

Protocolo Interno de Boas Práticas

Prevenção COVID-19

Este Protocolo fornece informações detalhadas sobre os procedimentos que a gerência da Empresa Soito Wines, Lda., instituiu junto da sua equipa de trabalho, clientes e fornecedores de forma a cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo da infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19, dando cumprimento às diretrizes da Organização Mundial de Saúde (OMS), e da Direção Geral de Saúde (DGS).

1. PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO

1.1 NAS INSTALAÇÕES DA SOITO WINES

1.1.1 Sinalização e Informação

- Os clientes da Soito Wines têm conhecimento e acesso ao presente Protocolo Interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19 através de documento digital alojado no website.

1.1.2 Plano de higienização e de limpeza

- De acordo com o presente protocolo interno, a lavagem e desinfeção das superfícies onde colaboradores e clientes circulam é feita várias vezes ao dia, 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, maçanetas, puxadores de armários);
- A Soito Wines privilegia a limpeza húmida, em detrimento da limpeza a seco e do uso de aspirador de pó que será substituído por equipamentos a água;
- A renovação de ar das salas e espaços fechados é feita regularmente durante o dia e a noite;
- Desinfeção diária da piscina com produtos na quantidade adequada, bem como as áreas circundantes e equipamentos;
- Na zona de preparação de Pequeno-almoço, a higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies é reforçada, evitando ao máximo a manipulação direta dos alimentos pelos colaboradores. O pequeno-almoço é servido individualmente;
- As provas de vinhos realizadas no interior da adega passam a ter capacidade máxima de 6 pessoas, sujeita aos equipamentos de proteção aconselhados, para provas com mais pessoas estas serão realizadas no exterior;
- Todos os equipamentos relacionados direta ou indiretamente com atividades de enoturismo serão devidamente desinfetados a cada utilização, a Soito Wines privilegia a prática das atividades ao ar livre;
- Os copos e materiais de prova serão devidamente lavados (a altas temperaturas) e desinfetados segundo as normas da DGS;
- Sempre que sai um cliente, é assegurada a limpeza de mesas e cadeiras;
- Os baldes, esfregonas e mopas utilizados são diferenciados por cada área a higienizar. Após cada utilização, serão devidamente substituídos e desinfetados;
- Para a lavagem dos pavimentos das zonas comuns, será utilizada água quente e detergente comum, seguindo-se a desinfeção com solução de lixívia diluída em água 3 vezes ao dia.

1.1.3 Adequação do espaço selecionado para isolamento

A Soito Wines dispõe de um local para isolar pessoas que possam ser detetadas como casos suspeitos ou casos confirmados de COVID-19. Este espaço tem ventilação natural e possui 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.

1.1.4 Adequação das unidades de alojamento

- A troca da roupa de cama e limpeza dos quartos ocupados privilegia dois tempos de intervenção espaçados e com proteção adequada;
- A remoção da roupa de cama e atoalhados é 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 da roupa de cama/atoalhados é feita em separado, à máquina e a temperaturas elevadas (cerca de 60°C);
- A lavagem e desinfecção das almofadas é feita sempre que muda o cliente;
- Os comandos de TV e ar condicionado serão envolvidos em película de plástico, de forma a poderem ser desinfetados sempre que muda o cliente.

1.1.5 Equipamentos de higienização

- São disponibilizados dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool junto aos pontos de entrada/saída da Adega, dos quartos, dos balneários da piscina e nas zonas comuns;
- Existem dispensadores automáticos de sabão líquido para lavagem de mãos e toalhetes de papel em todas as instalações sanitárias.

1.2. PARA OS COLABORADORES

1.2.1 Formação

- Todos os Colaboradores foram informados sobre as medidas a adotar:
 - 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 70% 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, verificação de tosse ou dificuldade em respirar.
 - Como cumprir as orientações da Direção-Geral da Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupa e material de prova.

1.2.2 Equipamento - Proteção individual

- Existem Equipamentos de Proteção Individual em número suficiente para todos os colaboradores. Consoante a sua função, os colaboradores recebem máscaras, luvas, viseira, bata ou avental, touca e cobre-sapatos.

1.2.3 Designação dos responsáveis

- Será o colaborador Nuno Pinto o 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).

1.2.4 Conduta

- Auto - monitorização diária para avaliação da febre, existência de tosse ou dificuldade em respirar.
- Comportamentos a adotar pelo staff:
 - manter a distância entre colaboradores e clientes e evitar contactos físicos, incluindo os apertos de mão;
 - manter o cabelo apanhado e as unhas curtas e limpas de verniz;
 - desaconselha-se o uso de adornos pessoais (nomeadamente anéis, fios, pulseiras, relógios etc.);
 - As pausas e os horários das refeições principais são escalonadas para evitar encontros nas zonas de pessoal/refeitórios;
- Os colaboradores responsáveis pela limpeza conhecem bem os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), as precauções a ter com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, como boas práticas para autoproteção durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfeção.

1.2.5 Stock de materiais de limpeza e higienização

- Existe stock de materiais de limpeza de uso único proporcional às dimensões do espaço, incluindo toalhetes de limpeza de uso único humedecidos em desinfetante, lixívia e álcool a 70º.
- Dispensadores ou recargas de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool.
- Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico.
- Equipamento ou recargas para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel.

1.3 PARA OS CLIENTES

1.3.1 Equipamento de Proteção Individual

- Existem kits individuais de proteção para os clientes compostos por máscara, toalhete desinfetante e luvas.

1.3.2 Conduta

- A Soito Wines definiu regras simples e claras de permanência nos espaços comuns:
 - Adega:** As provas de vinhos realizadas no interior da adega passam a ter capacidade máxima de 2 pessoas, sujeita aos equipamentos de proteção aconselhados, para provas com mais pessoas estas serão realizadas no exterior; a sala de provas será desinfetada após cada utilização; cada visitante terá de desinfetar devidamente as mãos à entrada da adega bem como utilização de máscara obrigatória.
 - Piscina:** lotação de 4 pessoas em permanência na piscina por períodos de 20 minutos cada. O cliente deverá utilizar a sua toalha sobre o mobiliário exterior, bem como os seus chinelos para se movimentar no espaço envolvente.
 - Balneário:** terá a lotação de 1 pessoa e após utilização, o balneário será devidamente desinfetado após utilização; o balneário terá doses individuais de produtos higiénicos, as toalhas serão posteriormente lavadas a uma temperatura de 60ºC.

1.4 PARA OS FORNECEDORES

1.4.1 Relacionamento com os fornecedores

- Os fornecedores estão impossibilitados de entrar nas instalações da Soito Wines. As encomendas são feitas através de e-mail ou contacto telefónico e a entrega de mercadorias é

assegurada em zona própria para o efeito, salvaguardando distância de segurança por parte de quem entrega e do colaborador que recebe e confere a encomenda.

2. PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

2.1 PLANO DE ATUAÇÃO

- O colaborador responsável deve acompanhar o suspeito de infeção ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contactar o Serviço Nacional de Saúde.
- O espaço de isolamento situa-se no quarto principal de alojamento, o mesmo dispõe de casa de banho, cozinha e acesso ao exterior, dispõe ainda do material dos equipamentos de proteção necessários (mascaras, gel desinfetante e produtos de limpeza), dispõe ainda de sacos com fecho para colocação de toalhas e roupas.

2.2 DESCONTAMINAÇÃO DO LOCAL DE ISOLAMENTO E GESTÃO DE RESÍDUOS

- A descontaminação da área de isolamento é assegurada sempre que haja casos positivos de infeção e a limpeza e desinfecção reforçadas sempre que haja doentes suspeitos de infeção, principalmente nas superfícies frequentemente manuseadas e mais utilizadas pelo mesmo, conforme indicações da Direção-Geral da Saúde;
- O armazenamento dos resíduos produzidos pelos doentes suspeitos de infeção é feito em saco de plástico que, após fechado (ex. com abraçadeira), será segregado e enviado para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico;
- A separação e gestão de resíduos comuns é feita de acordo com os procedimentos instituídos pela empresa Soito Wines Lda., em cumprimento do referencial *Biosphere Turismo Responsável*.

3. REGISTO DE ATOS/INCIDENTES

Registo de ocorrências:

Data	Descrição de Ocorrência	Medidas de atuação	Obs.
10/04/2020	Colaborador com suspeitas de infeção (posteriormente confirmadas)	Encerramento do estabelecimento. Todos os colaboradores fizeram uma quarenta de 15 (quinze) dias à exceção de 1 (um) deles, pois, o mesmo não teve contato com o infetado nos 15 (quinze) dias anteriores. Procedeu-se ao encerramento de todos os espaços e posterior desinfecção dos mesmos.	