

Encontram-se disponíveis, no Balcão do Empreendedor, dois novos serviços:

**1 - Alojamento local - Declaração como Estabelecimento Saudável & Seguro;**

**2 - Alojamento local – Cancelamento da declaração como Estabelecimento Saudável & Seguro;**

Estes serviços são submetidos pelos canais habituais para o Alojamento Local, presencialmente e online, a sensibilização maior deverá ser no sentido da utilização do online porque o formulário é pré preenchido depois de inserido o nº de registo no RNAL e na página de compromisso terão de escolher que concordam com os requisitos.

**Custos:** Este selo é gratuito, além de opcional. O empreendedor não é obrigado a submeter esta Declaração, só o faz se entender que cumpre todas as Orientações constantes da Declaração de Compromisso, e quiser que o seu estabelecimento tenha afixado o selo.

**Objetivo:** Sensibilizar o empreendedor para os procedimentos mínimos de limpeza e higiene a adotar e incentivar a retoma do turismo a nível nacional e internacional, reforçando a confiança de todos no destino Portugal e nos seus recursos turísticos. Após submissão da Declaração, que corresponde à declaração de compromisso de cumprimento de todos os requisitos validados, a plataforma envia automaticamente uma notificação com a declaração de adesão ao selo “Clean & Safe” e o logo do mesmo.

Recebida a referida notificação o empreendedor poderá utilizar o selo “Clean & Safe”, seja nas instalações físicas, ou nos canais e plataformas de divulgação e venda.

O Turismo de Portugal assegurará a comunicação nacional e internacional desta iniciativa bem como dos estabelecimentos aderentes com o objetivo de renovar e

---

incrementar a confiança de parceiros e consumidor final nos nossos equipamentos turísticos.

**Validade:** Este selo é válido até 30 de abril de 2021. Caso em algum momento a empresa deixe de cumprir algum requisito constante no formulário deverá, de imediato, comunicá-lo ao Turismo de Portugal, via plataforma de registo, e deixará de poder utilizar o selo “Clean & Safe”, uma vez que a sua atribuição implica o cumprimento da totalidade de requisitos.

Caso posteriormente volte a cumprir o requisito pode voltar a submeter nova Declaração.

**Fiscalização:** A atribuição do selo implica auditorias aleatórias a serem realizadas pelo Turismo de Portugal em articulação com a ASAE.

**Listagem das regras que o empreendedor declara que cumpre:** Este estabelecimento declara cumprir os requisitos definidos pelo Turismo de Portugal, de acordo com as orientações da Direção-Geral de Saúde

**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 toalhete 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 atoalhados 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/atoalhados (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 desinfeção 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.

Balcão do Empreendedor do Município de Caminha

[balcaodoempreendedor@cm-caminha.pt](mailto:balcaodoempreendedor@cm-caminha.pt)

---