreno Alcântara | Controlador Geral do Município
Sandra Maria dos Santos | Sub Controladora Geral do Município
Gabriela Gibrail | Secretária de Educação
Leonardo Battestin Alvarenga | Secretário Adjunto de Educação
Adeilton Martins | Secretário de Esportes e Lazer
Júlio Stanice Júnior | Secretário Adjunto de Esporte e Lazer
Patricia Kunihiro | Secretária de Agricultura e Pesca
Maria Aparecida da Silva | Secretária Adjunta de Pesca
Carlos Alberto Barros de Araújo | Secretário Adjunto de Agricultura
Alex Nylmer | Secretário de Assistência Social e Direitos Humanos
Márcio Eleotério da Silva e André Inácio Magarão | Adjuntos
de Assistência Social e Direitos Humanos
Carla Lacerda | Secretária de Saúde e Defesa Civil
Claúdio Magalhães | Secretário Adjunto de Defesa Civil
José Carlos Ribeiro | Secretário de Obras e Transportes
Credilson de Aguiar Cardoso | Secretário Adjunto de Obras e Transporte
José Antônio Garrido Khaled Junior | Secretário de Urbanismo
Márcia da Silveira Fernandes | Secretária de Habitação
e Regularização Fundiária
Petter de Souza Minair | Secretário Adjunto de Habitação
e Regularização Fundiária
Almir Botelho | Secretário de Segurança e Ordem Pública
Fábio de Oliveira Santos | Secretário Adjunto de Segurança e Ordem Pública

Comunicação Institucional

Marcos Meirelles
Sullamita Veloso

Equipe Técnica

Átilla Oliveira
Clara Melo Cid Schueng
Diego Holls
Laíse Costa
Luara Marques
Marcos Maffei
Mirian Machado
Milton Batista
Paula Fabricante
Paula Soares
Rosana Gonçalves
Simone Gil Braz
Tadeu Melchiades Filho
Yara Ercolin

Colaboração

COMTUR

Consultoria

Sandrine Ghys | Créativité Comunicação & Produção Ltda

Apoio Institucional

Fundação SOS Mata Atlântica



PARATY

ESPERA
por VOCÊ

