EMPREENDIMENTO: _____

SELO LOCAL SEGURO E SAUDÁVEL: CHECKLIST EMPREENDIMENTOS

Avaliação		Sim	Não	NA(*)
Orientação aos colaboradores				
01	Protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19.			
02	Monitoramento diário para avaliação e medição de febre, verificação de tosse ou dificuldade em respirar.			
03	Precauções básicas de prevenção e controle de infecção relativo ao coronavírus, incluindo os procedimentos: Higienização das mãos			
04	Etiqueta respiratória: ao tossir ou espirrar.			
05	Conduta social: evitar o contato próximo, apertos de mão, beijos, postos de trabalhos compartilhados, partilha de alimentos, utensílios, copos e toalhas. Evitar contato direto com clientes sempre que possível.			
06	Uso obrigatório de máscaras.			
Informação aos clientes				
07	Cartazes e avisos disponibilizados pela Secretaria de Turismo com informações e precauções básicas de prevenção e controle de infecção, e com capacidade de lotação do local.			
O estabelecimento				
08	Disponibilizar um local para atender pessoas que possam ser detectadas com suspeitas para aguardarem atendimento e auxílio de protocolos que devem ser seguidos.			
09	Equipamentos de proteção individual que se fizerem necessários para todos os funcionários, incluindo máscaras que são de uso obrigatório.			
10	Informar e cobrar o uso de máscaras pelos clientes, bem como disponibilizar para compra caso o cliente chegue sem e queira adquirir, ou até mesmo disponibilizando para doação caso prefira.			
11	Disponibilização de materiais para higiene e limpeza, incluindo papel toalha, sabão líquido e álcool 70% ou outro produto adequado, nas instalações sanitárias.			

12	Lixeiras com abertura não manual e saco plástico.			
13	Disponibilizar solução à base de álcool 70% ou outro produto adequado junto aos pontos de entrada/saída e instalações sanitárias e balcão de atendimento.			
14	Higienização após cada uso, durante o período de funcionamento das superfícies de toque.			
15	Higienização preferencialmente após cada utilização ou no mínimo, a cada 3 horas de pisos, paredes, tetos, do banheiro e em ambientes internos preferencialmente com água sanitária ou outro produto adequado.			
16	Afastamento dos funcionários do grupo de risco das atividades, bem como quando possível regime de escala, revezamento de turnos e diminuição das jornadas de trabalho.			
17	Nos restaurantes e áreas de alimentação o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies evitando ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores. No caso de existir Buffet deverá manter um atendente para servir o alimento ao cliente.			
18	Diminuição de mesas ou estações de trabalho com espaçamento de 2m entre elas, e capacidade máxima de lotação de 50% do APPCI.			
19	Garantir um distanciamento de 2m entre os clientes que aguardam para ingressar no estabelecimento seja através de fila ou de marcação no chão indicando o local.			
20	Ser dada a preferência da limpeza úmida.			
21	Manter as janelas abertas para a renovação do ar natural, e os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos).			
22	Desinfecção da piscina e jacuzzi, ou outros equipamentos existentes em SPAs é realizada como definido em protocolo interno.			
23	Protocolo de limpeza e higienização orienta a remoção da roupa de cama e atoalhados feita sem agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para a máquina de lavar. Lavagem em separado e a temperaturas elevadas do uniforme dos colaboradores e da roupa de cama/atoalhados (cerca de 60ºC).			
24	Colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infecção contatando o serviço de saúde pelo telefone da UPA Casa de Saúde.			

25	A descontaminação de área sempre que haja casos suspeitos de infecção e reforço da limpeza nas superfícies e principalmente nas frequentemente manuseadas.			
26	Nos casos de agências de viagens, hotéis, pousadas e guias de turismo, a distribuição de informação preferencialmente digital sobre as orientações e recomendações de seu estabelecimento para proteção dos clientes.			
27	Nos casos de agências de viagens, hotéis, pousadas e guias de turismo, o cumprimento de protocolos internos de higienização e segurança pelos parceiros envolvidos nos passeios vendidos.			
28	Fica obrigatório a realização do curso “Guia de Prevenção da Covid-19” através da página do Senac RS. https://senacrs.com.br/pertodevc/guia			
29	Fica obrigatório o empreendimento estar em dia com o município, sendo necessário enviar a Certidão Negativa de Débitos Municipais, que pode ser acessada através do link: https://www.santamaria.rs.gov.br/?secao=certidao_negativa&sub=solicitar			
30	Conforme a Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008, o cadastro no Cadastur é obrigatório.			

Esses procedimentos foram orientados conforme Decretos Municipais e protocolos do Ministério da Saúde e poderão ser alterados de acordo com a evolução dos casos de Coronavírus/COVID-19.

Resp. Inspeção:	Resp. Estabelecimento:
Assinatura:	Assinatura
Local:	Data:

santa maria
UM LUGAR SEGURO E SAUDÁVEL

Realização: