



## GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Secretaria de Estado de Saúde

Diretoria de Vigilância em Serviços de Saúde

### Nota Técnica nº 6/SES/SUBVS-SVS-DVSS/2021

**PROCESSO Nº 1320.01.0051551/2021-71**

### **ORIENTAÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA A ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS HOTELEIROS EM FUNÇÃO DA PANDEMIA DE COVID- 19**

Altera o texto da Nota Técnica COES MINAS COVID-19 Nº 31/2020 – 04/05/2020 – Tarjado em cinza

Principais alterações:

- Supressão da classificação do perfil de hóspedes dos serviços de hotelaria;
- Obedecer os parâmetros de metragem e limite de capacidade definidos no Plano Minas Consciente;
- Máscaras de pano foram substituídas por máscaras;
- Inserção das Recomendações para casos suspeitos/confirmados nos serviços de hotelaria.
- Recomendações para casos suspeitos/confirmados nos serviços de hotelaria.

#### **1.CONTEXTUALIZAÇÃO**

O processo de retorno dos serviços de hotelaria está associado ao Plano Minas Consciente, uma vez que alguns indicadores de monitoramento e parâmetros deste Protocolo são variáveis dentro da lógica do Plano, conforme as ondas – roxa, vermelha, amarela ou verde. A diretriz de metragem para o fluxo de pessoas nesses serviços é estabelecida com base no conceito do Plano Minas Consciente. Assim, os parâmetros mínimos de distanciamento mencionados nesta Nota Técnica deverão ser ajustados pelos estabelecimentos a depender da fase em que o município se encontra no referido Plano.

Em função disso, esta Nota Técnica tem como objetivo estabelecer diretrizes e medidas sanitárias a serem seguidas pelos estabelecimentos hoteleiros para a retomada segura dessas atividades.

Ressalta-se que, durante a vigência da Onda Roxa, o serviço de hotelaria, hospedagem, pousadas, motéis e congêneres somente funcionarão para uso de trabalhadores de serviços essenciais, como residência ou local para isolamento em caso de suspeita ou confirmação de COVID-19, conforme determinação da Deliberação COVID-19 Nº 136 DE 10/03/2021.

#### **2.MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA COVID-19 NOS ESTABELECIMENTOS HOTELEIROS:**

##### **A. Recomendações gerais de comportamento pessoal para os funcionários, prestadores de serviços e hóspedes:**

As boas práticas de prevenção devem ser seguidas pelos funcionários, hóspedes e prestadores de serviços. São elas:

- Orientar a adoção da etiqueta da tosse e a higiene respiratória:
  - Se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com cotovelo flexionado ou lenço de papel.

- Utilizar lenço descartável para higiene nasal (descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos).
- Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca.
- Realizar a higiene das mãos após tossir ou espirar com água e sabonete ou preparação alcoólica, por pelo menos 20 segundos, secar as mãos com toalha de papel descartável.
- Orientar as pessoas a não se cumprimentarem com aproximação física (como beijos, abraços e apertos de mão), explicitando o motivo de tais orientações e a importância desta prática no atual momento;
- Usar máscara nos ambientes de circulação comum;
- Recomendar a troca de máscara minimamente a cada 3 horas para as máscaras de tecido ou 4 horas para as máscaras cirúrgicas ou quando estiver suja, molhada ou danificada;
- Instalar na recepção barreira fixa de vidro ou acrílico;
- Solicitar ao hóspede recém chegado ao hotel que se dirija ao lavabo ou toailete mais próximo para higienizar as mãos com água e sabão antes de realizar o *check-in*; ou solicitar que o mesmo utilize do álcool gel a 70% disponibilizado na recepção, mantendo a maior distância possível do mesmo;
- Oferecer máscaras para o hóspede, caso este não esteja usando, e só então disponibilizar a ficha de cadastro para assinatura;
- Higienizar as canetas antes e após o uso, preferencialmente o cliente deverá ser orientado a utilizar sua própria caneta;
- Chave ou cartão de acesso ao quarto deve ser higienizado antes da entrega ao hóspede e, preferencialmente, deve permanecer com o mesmo até o *check-out*;
- No *check-out*, solicitar que o hóspede lave as mãos com água e sabão ou as higienize com álcool gel 70% e posteriormente, friccionar álcool gel 70% na chave ou cartão de acesso ao quarto, que deverá ser disponibilizado na recepção;
- No *check-out*, higienizar a máquina de cartão de crédito/débito com álcool gel ou líquido 70% antes e depois do uso;
- O próprio hóspede deve carregar seus pertences para o quarto; na impossibilidade, o funcionário designado (com máscara ) deve higienizar os pertences com álcool gel ou líquido a 70% antes de levá-los à porta do quarto;
- Tanto os hóspedes quanto os funcionários devem ser orientados quanto ao uso dos elevadores: disponibilizar na recepção e nos quartos, dispenser de álcool gel ou líquido 70% para acionar os botões. Respeitar a capacidade de utilização do elevador, conforme recomendação do Plano Minas Consciente. Evitar o acionamento com as pontas dos dedos, priorizando dorso dos dedos ou instrumento descartável para pressionar os botões;
- Higienizar as mãos frequentemente com água e sabão líquido, e, caso isso não seja possível, higienizar usando preparação alcoólica a 70% friccionar por 30 segundos;
- Não compartilhar objetos de uso pessoal (como escovas, celulares, óculos, maquiagem, dentre outros), assim como talheres, pratos e copos;
- Seguir a recomendação de distanciamento do Plano Minas Consciente;
- Todos funcionários, prestadores de serviço e hóspedes devem estar cientes dessas medidas, por meio de cartazes disponíveis em locais estratégicos do estabelecimento.

## **B. Recomendações específicas em relação à organização e cuidados dentro do estabelecimento hoteleiro:**

Em relação à organização do estabelecimento hoteleiro, orienta-se:

- Treinar todos colaboradores dos diferentes setores do serviço sobre o SARS-CoV- 2 (COVID-19), quanto a origem, sintomas, prevenção e transmissão da doença;
- Providenciar cartazes informativos/ilustrativos sobre as medidas preventivas de contágio da COVID-19 na recepção, áreas comuns, dentro dos elevadores e em cada quarto;
- Os estabelecimentos deverão ajustar a capacidade de ocupação conforme a onda em que o município se encontra no Plano Minas Consciente;
- Elaborar Procedimento Operacional Padrão (POP) para limpeza e desinfecção dos ambientes;
- Os responsáveis pelos procedimentos definidos no POP para limpeza e desinfecção devem utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) de acordo com o grau de risco potencial do ambiente a ser higienizado (gorro, máscara, avental descartável, protetor ocular ou da face, botas impermeáveis e luvas de borracha de cano longo);
- Estabelecer um horário pré-definido para a limpeza e desinfecção dos quartos visando à organização da rotina dos hóspedes.
- Realizar a limpeza de todos os ambientes (áreas comuns, quartos e outros) com solução desinfetante regularmente, utilizando-se produtos à base de cloro, como o hipoclorito de sódio a 1%, álcool líquido a 70% ou outro desinfetante para essa finalidade, desde que seja regularizado junto à ANVISA;
- É importante que antes de iniciar a limpeza do banheiro, coloque desinfetante a base de cloro no vaso sanitário, deixando agir conforme orientação do fabricante. Fechar a tampa do vaso sanitário e dar descarga para depois iniciar a limpeza do mesmo;
- Higienizar maçanetas, torneiras, bebedouro, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas frequentemente com álcool 70%;
- Manter os ambientes bem ventilados, se possível com abertura de portas e janelas, evitando o uso do ar condicionado e garantindo a ventilação do ambiente;
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana, mantendo a qualidade interna do ar;
- O estabelecimento que utiliza sistema de climatização artificial deve possuir o Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) atualizado de acordo com Resolução- RE nº 9/2003 e normas da ABNT, assim como procedimentos e rotinas de manutenção atualizadas e comprovantes de sua execução, de acordo com a Lei 13.589/2018;
- Realizar a limpeza e desinfecção das lixeiras com água, sabão e com solução de água sanitária, se for de material plástico. Caso seja de outro material, realizar desinfecção com álcool a 70%;
- Realizar a limpeza e desinfecção das paredes com água, sabão e solução de água sanitária, espalhando a solução em toda a superfície local, deixando agir por tempo determinado pelo fabricante do saneante;
- Colocar dispensadores com álcool em gel a 70% em locais de fácil acesso à equipe e aos hóspedes para que façam uso sempre que necessário, em especial na entrada do estabelecimento, próximo aos banheiros e quartos e nos locais de uso comum;
- Estabelecer capacidade máxima para as áreas comuns;
- Orientar os hóspedes quanto a utilização das áreas comuns (refeitórios, salas de convivência, áreas de lazer e piscina, salas de atividade física, etc.) do hotel, mantendo a distância mínima recomendada e o uso obrigatório de máscaras;
- Disponibilizar, na área da piscina, suportes para que cada frequentador possa pendurar sua toalha de forma individual;
- Higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina, bem como orientar os hóspedes a higienizar as mãos antes de entrar na mesma;

- Garantir a qualidade da água das piscinas, desde que sejam mantidos os parâmetros físicos químicos e microbiológicos da água;
- Caso haja ambientes para atividade física, deve-se fazer o revezamento de uso do espaço, mantendo a distância mínima recomendada e o uso obrigatório de máscaras. É proibido o compartilhamento de material durante as atividades, devendo higienizar o material, suportes e superfícies utilizados ao final do uso de cada grupo;
- Recomenda-se não realizar reuniões e eventos coletivos em suas dependências. Caso ocorram, deve-se respeitar o distanciamento recomendado e o uso obrigatório de máscaras;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação do usuário para ingestão devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos hóspedes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;
- Higienizar dispensadores de água com álcool a 70%, a cada 2 horas, ou quando necessário;
- Os salões dos restaurantes de hotéis devem obedecer os critérios de distanciamento definidos no Plano Minas Consciente para evitar aglomerações;
- Para a limpeza dos utensílios utilizados na alimentação recomenda-se aplicar água e detergente líquido e para a desinfecção empregar álcool 70%, hipoclorito de sódio a 1% ou outro saneante registrado pela ANVISA para esse fim. O uso de qualquer um destes produtos deve seguir as orientações do fabricante. O profissional que higienizar esses utensílios deve utilizar EPI (avental de plástico de mangas longas, máscara, óculos protetor ou proteção facial e luvas de borracha de cano longo);
- Os alimentos devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica;
- A entrega de *delivery*, produtos farmacêuticos e de higiene, dentre outros deve ser entregue na recepção do hotel;
- Reorientar os horários de entrada e saída dos funcionários em horários visando diminuir a exposição dos mesmos nos transportes coletivos;
- Disponibilizar aos funcionários os EPI necessários (luvas, toucas, máscaras, aventais descartáveis e etc.) no local de trabalho;
- Orientar os funcionários para a realização correta e frequente da higiene das mãos com água e sabonete líquido ou álcool gel a 70%, de acordo com as recomendações da ANVISA, após contato com superfícies ou objetos potencialmente contaminados e após remover os EPI. Disponibilizar cartaz com a forma correta de higienizar as mãos;
- Os EPI devem ser descartados em saco plástico para resíduos, lacrado antes de sair do quarto e desprezado conforme orientação de coleta do município;
- Poderá ser criado escalas de revezamento entre os funcionários com o objetivo de diminuir a exposição dos mesmos;
- Os hotéis que realizam reutilização da água devem suspender este sistema durante a quarentena;
- O controle de qualidade da água de abastecimento do hotel deve estar atualizado, mediante documentação emitida pelo laboratório que realiza as análises físico-químicas e microbiológicas, de acordo com a Portaria de Consolidação de nº 5/2017;
- Disponibilizar uniforme para os funcionários para uso interno, os quais devem ser utilizados somente no local de trabalho. Nesse caso, após o uso, os funcionários devem guardar a vestimenta em um saco plástico para posterior higienização;
- Orientar o funcionário sobre a necessidade de dispor de vestimenta para o deslocamento casa/trabalho. Recomendar que ele não retorne para sua casa com o seu uniforme;

- Suspender o uso de armário compartilhado, caso existam;
- As roupas de cama ao serem retiradas devem ser manuseadas com o mínimo de agitação;
- O profissional responsável deve recolher e trocar as roupas sujas (cama e banho), no mínimo, 2 vezes por semana;
- A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem preferencialmente com água quente e desinfetante a base de cloro. Os funcionários devem usar EPI adequado para esse procedimento;
- Os carrinhos ou equipamentos utilizados no transporte da roupa suja, até a lavanderia, devem ser limpos e desinfetados após cada uso;
- Esvaziar as lixeiras das áreas comuns, nos banheiros e demais espaços, antes de serem completamente cheias, e pelo menos três vezes por dia.

### **C. Recomendações específicas em relação aos funcionários que atuam no estabelecimento hoteleiro:**

Em relação aos funcionários que atuam no serviço de hotelaria, recomenda-se:

- Nos casos de febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, estes não devem entrar em contato com os hóspedes e demais profissionais do serviço, devendo retornar para casa, ficando em observação e em caso de agravamento do quadro procurar uma unidade de saúde seguindo as orientações das autoridades de saúde local;
- Orientar os funcionários que ao final de suas atividades, os utensílios utilizados na limpeza e desinfecção dos quartos e demais ambientes do hotel, bem como as luvas de borracha devem ser limpos e desinfetados com desinfetante a base de cloro ou outro desinfetante para essa finalidade, desde que seja regularizado junto à ANVISA.
- Na ocorrência de funcionários com confirmação do diagnóstico de infecção pelo novo coronavírus (COVID-19), afastá-lo conforme recomendação médica.

### **D. Recomendações para casos suspeitos/confirmados nos serviços de hotelaria:**

- Recomenda-se que seja separada uma área/ala para os casos suspeitos/confirmados, orientando essas pessoas a não transitarem pelo hotel;
- Nessa situação, recomenda-se que esses hóspedes façam uso de máscaras cirúrgicas;
- Orientar os casos suspeitos a procurar o serviço de saúde para orientações e testagem;
- Deve-se comunicar as autoridades de saúde local;
- As refeições desses hóspedes devem ser fornecidas exclusivamente por meio do serviço de quarto. Se não for possível, deve-se estabelecer um horário diferente dos demais hóspedes;
- Deve-se aumentar o processo de limpeza e desinfecção dos ambientes e superfícies das áreas comuns, principalmente elevador, refeitório e demais espaços. Os profissionais da limpeza devem utilizar EPI, especialmente aqueles que são responsáveis pela organização dos quartos desses hóspedes.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA PÚBLICA CSIPS/GGTES/ANVISA Nº 01/2020** - Orientações para a prevenção e o controle de infecções pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) em instituições de acolhimento. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/servicosdesaude/notas-tecnicas/nota-tecnica-publica-csips-ggtes-anvisa-n-01-2020-atualizada-em-25-06-20.pdf/view>. Acesso em: 17/05/2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota Técnica nº 04/2020 - GVIMS/GGTES/ANVISA** - Orientações para serviços de saúde: medidas de prevenção e controle que devem ser adotadas durante a assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) – atualizada em 25/02/2021. Disponível em: [https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/servicosdesaude/notas-tecnicas/nota-tecnica-gvims\\_ggtes\\_anvisa-04\\_2020-25-02-para-o-site.pdf](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/servicosdesaude/notas-tecnicas/nota-tecnica-gvims_ggtes_anvisa-04_2020-25-02-para-o-site.pdf) Acesso em:17/05/2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Protocolo para Quarentena de Viajantes em Hotéis**. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/english/updates/arquivos/recomendacao-de-quarentena-em-hoteis-anvisa-covid-19-atuaalizado-em-13abril20.pdf> Acesso em: 21/04/2020

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução-RE Nº 09, de 16 de janeiro de 2003**. Orientação técnica elaborada por grupo técnico assessor sobre padrões referenciais de qualidade do ar interior em ambientes climatizados artificialmente de uso público e coletivo. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0009\\_16\\_01\\_2003.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0009_16_01_2003.html) Acesso em: 22/04/2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017**. Consolidação das normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0005\\_03\\_10\\_2017.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0005_03_10_2017.html) Acesso em: 22/04/2020

GOIÁS. Secretaria de Estado da Saúde de Goiás. **Medidas de prevenção e controle de casos de covid-19 para hotéis e congêneres**. Goiânia, 19 de março de 2020. Disponível em: [https://www.saude.go.gov.br/files/banner\\_coronavirus/Recomendacoes\\_hotéis.pdf.pdf](https://www.saude.go.gov.br/files/banner_coronavirus/Recomendacoes_hotéis.pdf.pdf) Acesso em: 14/04/2020

MINAS GERAIS. Deliberação COVID-19 Nº 130 DE 03/03/2021. Institui o Protocolo Onda Roxa em Biossegurança Sanitário-Epidemiológico - Onda Roxa - com a finalidade de manter a integridade do Sistema Estadual de Saúde e a interação das redes locais e regionais de assistência à saúde pública, em razão da pandemia de COVID-19. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=410301>. Acesso em: 03/05/2021.

MINAS GERAIS. Deliberação COVID-19 Nº 136 DE 10/03/2021. Altera a Deliberação do Comitê Extraordinário COVID-19 nº 130, de 3 de março de 2021, que institui o Protocolo Onda Roxa em Biossegurança Sanitário-Epidemiológico - Onda Roxa - com a finalidade de manter a integridade do Sistema Estadual de Saúde e a interação das redes locais e regionais de assistência à saúde pública, em razão da pandemia de COVID-19. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=410923>. Acesso em: 03/05/2021.

MINAS GERAIS. Protocolo Sanitário de retorno às atividades escolares presenciais no contexto da pandemia da COVID-19. [http://www.agenciaminas.mg.gov.br/ckeditor\\_assets/attachments/10629/protocolos\\_v7\\_-\\_onda\\_roxa.pdf](http://www.agenciaminas.mg.gov.br/ckeditor_assets/attachments/10629/protocolos_v7_-_onda_roxa.pdf). Acesso em: 03/05/2021.

PIAUI. Secretaria de Estado da Saúde de Piauí. **NT SESAPI/DIVISA Nº 007/2020**. Dispõe sobre orientações gerais para prevenção do vírus SarscoV-2 (covid-19) para os hotéis do estado do Piauí. Teresina-PI; 22 de março de 2020. Disponível em:

[http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa\\_documento/file/531/19\\_COVID-19\\_NT\\_007.2020\\_HOTELARIA\\_23.03.2020-convertido.pdf](http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa_documento/file/531/19_COVID-19_NT_007.2020_HOTELARIA_23.03.2020-convertido.pdf) Acesso em: 14/04/2020.



Documento assinado eletronicamente por **Aletea Ferreira Prado de Figueiredo, Coordenador(a)**, em 18/05/2021, às 09:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Anderson Macedo Ramos, Diretor(a)**, em 18/05/2021, às 15:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Filipe Curzio Laguardia, Superintendente**, em 20/05/2021, às 18:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **29594745** e o código CRC **C631E621**.