



MADEIRA REGENCY

CLIFF

Protocolo de Prevenção e Segurança Covid-19

“Encontramo-nos em breve e tudo vai melhorar”

- Autor Desconhecido

INTRODUÇÃO

Na sequência da emergência de saúde pública de âmbito internacional, declarada pela Organização Mundial de Saúde, no passado dia 11 de Março de 2020, da doença COVID-19, têm sido tomadas sucessivas medidas excepcionais e temporárias de resposta, relativas não só às matérias de prevenção, contenção, mitigação e tratamento de infecção epidemiológica provocada pelo coronavírus SARS-CoV-2 e da doença COVID-19, em Portugal.

O Madeira Regency Cliff, preocupado com a segurança dos seus hóspedes e colaboradores, seguiu as directrizes apresentadas pelas várias entidades, como a Organização Mundial de Saúde, o Serviço Nacional de Saúde e a Secretaria Regional do Turismo e Cultura, implementando um conjunto de medidas, enumeradas neste protocolo.



COURTESY CAR

- Disponibilizada informação divulgada pelo SNS com medidas preventivas e contactos no interior do veículo;
- Limitação da ocupação do veículo a 70% da sua ocupação;
- Para além da utilização obrigatória do motorista do equipamento de protecção individual (EPI) será recomendado e disponibilizado EPI para os restantes ocupantes do veículo;
- Disponibilização de álcool/gel na viatura;
- Viatura será desinfectada pelo motorista após cada serviço;



ENTRADA

- Sinalizado um fluxo de circulação com a entrada e saída do hotel por forma a promover o distanciamento social;
- Disponibilizado dispensador á entrada do hotel com solução anti-séptica e toalhas descartáveis para a desinfeccção das mãos e bagagem;



CHECK-IN

- Prática de distanciamento social através da definição de zonas de espera bem assinaladas;
- Utilização obrigatória de EPI (máscara, viseira e luvas) dos colaboradores *front office*;

- Disponibilização de dispensador com solução anti-séptica em todos os balcões do estabelecimento;
- Material de contacto físico com o cliente, nomeadamente cartões do quarto, terminal de multibanco e canetas serão desinfectados na presença do próprio antes e depois da sua utilização;
- Entrega de um guia de boas práticas contendo as medidas adoptadas pelo estabelecimento e a informação disponibilizada pelo SNS a todos os hóspedes no acto do check-in;



ÁREAS COMUNS

- Prática do distanciamento social;
- Sinalizado um fluxo de circulação em todas as áreas comuns promovendo o distanciamento mínimo;
- Colocados vários avisos e informação de boas práticas de segurança e protecção nas áreas de maior afluxo;
- Utilização obrigatória de EPI;
- Assegurar a segurança sanitária através da limpeza e higienização constante de todas as áreas e superfícies, com registo da frequência;



ELEVADORES

- Colocadas instruções de segurança de forma visível;
- A ocupação limitada a dois clientes por percurso;
- Colocado dispensador com solução anti-séptica no interior dos elevadores;

- Limpeza e desinfeção dos equipamentos regular com ênfase nas superfícies de elevado contacto;



QUARTOS

- Conforme Plano de Contingência aplicado, foi considerado um quarto de isolamento com todos os equipamentos e materiais recomendados pelo SNS;
- Na atribuição de quartos às reservas, sempre que possível, será intercalada a ocupação entre quartos e andares;
- A ocupação de cada quarto será efectuada após um período mínimo de 12 horas após a última saída;
- A limpeza dos quartos será reforçada e organizada para que o cliente não se encontre no quarto quando esta seja efectuada;
- Utilização obrigatória de EPI pelos colaboradores de andares;
- Disponibilização da informação facultada pelo SNS com procedimentos, boas práticas e contactos em todos os quartos;
- Após cada check-out o quarto será totalmente higienizado com produtos anti-sépticos recomendados.



RESTAURANTE E BAR

- Horários de refeições organizados por turnos e através de reserva de forma a limitar a ocupação do espaço conforme as recomendações governamentais;

- A ocupação de cada mesa será de apenas 2 pessoas ou 4, em caso de famílias;
- Disponibilizado dispensador com solução anti-séptica á entrada do restaurante;
- Utilização obrigatória de EPI (máscara, viseira e luvas) dos colaboradores de *food and beverage*;
- Praticado o distanciamento social entre os colaboradores e clientes;
- Todas as refeições serão efectuadas no modelo de menus fixos com serviço à mesa, sendo os menus plastificados e desinfectados antes e após cada utilização;
- Cumprimento das normas de segurança e higiene sendo efectuada uma limpeza e desinfecção permanente e entre a utilização de cada cliente;



SALA DE MASSAGENS, BANHO TURCO, GINÁSIO E PISCINA INTERIOR

- Mantido fechado até fase evolutiva que permita a utilização dos espaços garantindo a segurança.



PISCINA EXTERIOR

- Limitada a ocupação da piscina a 50% da capacidade instalada;
- Manter distanciamento das espreguiçadeiras de pelo menos 1 metro entre cada uma;
- Desinfecção da espreguiçadeira após cada utilização;
- Utilização de EPI na circulação;

- Limpeza e desinfeção da piscina e zona circundante efectuada com maior frequência.



ÁREAS OPERACIONAIS

- Praticado distanciamento social entre colaboradores e com os clientes;
 - Aquando do registo de assiduidade, existem zonas de espera assinaladas de forma a manter a distância de segurança;
 - Disponibilizado dispensador com solução anti-séptica na entrada ao serviço;
 - Utilização obrigatória do EPI por todos os colaboradores;
 - Utilização obrigatória de viseira e luvas, para além do EPI, para todos os colaboradores que estão em contacto directo com o cliente;
 - Limpeza e higienização das áreas de serviço reforçada e mais frequente;
 - Disponibilizado a todos os colaboradores um Manual de Procedimentos que contem o Plano de Contingência do estabelecimento bem como as medidas de segurança e protecção adoptadas;
 - Divulgação de informação das boas práticas de protecção e segurança dos colaboradores;
 - Limitação da ocupação dos vestiários de forma a garantir o distanciamento de pelo menos 1 metro entre cada colaborador;
 - Limitação da ocupação do refeitório a 4 pessoas da cada vez com afastamento de pelo menos 2 metros entre as mesas;

- Trabalho na cozinha organizado por equipas de forma a limitar a sua ocupação ao estritamente necessário para o serviço;
- Limpeza e desinfeção mais frequente e cumprindo as normas de segurança e higiene aprovadas pela DGS;
- Divulgação, junto dos fornecedores, das medidas de segurança e protecção implementadas pelo estabelecimento;
- Criação de horários de entregas de mercadoria de espaçadas e mantendo o distanciamento necessário;
- Definido um espaço de desinfeção para que todo o material entregue seja higienizado antes de distribuído pelas várias secções;

Vamos regressar seguros e mais fortes.