PROTOCOLO PARA MEIOS DE HOSPEDAGEM

Protocolo Básico. Os estabelecimentos devem

1. Divulgar e disponibilizar informações/orientações claras e atualizadas sobre medidas específicas a serem implementadas.

2. Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e consumidores circulam;

3. Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento;

4. Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);

5. Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;

6. Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, balcões de atendimento, para uso de clientes e funcionários;

7. Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e esvaziá-las várias vezes ao dia;

8. Disponibilizar, nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis;

9. Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e

10. Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância mínima de 1,5 metros entre as pessoas.

Adotamos os protocolos oficiais para sua saúde e segurança
TURISMO RESPONSÁVEL
LIMPO E SEGURO
FAÇA SUA PARTE

Clique para acessar

www.manati.com.br