



PREFEITURA DO
NATAL

PLANO DE RETOMADA DO TURISMO EM NATAL

2020

REALIZAÇÃO



PREFEITURA DO
NATAL

ENTIDADES PARCEIRAS



APRESENTAÇÃO

O turismo de Natal/RN tem passado por uma desaceleração do seu fluxo turístico desde o começo da pandemia da COVID-19 no Brasil, datada da segunda quinzena de março de 2020, quando se iniciaram as medidas restritivas de deslocamento e aglomerações humanas. Diante do exposto, o Ministério do Turismo (2020) apresentou alguns dados que merecem destaque, como a diminuição de 50% dos voos domésticos e mais de 85% das viagens internacionais, comparando-se com os meses de Fevereiro e Março do ano anterior¹.

Em Natal, houve a diminuição de 90% dos voos nos meses de Abril, Maio e Junho. Já para o mês de Julho está programada a diminuição de 78% dos voos referentes ao ano anterior (INFRAMERICA, 2020).

Para a Associação Brasileira de Agências de Viagens – ABAV (2020), o setor de agenciamento vem enfrentando cancelamentos de emissão de passagens e vouchers de viagens. A taxa de cancelamento chegou a 90%, até o momento. Já a Associação Brasileira dos Bares e Restaurantes - ABRASEL (2020) alerta para uma situação de colapso no setor, com uma diminuição do faturamento na ordem de 50 a 90% em algumas cidades e muitos restaurantes que sequer atuavam com delivery, viram seu faturamento zerar durante todo o isolamento social.

Outros dados que merecem destaque são as perdas econômicas de grandes empresas dos setores de Transporte Aéreo, Rodoviário, Restaurantes, Viagens e Aluguel de automóveis, que possuem ações na BOVESPA, todas apresentaram variação negativa em seus papéis no mês de março. Azul, Gol e CVC S.A lideram os índices com -75,69%, -74,33 e -70,03% respectivamente. (MTur, 2020)

A Organização Mundial do Turismo – OMT (2020) reafirma a orientação de restrições de viagens em todo o mundo, tendo como princípio a preocupação com a saúde pública e de cada indivíduo. A Organização afirma, ainda, que o impacto da pandemia nas economias, já em desaceleração, tornou o turismo particularmente vulnerável, sendo este o setor mais atingido até o momento. Com 80% do setor composto por pequenas e médias empresas, milhões de meios de subsistência no mundo e no Brasil ficam vulneráveis.

Isto posto e tendo em vista que no Brasil, o turismo respondeu por 152 bilhões de dólares (8,1%) do Produto Interno Bruto (PIB) e por 6,9 milhões de empregos, que corresponde a 7,5% do total de trabalhos gerados no país, em 2018, segundo dados do World Travel & Tourism Council – WTTC (2018). É possível verificar a importância do turismo para a economia brasileira, sendo necessária a retomada do setor de forma sustentável e considerando protocolos que visem à manutenção do setor e dos turistas.

Sendo assim, estamos apresentando um conjunto de protocolos que deverão ser seguidos pelos diversos atores do turismo, a saber: bares, restaurantes, quiosques e similares; empresas e colaboradores de eventos, meios de hospedagem, transportadoras turísticas e passeios. Com este documento, baseado em portarias nacionais, em normativas de associações de classe e pela própria Organização Mundial do Turismo, objetivamos contribuir para a retomada da atividade turística em Natal.

¹ <http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/13420-turismo-e-justi%C3%A7a-assinam-nota-%C3%A9cnica-conjunta-sobre-remarca%C3%A7%C3%B5es-de-viagens.html>

SUMÁRIO

RECOMENDAÇÕES INICIAIS.....	6
PROTOCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA MEIOS DE HOSPEDAGEM	7
DAS MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS.....	7
DAS MEDIDAS ESPECÍFICAS A SEREM ADOTADAS PELOS SETORES HOTELEIROS.....	7
➤ Front office	7
➤ Governança	8
➤ Unidades Habitacionais.....	9
➤ Alimentos e Bebidas.....	9
➤ Áreas de lazer	9
DAS MEDIDAS EM CASO DE INFECÇÃO PELA COVID-19	10
➤ hóspedes.....	10
➤ Colaboradores	10
PROTOCOLOS DE SEGURANÇA PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS.....	11
CUIDADO COM OS COLABORADORES.....	11
➤ O uso da máscara	11
➤ Uniformes, comportamento e distanciamento:	11
➤ Higienização das mãos:	12
➤ Saúde da equipe:.....	12
ADEQUANDO O AMBIENTE	12
➤ Filas:.....	12
➤ Pagamento:	12
➤ Mesas e cadeiras:	13
➤ Álcool 70% (em gel ou líquido):.....	13
➤ Cardápio:	13
➤ Ventilação e climatização:.....	13
➤ Higienização de superfícies e objetos:	13
➤ Banheiros:	14
➤ Alimentos crus:.....	14
RESTAURANTES SELF-SERVICE	14
CUIDANDO DOS CLIENTES.....	15
➤ Treinamento:.....	15
➤ Sinalização:.....	15
➤ Outras recomendações	16

➤ Sistema Delivery	16
PROTOCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA AGÊNCIAS DE TURISMO RECEPTIVO E GUIAS DE TURISMO	17
AS AGÊNCIAS DE TURISMO RECEPTIVO DEVEM:	17
OS GUIAS DE TURISMO DEVEM:	17
PROTOCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA TRANSPORTES TURÍSTICOS.....	19
ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE	19
➤ As empresas devem:	19
DISTANCIAMENTO SOCIAL	20
HIGIENE PESSOAL	20
COMUNICAÇÃO	21
BUGUEIROS	21
PROTOCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA VENDEDORES AMBULANTES	22
PRÉ-REQUISITOS:	22
ATENDIMENTO AO CLIENTE	22
HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES DE SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS	23
DESCARTE DO LIXO.....	23
PROTOCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA EVENTOS.....	25
ATENÇÃO!	25
DAS MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS.....	25
ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE	26
DISTANCIAMENTO SOCIAL	27
HIGIENE PESSOAL	28
COMUNICAÇÃO	28
AÇÕES DE FOMENTO AO TURISMO PELA PREFEITURA DE NATAL NO PERÍODO DE RETOMADA	30
ANEXO	32
.....	33
REFERÊNCIAS.....	34
FICHA TÉCNICA	37
.....	38

RECOMENDAÇÕES INICIAIS

Iniciamos este documento com uma série de recomendações que valem para o todo o setor turístico natalense na retomada da atividade, como:

- Qualificar sua equipe com cursos online – invista na qualificação profissional dos seus colaboradores, o SEBRAE/RN (<https://material.rn.sebrae.com.br/bioprevencao>) e SENAC/RN (<https://www.rn.senac.br/buscar-cursos?area=turismo>) estão disponibilizando cursos gratuitos para os profissionais do turismo.
- Os cursos acima mencionados do SENAC/RN e SEBRAE/RN são pré-requisitos para estabelecimentos ou profissionais autônomos do turismo que queiram aderir ao Selo Turismo Mais Protegido do Governo do Estado. Para maiores informações acesse www.turismoprotegido.rn.gov.br.
- O Governo Federal também possui um selo próprio chamado Selo Turismo Responsável. Para maiores informações acesse a página www.turismo.gov.br/seloresponsavel.
- Criar um planejamento financeiro – evite gastos desnecessários e crie um planejamento financeiro sustentável. Propõe-se diminuir os estoques e evitar adquirir produtos que não sejam verdadeiramente necessários para a operação do empreendimento turístico.
- Diversificar o conteúdo dos canais relevantes – a diversificação dos canais de venda é de fundamental importância, para isso, utilize novas fotos do seu negócio e invista na apresentação do seu produto ou serviço com mais qualidade de definição, não esquecendo de investir em canais como o Google e metabuscadores.
- Criar estratégias para o momento da retomada - Configure novas campanhas no Facebook, Instagram, Google e Remarketing. Fique de olho também nas variações de desempenho nos canais de vendas, pois eles serão os primeiros a mostrar uma retomada.
- Atentar às possíveis medidas governamentais de apoio - Os governos têm divulgado uma série de medidas que podem ajudar as empresas a passar por este período transitório.
- Por fim, observar o cronograma de abertura de cada segmento de acordo com os decretos do município de Natal/RN.

PROTOSCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA MEIOS DE HOSPEDAGEM

DAS MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS

- ◆ Limpar (lavagem e desinfecção das superfícies de uso comum por colaboradores e clientes);
- ◆ Manter a limpeza frequente dos espaços e objetos de uso comum;
- ◆ Garantir a circulação área e a qualidade do ar;
- ◆ Disponibilizar materiais de higiene com soluções de álcool a 70% devidamente reconhecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;
- ◆ Disponibilizar, nos banheiros, papel toalha, sabonete líquido apropriados para higienização das mãos e lixeiras com tampas, pedais e sacos plásticos. Estas lixeiras devem ter seu lixo recolhido com 2/3 da capacidade;
- ◆ Incentivar campanhas de prevenção e informação no ambiente de trabalho e espalhar cartazes com esse conteúdo em locais visíveis para colaboradores e hóspedes;
- ◆ Promover sinalização e controle do fluxo de pessoas;
- ◆ Garantir o uso de máscara obrigatório nos espaços comuns dos estabelecimentos;
- ◆ Fornecer o EPI necessário aos colaboradores;
- ◆ Organizar a fila demarcando no chão a posição de cada pessoa respeitando o distanciamento social de 1,5 metro entre as pessoas;
- ◆ Garantir a limpeza dos filtros dos aparelhos de ar-condicionado com frequência;
- ◆ Limitar o número de pessoas no elevador pela metade da capacidade;

DAS MEDIDAS ESPECÍFICAS A SEREM ADOTADAS PELOS SETORES HOTELEIROS

- Front office
 - ◆ Adequar o balcão de informações para manter a distância correta de 1,5 metro;
 - ◆ Usar máscara é obrigatório a todos;

- ◆ Não realizar cumprimentos que exijam contato físico e utilizar a etiqueta respiratória;
- ◆ Possuir um kit médico contendo Termômetro Infravermelho e oxímetro;
- ◆ Disponibilizar o fluxograma de ação para o caso dos hóspedes que apresentem os sintomas da COVID, bem como os números de telefones das autoridades de saúde, unidades de pronto atendimento, hospitais públicos e privados;
- ◆ Produção no número de móveis e objetos de uso coletivos nas dependências do hotel;
- ◆ Priorizar o check-in de maneira online;
- ◆ Incentivar o autosserviço do hóspede quanto às bagagens e estacionamento. Caso o hóspede prefira o serviço do hotel, o colaborador terá que higienizar imediatamente com álcool 70% todas as superfícies que entrou em contato;
- ◆ Higienizar as máquinas de cartão de débito/crédito antes e depois do uso;
- ◆ Higienizar as chaves ao receber do hóspede e ao entregá-lo;
- ◆ Higienizar as bancadas e seus objetos após cada atendimento e nas trocas de turnos.

➤ Governança

- ◆ Aumentar a frequência de limpeza e higienização das superfícies que são tocadas com frequência, como portas, maçanetas, botões, barras, corrimãos, painéis de elevador, além de objetos e aparelhos usados nos serviços prestados;
- ◆ Promover o recolhimento do lixo de forma segura, assim como o uso de lixeiras com tampas e pedais que evitam o contato direto do lixo, remover o lixo antes de atingir a capacidade total de armazenamento;
- ◆ Distribuir dispenser com álcool em gel 70% em locais estratégicos dentro dos meios de hospedagem como recepção, corredores, entradas e saídas do estabelecimento, locais próximos a elevadores, dentre outros;
- ◆ Se possível, reduzir o número de objetos de decoração e remover jornais, revistas e livros;
- ◆ Usar equipamentos de proteção individual e distribuir álcool em gel para as camareiras e auxiliares de serviços gerais utilizarem em serviço;
- ◆ Utilizar somente produtos de limpeza e desinfecção com registro na ANVISA-MS;
- ◆ Priorizar a ventilação natural do ambiente;

- ◆ Treinar a equipe sobre o uso correto de EPI para que evitem infecção no momento de colocar ou retirar seu equipamento e sobre os meios de infecção do COVID-19.

➤ Unidades Habitacionais

- ◆ Promover a limpeza e higienização total a cada final de estadia;
- ◆ A limpeza do quarto será realizada primeiro limpando e higienizando o banheiro. Enquanto o banheiro não enxugar, o profissional vai limpar e higienizar a unidade lembrando de toda superfície de contato das mãos e do corpo, e por fim, trocar o novo enxoval (roupa de cama, lixo, toalhas etc.);
- ◆ Embalar todos os itens a serem lavados e realizar a sanitização do ambiente de maneira ventilada naturalmente;
- ◆ Recolher e separar todos os resíduos;
- ◆ Desinfetar e repor o frigobar caso haja a existência;
- ◆ Para os profissionais de limpeza obriga-se o uso de EPI's específico para a atividade.

➤ Alimentos e Bebidas

- ◆ Manter a distância de segurança entre mesas e cadeiras de 1,5 metro cada;
- ◆ Organizar sistema e marcar horários para evitar aglomerações;
- ◆ Dar preferência a pratos individuais montados e serviços de quarto no café da manhã e refeições.
- ◆ As estações de buffets só podem ser usadas se tiver protetor salivar protegendo os alimentos de ficarem expostos, sempre respeitando o distanciamento de 1,5 metro entre as pessoas; A mesa deve ser montada na chegada do cliente e totalmente higienizada na sua saída;
- ◆ Montar e dispor os alimentos a serem feitos para cada pessoa ou grupo familiar;
- ◆ Evitar o uso de toalhas e jogos de mesa;
- ◆ Manusear os alimentos com os EPI's, e usar cobertores nos alimentos levados as unidades de habitação.

➤ Áreas de lazer

- ◆ Utilizar os espaços fechados por horários agendados, proporcionando a cada uso a assepsia do local;
- ◆ Estimular o uso individual do local ou por grupo familiar;

- ◆ Indicar o não compartilhamento de objetos da área de lazer;
- ◆ Aumentar a distância entre as pessoas, devido ao nível de contágio nessas atividades serem maiores;
- ◆ Realizar a limpeza e desinfecção com mais frequência que o comum;
- ◆ Espaços infantis que não tenham ventilação natural devem ser fechados.

DAS MEDIDAS EM CASO DE INFECÇÃO PELA COVID-19

➤ Hóspedes

- ◆ Assegurar que o hóspede fique dentro de sua unidade habitacional enquanto aguarda orientação/atendimento médico;
- ◆ Fica o hóspede infectado impedido de circular pelo prédio onde se encontra;
- ◆ Deve ser comunicado ao sistema de saúde, público ou privado, por intermédio da organização do hotel sobre seu quadro de saúde, objetivando a averiguação do estado viral do hóspede;
- ◆ Aguardar as orientações médicas para tomadas de decisões quanto à permanência ou não do hóspede na unidade habitacional onde ele se encontra;
- ◆ Caso não seja caso de internação, o estabelecimento tem de promover o isolamento social do suspeito ou infectado por Covid-19 em seu quarto até que se complete 14 dias a partir do primeiro dia do início dos sintomas. O estabelecimento deve comunicar ao hóspede que está proibida sua saída do quarto, exceto para caso de internação hospitalar. Ocorrendo o descumprimento deste item, o estabelecimento tem a obrigação de comunicar às autoridades policiais e de saúde.

➤ Colaboradores

- ◆ Afastar, em caso de confirmação por infecção, por um período de 14 dias para cumprimento de quarentena;
- ◆ Em casos de confirmação de infecção de alguma pessoa do grupo familiar onde o trabalhador reside, o afastamento é indicado através de confirmação por laudo médico.

PROTÓCOLOS DE SEGURANÇA PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

CUIDADO COM OS COLABORADORES

- O uso da máscara
 - ◆ Fornecer máscara descartável para os colaboradores envolvidos diretamente com o manuseio dos alimentos. Ou de tecido, caso atenda os seguintes requisitos: 1. Ser resistente à penetração de fluidos transportados pelo ar (repelência a fluidos). 2. Cobrir adequadamente a área do nariz e da boca do usuário;
 - ◆ Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassando o tempo de uso por mais de 2 horas;
 - ◆ Colaboradores de outros setores também são obrigados a utilizar máscara.

- Uniformes, comportamento e distanciamento:
 - ◆ Utilizar o uniforme somente no local de trabalho;
 - ◆ Proibir o compartilhamento ou empréstimo de Equipamento de Proteção Individual (EPI) entre colegas;
 - ◆ Manter o distanciamento mínimo de 1,5 m entre os colaboradores;
 - ◆ Evitar aglomeração em refeitório, oferecendo horários alternativos para refeições dos colaboradores;
 - ◆ Colaboradores de outros setores e entregadores não devem ter acesso ao local de manipulação dos alimentos;
 - ◆ Deve ser evitado: comer, fumar, tossir, espirrar, coçar-se, tocar o nariz, orelhas, olhos ou boca, bem como usar o celular ou manusear dinheiro no ambiente de manipulação de alimentos. Conversar somente o necessário, fazendo uso de cartazes e sinalizações legíveis.

- Higienização das mãos:
 - ◆ Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido e toalha de papel;
 - ◆ Realizar a correta lavagem de mãos;
 - ◆ Com as mãos secas, higienize-as com álcool 70%.

- Saúde da equipe:
 - ◆ Colaboradores em geral que apresentarem sintomas da COVID-19 deverão ser afastados e/ou encaminhados para atendimento médico.

ADEQUANDO O AMBIENTE

- Filas:
 - ◆ Deverá haver filas para controle de entrada ao estabelecimento, evitando aglomeração;
 - ◆ Recomenda-se ter no estabelecimento um Termômetro Digital Laser Infravermelho;
 - ◆ As filas devem garantir a distância mínima de 1,5 m entre as pessoas;
 - ◆ O acesso ao estabelecimento não deve ser concedido às pessoas que não estejam utilizando a máscara de proteção. A máscara deve ser retirada apenas no momento de ingerir a refeição.

- Pagamento:
 - ◆ Incentivar o uso de cartões de crédito ou débito, ou por aproximação, envolver a maquineta em plástico filme plástico (facilita a higienização), disponibilizar álcool 70% e instalar uma proteção impermeável e transparente entre o atendente e o cliente. É importante proceder a higienização da maquineta de cartões, trocando o plástico filme ao menor sinal de rasura, após cada pagamento efetuado.
 - ◆ As filas devem garantir a distância mínima de 1,5 m entre as pessoas durante o pagamento.

- Mesas e cadeiras:
 - ◆ A separação mínima entre cadeiras após a acomodação do cliente deve garantir distanciamento de 1 m, já a das mesas deve garantir 2 metros de distância uma da outra;
 - ◆ Caso não seja possível, remover mesas para reorganizar a nova configuração do estabelecimento, os assentos vazios ou intercalados deverão ser sinalizados para que os clientes procedam o distanciamento correto.

- Álcool 70% (em gel ou líquido):
 - ◆ Disponibilizar álcool em gel 70% em dispenser para higienização das mãos em vários pontos do ambiente, principalmente na entrada, no caixa de pagamento, nas proximidades das mesas, nos banheiros e em vários pontos da cozinha.

- Cardápio:
 - ◆ Disponibilizar o cardápio em quadros, cartazes e monitores que não necessitem manuseio do cliente. Em caso de utilização do cardápio físico, plastifique-o para facilitar a higienização após seu manuseio.

- Ventilação e climatização:
 - ◆ Priorizar ambientes ventilados naturalmente;
 - ◆ Na cozinha, a ventilação deve garantir a circulação do ar e a manutenção do ambiente livre de contaminação;
 - ◆ Para os ambientes climatizados, higienizar ventilador/ar condicionado frequentemente (a cada evento), observando o cronograma do Plano de Manutenção, Operação e Controle do sistema de Climatização – PMOC para ambientes com carga térmica superior a 60 mil BTU's.

- Higienização de superfícies e objetos:
 - ◆ Toda higienização deve ser realizada com produtos regulamentados pela ANVISA-MS;

- ◆ Todo objeto de manuseio frequente (por exemplo: cardápios, galheteiros, maçanetas, superfícies em geral) deve ser limpo com água e sabão ou desinfetado com álcool 70%;
- ◆ A cada novo cliente, mesas, cadeiras e comandas devem ser higienizadas;
- ◆ Ter atenção redobrada com a higienização da cozinha e banheiros;
- ◆ As lixeiras deverão ser equipadas com tampas, sacos plásticos e acionadas sem contato manual. A higienização das mesmas deverá ocorrer diariamente.

➤ Banheiros:

- ◆ Os banheiros devem possuir lavatórios e dispor de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido;
- ◆ Dispor de toalhas de papel descartável para a secagem das mãos;
- ◆ Os coletores de resíduos devem conter tampa cujo uso deve ser acionado com pedal ou sem contato manual;
- ◆ Verificar o estado de higiene dos banheiros de hora em hora, inclusive e, principalmente, aqueles de uso dos colaboradores do restaurante. Proceder com a limpeza de acordo com a frequência do uso;
- ◆ Expor, através de cartazes, instruções sobre a lavagem correta das mãos e uso de álcool 70%.

➤ Alimentos crus:

- ◆ Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial;
- ◆ Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo;
- ◆ Os colaboradores que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a assepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

RESTAURANTES SELF-SERVICE

- ◆ Reiterar que a máscara só deve ser retirada no momento do consumo da refeição. Manter bem sinalizado este aviso em todo o restaurante;

- ◆ Além de todas as normas acima para restaurantes, os Self-Services devem dispor de colaboradores para servir o Buffet. Caso contrário, o estabelecimento deve seguir as normas abaixo:
- ◆ Disponibilizar álcool 70% para os clientes antes de receberem os pratos e talheres e antes do início do buffet, bem como antes e após efetuarem o pagamento;
- ◆ Sinalizar o lavatório mais próximo de modo a estimular ao cliente que seja efetuada a higienização das mãos;
- ◆ Os pratos devem estar protegidos e os talheres embalados individualmente;
- ◆ O buffet deve conter balcão com protetores salivares;
- ◆ Dispor de um colaborador no início da fila para orientar os clientes e certificar que o distanciamento social de 1,5 na linha do buffet e na fila seja cumprido;
- ◆ O colaborador do buffet deve orientar o cliente para estar com as mãos higienizadas ao entrar na fila, proibindo o mesmo de se servir caso se recuse a higienizá-las;
- ◆ Atender um cliente por vez mesmo que seja proveniente da mesma família ou grupo de amigos na linha do buffet;
- ◆ Os clientes não podem estar segurando objetos que ofereçam potencial risco de contaminação dos alimentos, como por exemplo telefone celular, chaves, óculos, entre outros;
- ◆ Dispor de temperos nos galheteiros, em sachês, nas mesas.

CUIDANDO DOS CLIENTES

- Treinamento:
 - ◆ A equipe deve ser treinada constantemente para poder orientar os clientes sobre as melhores atitudes de prevenção ao Covid-19;
 - ◆ Todos devem ter conhecimento sobre as orientações contidas neste documento.

- Sinalização:
 - ◆ Espalhar cartazes instrutivos por todo o restaurante, instruindo os clientes sobre:

1. Uso obrigatório de máscara quando não estiver comendo à mesa;
2. Lavagem correta das mãos;
3. Uso de álcool 70%;
4. Delimitação do distanciamento de 1,5 m em filas;
5. Preferência de pagamento com cartão.

➤ Outras recomendações

- ◆ Aconselhar aos clientes a não compartilhar talheres, copos e alimentos do mesmo prato;
- ◆ Alertar, no exterior do estabelecimento, em caso de pessoas que estiverem com sua temperatura corporal maior que 36,7°C não poderão entrar no restaurante;
- ◆ Não oferecer produtos para degustação que atraia aglomeração ou que não estejam individualmente embalados.

➤ Sistema Delivery

- ◆ O estabelecimento deve ter um espaço destinado para a entrega do pedido ao entregador;
- ◆ Os alimentos deverão ser colocados em sacos fechados e selados. A bolsa usada para entrega será limpa e desinfetada por dentro e por fora após cada entrega;
- ◆ O responsável pela entrega deve usar máscara;
- ◆ Se o serviço for fornecido através de aplicativo, o estabelecimento deve supervisionar as atividades envolvidas;
- ◆ O entregador deve fazer a correta higienização das mãos antes e depois de cada entrega;
- ◆ É de responsabilidade do estabelecimento tomar medidas de prevenção para evitar aglomeração nos corredores.

PROTÓCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA AGÊNCIAS DE TURISMO RECEPTIVO E GUIAS DE TURISMO

AS AGÊNCIAS DE TURISMO RECEPTIVO DEVEM:

- ◆ Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e consumidores circulam;
- ◆ Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);
- ◆ Promover a circulação do ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo janelas e portas para passagem de ar;
- ◆ Disponibilizar álcool 70% líquido e em gel para uso dos clientes em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso a elevadores, balcões de atendimento, dentre outros.
- ◆ Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente com sacos plásticos e esvaziá-las várias vezes ao dia;
- ◆ Disponibilizar nos banheiros sabonete líquido e papel toalha;
- ◆ Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso de álcool 70%, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas e limpeza das superfícies;
- ◆ 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 m entre as pessoas.

OS GUIAS DE TURISMO DEVEM:

- ◆ Informar-se sobre a prevenção do COVID-19 e sobre os riscos higiênicos e sanitários no desenvolvimento de sua atividade;
- ◆ Evitar saudações com contato físico;
- ◆ Respeitar a distância de 1,5 metros de demais pessoas no mesmo recinto, sempre que possível;

- ◆ Se apresentar qualquer sintoma de COVID-19, ainda que de forma leve, deve abster-se de prestar serviço;
- ◆ Usar sempre máscaras e garantir que os clientes façam o mesmo. Trocar a máscara sempre que ficarem úmidas ou a cada 2 horas de uso (o que acontecer primeiro);
- ◆ Lavar frequentemente as mãos com água e sabão ou higienizá-las com álcool em gel 70%;
- ◆ Desinfetar frequentemente os objetos de uso pessoal como óculos, telefones, celulares e microfones, etc.;
- ◆ Evitar compartilhar equipamentos de trabalho (rádio, walkie-talkies, etc.) com outros guias. Caso necessite compartilhar ou alternar os equipamentos, este deverá ser higienizado antes do próximo uso;
- ◆ O guia de turismo deverá informar aos seus clientes as medidas de prevenção e medidas higiênicas aplicáveis, bem como as restrições, limitações e modificações no serviço para prevenção de contágio;
- ◆ Deverá ser avisado anteriormente como e onde serão as visitas realizadas, bem como as possíveis restrições dos provedores de serviços (museus, monumentos, restaurantes, espaços naturais e etc) e informar ao cliente;
- ◆ Evitar cruzamento de grupos turísticos;
- ◆ Evitar espaços reduzidos e zonas suscetíveis de aglomerações;
- ◆ Estabelecer um número máximo de pessoas a que se pode oferecer o serviço de maneira segura;
- ◆ Respeitar ao máximo o horário planejado para que não ocorra aglomerações nos locais.

PROTOCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA TRANSPORTES TURÍSTICOS

ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE

➤ As empresas devem:

- ◆ Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e consumidores circulam;
- ◆ Realizar a limpeza e higienização, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);
- ◆ Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da corrente aérea;
- ◆ Disponibilizar álcool em gel 70% em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;
- ◆ Utilizar lixeiras com sacos plásticos e tampas que não precisem ser abertas manualmente. Lembrar de esvaziá-las várias vezes ao dia quando estiverem com 2/3 de sua capacidade cheia;
- ◆ Disponibilizar, nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel descartável;
- ◆ Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;
- ◆ 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 metro entre as pessoas;
- ◆ Contar com sinalização reforçada com recomendação de cumprimentos e condições de higiene; promover a desinfecção das superfícies onde os clientes e os funcionários tocam frequentemente como puxadores, maçanetas de portas, computadores, banco de espera, banheiros, etc;
- ◆ O transporte turístico deve ser lavado e ter os locais de superfícies de contato com as mãos e corpo higienizados logo após o uso;

- ◆ Preferencialmente, utilizar papel filme envolvendo a máquina de pagamento e após seu uso, é obrigatória a sua limpeza com álcool 70%.

DISTANCIAMENTO SOCIAL

- ◆ Organizar horários de clientes de forma a evitar aglomeração de pessoas e organizar as filas, criando condições de todas as pessoas se manterem 1,5 metro distantes uma da outra.

HIGIENE PESSOAL

- ◆ É obrigatório o uso de máscaras dos clientes e colaboradores da maneira correta;
- ◆ Estabelecer a higienização das mãos com água e sabão ou a utilização de álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), após o contato com cada cliente;
- ◆ Realizar a higienização, com pano e álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), dos veículos e vans: volante, manopla do câmbio, cintos de segurança, botões do vidro elétrico, maçanetas, chaves e outras peças em que haja contato direto com o condutor e os passageiros. A higienização também deve ser feita em equipamentos adicionais como cadeirinha de bebê e outros. Esses equipamentos deverão contar, ainda, com capa protetora, preferencialmente na cor branca. Os profissionais responsáveis pela higienização deverão usar os EPI's indicados pela ANVISA-MS;
- ◆ Para os clientes que realizarem a locação com a contratação de motorista executivo: determinar aos motoristas a necessidade de portar kit a ser disponibilizado pela agência, contendo álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), lenço de papel para utilização pessoal e dos passageiros (caso solicitem).

COMUNICAÇÃO

- ◆ Deixar os colaboradores cientes da obrigatoriedade do uso de máscaras. Fazer demonstração da correta utilização das mesmas;
- ◆ Contar com sinalização reforçada com recomendação de cumprimentos e condições de higiene;
- ◆ Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), da obrigatoriedade do uso de máscaras, do distanciamento entre as pessoas, da limpeza de superfícies, da ventilação e da limpeza dos ambientes.

BUGUEIROS

- ◆ É obrigatório o uso de máscara pelos passageiros e pelo bugueiro;
- ◆ Deve haver um kit no buggy com máscaras descartáveis e álcool em gel 70% para ser disponibilizado aos passageiros, além de álcool 70% líquido para fazer higienização das superfícies;
- ◆ O Buggy deve ser limpo com substâncias registradas na ANVISA que sejam eficazes contra o COVID-19. A limpeza deve ser feita preferencialmente na frente dos passageiros antes de saírem para o passeio;
- ◆ Será oferecido buggys para 2, 3 e 4 pessoas, no qual a escolha fica a critério do cliente mediante sua composição familiar, explicando e reforçando a importância de priorizarem o distanciamento entre eles;
- ◆ Assegurar que nos locais de paradas todos os passageiros do buggy usarão máscaras;
- ◆ O bugueiro deve assegurar que os locais de paradas estarão cumprindo as normas de biossegurança.

PROTOCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA VENDEDORES AMBULANTES

PRÉ-REQUISITOS:

Os ambulantes deverão [atualizar seu cadastro](#) e estar licenciados pela SEMSUR, no sentido de disciplinar o uso do espaço urbano e disponibilizar essas informações para a Vigilância Sanitária. As atividades desenvolvidas devem estar localizadas exclusivamente nos locais permitidos da faixa de areia ou em áreas determinadas pela SEMSUR e SEMURB.

Será permitido apenas os alimentos contidos pelo Decreto Municipal, [nº 10.949/2016](#)², obedecendo às normas sanitárias.

Por fim, será obrigatório a capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos desse segmento, que pode ser realizada pela Vigilância Sanitária com parceria com Instituições de Ensino ou realização do curso oferecido pela [ANVISA](#)³;

ATENDIMENTO AO CLIENTE

- ◆ Usar máscara que cubra o nariz e a boca sem frestas. As máscaras deverão ser trocadas a cada 2 horas ou quando estiverem úmidas antes desse período;
- ◆ Manter asseio pessoal e as unhas curtas e não fazer uso de adornos (anéis, pulseiras, brinco, dentre outros);
- ◆ Usar cabelos presos e completamente protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim;
- ◆ Utilizar uniformes preferencialmente de cor clara, trocados diariamente, conservados e limpos;
- ◆ Não trabalhar se estiver com qualquer sintoma de infecção viral;
- ◆ Higienizar as mãos e antebraços antes e depois de cada atendimento com água e sabão ou álcool em gel 70%;
- ◆ Fornecer em local de fácil acesso álcool 70% para os clientes;
- ◆ Instalar barreiras, se possível, que evitem o contato direto com o cliente;
- ◆ Os produtos devem ser comercializados em suas embalagens primárias, atendendo ao acondicionamento sugerido pelo fabricante;

² Link de acesso ao Decreto Municipal Nº 10.949/2019: <https://leismunicipais.com.br/a1/m/n/natal/decreto/2016/1095/10949/decreto-n-10949-2016-institui-grupo-de-fiscalizacao-para-orka-de-ponta-negra-natal-rn>

³ Acesso ao curso de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos através do link: <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>

- ◆ Todos os produtos devem ser embalados e não podem ficar expostos ao ambiente;
- ◆ Os produtos a granel devem ser guardados de forma que não haja contaminação pelo manipulador do produto ou cliente;
- ◆ É proibido oferecer produto para degustação;
- ◆ Estar capacitado e capacitar todos os colaboradores que venha a ter sobre as medidas de prevenção durante o atendimento ao cliente;
- ◆ Só é permitido o uso de copos, talheres, pratos e guardanapos de material descartável;
- ◆ Evitar manipulação desnecessária com notas e moedas. Caso manipule, sempre higienizar as mãos;
- ◆ Evitar ao máximo estar a menos de 1,5 metro do cliente;
- ◆ Organizar filas obrigatoriamente com essa distância entre as pessoas.

HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES DE SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS

- ◆ Higienizar constantemente todas as superfícies que obtenham contato com as mãos como bancadas, calculadoras, máquinas de cartão (envelope em papel filme), telefones móveis, dentre outros, com álcool 70% ou diluição de água sanitária a 2%, em intervalos mínimos de 30 minutos;
- ◆ Higienizar mesas e cadeiras após cada uso;
- ◆ Evitar a permanência de objetos na mesa e higienizar os cardápios com álcool 70%;
- ◆ Dispor de temperos apenas em sachês;
- ◆ Dispor álcool em gel 70% em cada mesa.

DESCARTE DO LIXO

- ◆ Distribuir lixeiras com tampa e saco plástico em todos os setores, com acionamento por meio de pedais. As lixeiras têm que ser higienizadas todos os dias;
- ◆ Descartar todos os EPIs e papéis-toalha utilizados para higienização das superfícies;

- ◆ Remover o lixo diariamente ou quando este estiver com 2/3 de sua capacidade. Ao remover o lixo, este deve ser armazenado ensacado em recipientes com tampas;
- ◆ O profissional responsável pelo recolhimento do lixo deve estar paramentado com luvas e máscara reutilizável.

PROTOSCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA PARA EVENTOS

ATENÇÃO!

Assim Que As Fases De Retomada Gradual Da Economia Venham Contemplar O Segmento De Eventos, Será Necessário O Cumprimento Dos Protocolos, Abrangendo As Categorias Relacionadas Abaixo:

1. PRODUTORAS DE EVENTOS
2. ESPAÇOS DE EVENTOS
3. CIRCOS E PARQUES DE DIVERSÃO
4. FORNECEDORES E PROFISSIONAIS DO SEGMENTO

DAS MEDIDAS BÁSICAS A SEREM ADOTADAS

- ◆ Monitorar informações, orientações e dados disponibilizados pelo Ministério da Saúde e OMS;
- ◆ Designar equipe especializada no gerenciamento de crises para a orientação e vistoria dos protocolos e procedimentos sanitários indicados;
- ◆ Medir a temperatura de cada pessoa na entrada do evento com termômetro digital a laser infravermelho. As pessoas que estiverem com sua temperatura corporal maior que 36,7°C não poderão entrar no evento;
- ◆ Monitoramento da temperatura dos colaboradores no mínimo 2 vezes ao dia;
- ◆ Desenvolver um plano estratégico de ação de controle sanitário por setor do evento;
- ◆ Estabelecer programas de treinamento em prevenção de epidemias junto à equipe;
- ◆ Adotar as políticas de segurança sanitárias municipais que venham a contribuir com a boa imagem do destino turístico e do setor de eventos em sentido amplo;
- ◆ Utilizar-se da implementação de todas as estratégias preventivas como marketing positivo para o evento, sendo a divulgação das ações de acesso livre a todos;

- ◆ Adotar tecnologias digitais em todo o processo de planejamento, organização, execução e controle para manter a segurança da equipe técnica;
- ◆ Garantir a higienização completa do local a cada turno de evento.

ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE

- ◆ Considerar a utilização de recursos digitais para minimizar o aglomerado de pessoas no mesmo espaço, de modo que sejam híbridos ou dividam o público para manter os espaços sanitariamente seguros;
- ◆ Privilegiar a produção de eventos ao ar livre ou ambientes com ventilação natural ou com filtragem de ar condicionado;
- ◆ Para os ambientes climatizados, higienizar ventilador/ar condicionado frequentemente (a cada evento), observando o cronograma do Plano de Manutenção, Operação e Controle do sistema de Climatização – PMOC para ambientes com carga térmica superior a 60 mil BTU's;
- ◆ Indicar fluxo de tráfego unidirecional nas vias, de modo a evitar que as pessoas se entrecruzem em fluxos opostos que dificultam o deslocamento e geram mais contato;
- ◆ Desenvolver protocolos para espaços confinados, como elevadores e ambientes fechados, limitando a capacidade de carga conforme as recomendações sanitárias (elevadores 1/3 da sua capacidade e ambientes fechados 1 pessoa a cada 5m²);
- ◆ Garantir a limpeza e desinfecção completa dos locais do evento antes e após cada turno (matutino/vespertino/noturno);
- ◆ Aumentar a frequência de retirada de resíduos sólidos e líquidos nas áreas de circulação de pessoas;
- ◆ Indicar local apropriado para descarte de máscaras e EPI's;
- ◆ Em caso de necessidade de guarda-volumes, localizá-los nas áreas de entrada, no modelo de autosserviço, com profissional de limpeza a postos para desinfetá-lo a cada uso. Sugere-se, ainda, fornecer aos participantes do evento os produtos para desinfetar bolsas, malas e outros volumes ali expostos;
- ◆ Proibir o consumo de alimentos e bebidas dentro de estandes;
- ◆ Nas praças de alimentação, deve-se manter 2 metros entre as mesas, com uso de materiais descartáveis e organização de fila de espera fora da área

das mesas. Executar a higienização das mesas e cadeiras a cada ciclo de uso;

- ◆ Bebedouros devem ser desativados, sendo permitido somente consumo de água mineral em recipiente individual;
- ◆ Carpetes devem ser aspirados diariamente;
- ◆ Elevadores, escadas rolantes, maçanetas, corrimãos das escadas devem ser verificados e desinfetados a cada duas horas;
- ◆ Elaborar um “mapa de limpeza” de todas as áreas do local com o registro das atividades e responsável pelo setor.

DISTANCIAMENTO SOCIAL

- ◆ Reduzir a capacidade de carga dos locais, considerando: a) para eventos com pessoas em pé e circulação livre, comportar 01 pessoa por cada 5 metros quadrados; b) para uso de assentos fixos, intercalar fileiras e assentos ocupados; e c) para uso de assentos móveis, manter distância de 1.5 metros entre cadeiras e maior número de corredores, indicando circulação unilateral;
- ◆ Registrar antecipadamente o credenciamento de participantes para reduzir e agilizar o fluxo de pessoas no hall de entrada, com voucher eletrônico (por meio de código de barras ou código QR) ou impressão antecipada da credencial (em casa);
- ◆ Adicionar uma divisão ou barreira transparente (do tipo plexiglás) em locais de atendimento ao público, protegendo os colaboradores;
- ◆ A distribuição de credenciais, materiais e brindes deve ser feita com antecedência e individualmente, de modo que apenas casos extraordinários sejam atendidos na recepção central;
- ◆ O pagamento antecipado de taxas deve ser incentivado, evitando interações presenciais e pagamentos em dinheiro;
- ◆ Manter parte da equipe de trabalho em home office, levando ao local de trabalho somente aqueles que desempenham funções indispensáveis, fornecendo a estes os EPIs e treinamentos acerca dos protocolos de segurança. Pode-se, também, adotar o rodízio de equipes para reduzir o tempo de exposição de cada colaborador;
- ◆ Em caso de o evento oferecer serviços como cafeterias, bares e lounges de espera, que possam retardar a saída dos participantes e causar aglomerações, deve-se respeitar as regras de distanciamento social.

HIGIENE PESSOAL

- ◆ Garantir a disponibilidade de instalações de lavagem das mãos com água, sabão OU álcool gel 70%, papel toalha e lixeira de pedal, estimulando os participantes a lavarem as mãos pelo menos a cada duas horas;
- ◆ Exigir o uso de máscaras nas dependências do evento;
- ◆ Desligar/desinstalar secadores de ar a jato e de mãos tipo "soprador" de ar quente;
- ◆ Microfones, fones de ouvido e demais equipamentos não devem ser compartilhados e necessitam de higienização a cada troca de usuário;
- ◆ Orientar os expositores que identifiquem os itens de exposição que não devem ser tocados/manuseados;
- ◆ Limpar e desinfetar mesas e cadeiras imediatamente após a saída do participante;
- ◆ Utilizar somente produtos de limpeza e desinfecção com registro na ANVISA-MS;
- ◆ Estimular a prática de etiqueta respiratória;
- ◆ Expositores também devem disponibilizar álcool em gel 70% dentro dos estandes;
- ◆ Para os profissionais de limpeza obriga-se o uso de EPI's específico para a atividade;
- ◆ Orientar os colaboradores a manterem os ambientes comuns (mesas, balcões, assentos) livres de objetos pessoais como celulares, equipamentos de proteção e comunicação.;
- ◆ Para os colaboradores que tenham contato direto com o público deve haver a garantia do uso de protetor FACE SHIELD em todo o período de trabalho.

COMUNICAÇÃO

- ◆ Estabelecer um canal de comunicação eficiente com os órgãos sanitários e de saúde local para atendimento emergencial de casos identificados durante o evento;
- ◆ Expor ao público de forma clara as medidas e regimes de limpeza aplicados durante evento (banners, totens, placas, etc.);
- ◆ Aplicar lembretes visuais sobre medidas preventivas básicas, como o uso necessário de máscaras faciais e outros equipamentos de proteção individual,

assim como, ações e etapas a serem seguidas por pessoas que desenvolvem sintomas da COVID-19;

- ◆ Aconselhar pessoas de grupo de risco a não comparecerem ao evento;
- ◆ Criar e distribuir manuais para expositores que contemplarão componentes dos protocolos e diretrizes de segurança;
- ◆ Implementar suporte para esclarecimentos de dúvidas e reclamações;
- ◆ Aconselha-se incluir na ficha cadastral (inscrição) campo autorizando medir a temperatura corporal, sem prejuízo à imagem ou dolo de nenhuma natureza;
- ◆ Criar um banco de dados dos participantes que inclua nome, endereço e contatos de telefone e e-mail para avisos imediatos;
- ◆ Primar por atividades promocionais em formato digital.

MONITORAMENTO

- ◆ Manter vigilância sobre o distanciamento entre os participantes e seus comportamentos de higiene pessoal dentro do evento;
- ◆ Adotar um questionário de avaliação de risco no cadastramento dos participantes (que deve ser feito antecipadamente) para identificar pessoas em grupo de risco e/ou sintomáticas;
- ◆ Monitorar o deslocamento de participantes no evento para evitar aglomerações;
- ◆ Manter contato direto com autoridades de saúde para o compartilhamento de informações acerca de participantes que apresentaram sintomas durante o trans-evento ou pós-evento;
- ◆ Estabelecer um processo de comunicação, consulta e monitoramento com os parceiros e fornecedores envolvidos em suas atividades para assegurar que estes estejam engajados e adotando as medidas sanitárias cabíveis.

Fonte: Elaborado pelos autores (2020), com base nos protocolos lançados em 2020 por: ABEOC, UBRAFE, MTUR, WHO a/b, GO LIVE, ABETA, AIPC, ICCA, UFI, IAEE, WTTC, ABRAPE, REPÚBLICA PORTUGUESA, GOVERNO DO RIO GRANDE DO NORTE, OMS e SINDIPROM-SP.

AÇÕES DE FOMENTO AO TURISMO PELA PREFEITURA DE NATAL NO PERÍODO DE RETOMADA

A Prefeitura do Natal vem trabalhando para promover a volta do turismo com responsabilidade e segurança com a saúde das pessoas envolvidas. O momento vivido é de cautela, mas sabe-se que tudo voltará ao normal em um futuro breve. As praias e nossos equipamentos turísticos estarão esperando o turista com o calor humano e a receptividade que somente o natalense possui.

Além do protocolo específico para as áreas do turismo citadas acima, a Prefeitura do Natal já vem realizando algumas obras impactantes para o turista e o natalense disporem, embelezando a cidade, melhorando nossa qualidade de vida e incrementando o turismo em nossa cidade. Outras obras estão próximas a serem realizadas que com certeza melhorarão a nossa cidade para receber ainda mais turistas.

A rua Praia de Ponta Negra que é um importante polo de turista e gastronomia na cidade passa, por uma reforma de urbanização no local. O espaço ganhará calçadão, ciclovias e mais.

Ainda em Ponta Negra, em breve, teremos o tão desejado aumento da faixa de praia, projeto este conhecido popularmente como “engorda” da praia. A obra encontra-se em fase de retirar as licenças e os recursos já estão garantidos pelo Ministério do Desenvolvimento Regional.

A Prefeitura planeja a abertura da praia de Ponta Negra com novo redimensionamento de mesas, cadeiras e espreguiçadeiras para garantir o distanciamento social de seus frequentadores. A orla da praia ganhará um novo ordenamento de ambulantes no calçadão, na faixa de praia e seu estacionamento na orla que será reordenado.

Trabalha-se também para a criação do pelotão da Guarda Municipal especificamente para o atendimento do turista. O planejamento é abrir um ponto para este pelotão na orla de Ponta Negra, o que promoverá o aumento da segurança no local.

A orla de toda a cidade está ganhando nova iluminação em lâmpadas de LED, melhorando a luminosidade e a segurança do local.

Ainda na orla da cidade, especificamente na praia de Areia Preta, a escadaria de Mãe Luiza passará por uma repaginação em seu visual. Em breve, será feito por artistas a grafiteagem do local e aplicação da técnica de mosaico, deixando o equipamento turístico ainda mais bonito.

Outra obra importantíssima para o turismo na cidade, será na praia da Redinha que sofrerá profundas e importantes modificações de estímulo para o turismo local. Será criado o Terminal Turístico da Redinha com a reforma do Mercado da Redinha, nova orla e iluminação.

O parque da cidade deve ser reaberto seguindo as normas de biossegurança vigentes para melhor experiência no local por parte dos natalenses e pelos turistas.

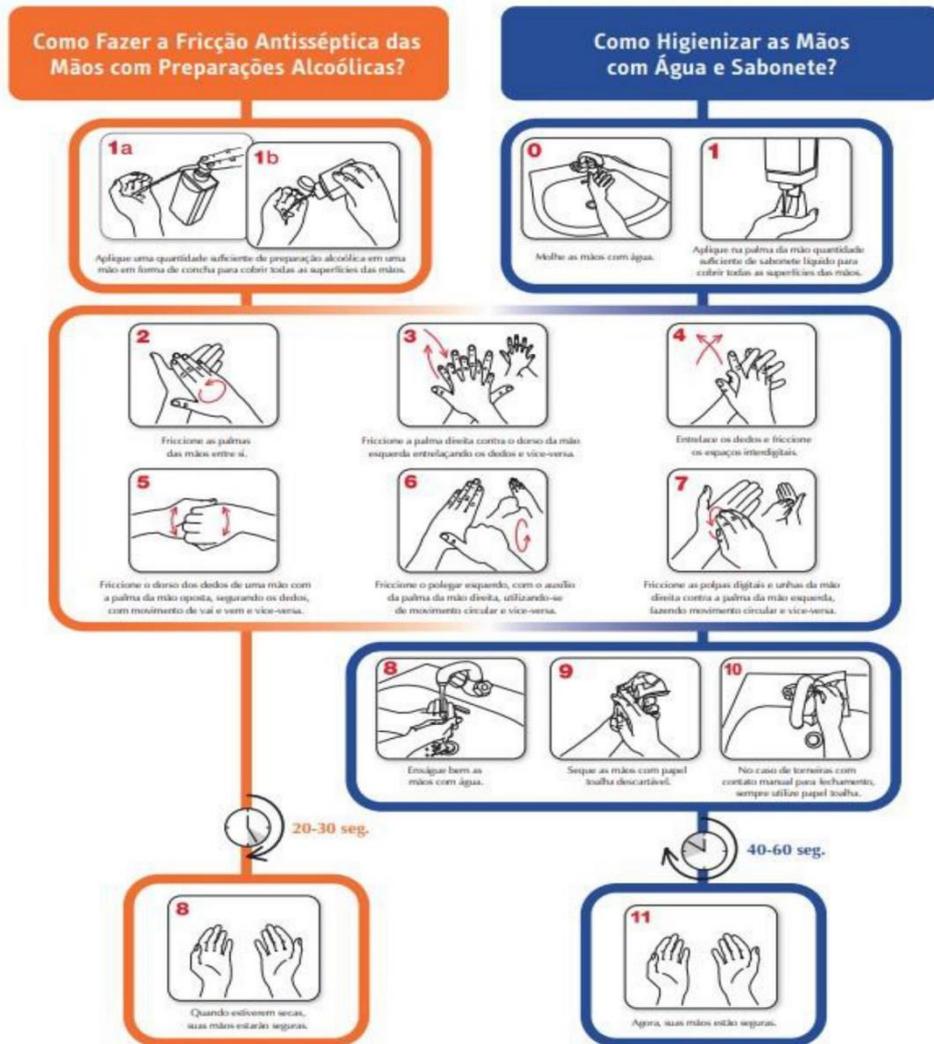
O Centro Histórico da cidade já vem ganhando atenção especial da prefeitura. A revitalização do Beco da Lama foi um sucesso, mas este ainda passará por uma readequação no piso para melhorar ainda mais a infraestrutura. O espaço Ruy Pereira foi também revitalizado com grafites, novo piso e cobertura.

Não parando por aí, o Centro Histórico ainda ganhará um ordenamento de seu estacionamento dando ênfase para os veículos de turismo.

Por fim, a prefeitura homenageará o grande filho da terra e principal folclorista do Brasil, Luís da Câmara Cascudo, criando o roteiro turístico intitulado “Os caminhos de Cascudo”. Diversos locais como sua casa, o museu, o colégio Atheneu e a Academia Norte Rio Grandense de Letras serão listados.

Deste modo, a Prefeitura de Natal entende que o turismo é a principal fonte econômica da cidade, garantindo renda para milhares de natalenses. A cidade de Natal é vocacionada para fazer turismo e a Prefeitura vai estimular ainda mais investimentos para garantir a melhora de vida de seus cidadãos e turistas.

ETIQUETA RESPIRATÓRIA E LAVAGEM DAS MÃOS



OPAS WORLD ALLIANCE FOR PATIENT SAFETY Agência Nacional de Vigilância Sanitária 136 SUS MINISTÉRIO DA SAÚDE PÁTRIA AMADA BRASIL

A Organização Mundial de Saúde temia todas as precauções cabíveis para verificar a integridade contida neste informativo. Entretanto, o material publicado está sendo distribuído sem qualquer garantia expressa ou implícita. A responsabilidade pela interpretação e uso do material é do leitor. A Organização Mundial de Saúde não se responsabiliza em qualquer hipótese por danos pessoais ou materiais causados pelo uso.

A OMS agradece ao Hospital Universitário de Genebra (HUG), em especial aos membros do Programa de Controle de Infecção, pela participação ativa no desenvolvimento deste material.

Disponível para download em:
<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/cartaz-como-fazer-higiene-das-maos-com-preparacao-alcoolica-e-com-sabonete-liquido-e-agua>

#MinhaMáscara CORONAVÍRUS

6 Dicas Para Você Cuidar Da Sua Máscara De Pano

- Mantenha a máscara higienizada corretamente
- Troque a máscara sempre que ela estiver úmida ou suja ou a cada 2 horas
- Ao chegar em casa, não deixe a máscara em qualquer lugar. Coloque-a para lavar
- A máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas
- Não compartilhe a sua máscara, ainda que ela esteja lavada
- Jogue fora a máscara se ela tiver danos



Ministério da Saúde

#MinhaMáscara CORONAVÍRUS

COMO CUIDAR DA SUA MÁSCARA DE PANO?

- Ao chegar em casa, lave bem as suas mãos com água e sabão;
- Remova a máscara com cuidado pelo elástico ou nó da ponta de trás e evite tocar na parte da frente;
- Deixe a máscara de molho por 30 minutos em uma solução de 1 parte de água sanitária para 50 partes de água limpa. Por exemplo: 10 ml de água sanitária para 500 ml de água limpa;
- Lave bem a máscara com água e sabão!
- Deixe secar bem e estará pronta para uso!



Ministério da Saúde

#MinhaMáscara CORONAVÍRUS

Cuidados ao chegar em casa

- Lave as mãos com água e sabão, antes de retirar a máscara
- Remova a máscara pelo laço ou nó da parte de trás e evite tocar na parte da frente
- Deixe a máscara de molho por 30 minutos em uma mistura de 1 parte de água sanitária (2% a 2,5%) com 50 partes de água potável. Por exemplo: 10 ml de água sanitária para 500 ml de água potável
- Lave a máscara e as mãos com água e sabão
- A máscara precisa estar seca para ser utilizada de novo



Ministério da Saúde

#MinhaMáscara CORONAVÍRUS

NÃO USE A MESMA MÁSCARA POR MAIS DE 2 HORAS

Se antes desse tempo a máscara ficar suja ou úmida, você também deve trocá-la. Então, lave com você pelo menos duas máscaras de pano.

E mais: a máscara serve de barreira física ao vírus. Por isso, é preciso que ela tenha pelo menos duas camadas de pano.



Ministério da Saúde

#MinhaMáscara CORONAVÍRUS

QUANTAS MÁSCARAS DE PANO EU DEVO TER?

Cada pessoa deve ter cerca de cinco máscaras de pano. A máscara deve ser trocada quando estiver úmida ou suja ou tiver 2 horas de uso.



Ministério da Saúde

#MinhaMáscara CORONAVÍRUS

Sua máscara de pano precisa:

- Ter, pelo menos, duas camadas de pano, como algodão ou tricoline ou TNT
- Ser individual
- Cobrir totalmente boca e nariz e ficar bem ajustada ao rosto



Ministério da Saúde

Originais disponíveis em: <https://www.facebook.com/minsaude>

REFERÊNCIAS

ABEOC-CE; CSTE; VISITE CEARÁ; SINDIEVENTOS CEARÁ. Sugestões de condutas para a retomada do setor de eventos no ceara: cenário Covid-19. Ceará, 2020.

ABRAPE. Protocolo de retomada: Setor de eventos versão 2.0. 2020

ABRASEL. Como retomar as atividades: recomendações e cuidados para uma reabertura segura de bares e restaurantes diante da crise. Belo Horizonte: 2020. 10 p.

ANVISA. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: 2015. 44 p.

ANVISA. Etiqueta respiratória e lavagem das mãos. 2020 Disponível em: <https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/cartaz-como-fazer-higiene-das-maos-com-preparacao-alcoolica-e-com-sabonete-liquido-e-agua> acesso em 10 jun 2020

ANVISA. Nota técnica no 47, de 3 de junho de 2020. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Brasília, 3 jun. 2020.

ANVISA. Protocolo De Higienização. Procedimentos: limpeza e desinfecção de ambientes, equipamentos, utensílios potencialmente contaminados, gerenciamento de resíduos sólidos e efluentes sanitários. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5777769/PROCEDIMENTO+01+-+PLD-Residuo-Efluentes-/54d4b6eb-36a9-45d9-ba8b-49c648a5f375> acesso em 17 jun 2020

ANVISA. Protocolo Hotéis. Protocolo para quarentena de viajantes em hotéis. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Recomenda%C3%A7%C3%A3o+de+Quarentena+em+Hoteis+ANVISA+COVID-19+atualizado+em+13abril20.pdf/1d17267f-c1bb-4341-ab5a-402ecc2d041b> acesso em 17 jun 2020

ANVISA. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Dispões sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 set. 2004.

ANVISA. Segurança do paciente: higienização das mãos. Brasília: [S.I.]. 95 p.

FECOMÉRCIO et al. Plano De Retomada Do Turismo Do Rio Grande Do Norte: plano básico de segurança sanitária para a retomado no turismo no Rio Grande do Norte. Natal, maio de 2020

FOHB. Protocolo FOHB. Operação Segura E Confiança Do Hóspede. Procedimentos E Recomendações De Boas Práticas Durante E Pós-pandemia. 16 Jun 2020.

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ. Plano de reabertura. Ceará, 2020

GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE. Plano de Retomada do Turismo: plano básico de segurança sanitária para retomada do Turismo no Rio Grande do Norte. Natal, Maio 2020.

HVS. Hotel Operations: in the Covid era. 2020

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Coronavírus (COVID-19): sobre a doença. Brasília, 2020. Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca>. acesso em: 27 jun. 2020.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. PORTARIA Nº 1.565. Diário oficial da União. Edição: 116. Seção: 1. Página: 64. Disponível em: <http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-1.565-de-18-de-junho-de-2020-262408151> acesso em 20 Jun 2020.

MINISTÉRIO DO TURISMO. Selo Turismo Responsável. Meios de hospedagem, Agências de Turismo, Transportadoras Turísticas, Organizadores de Eventos, Locadores de Veículos para Turistas, Guias de Turismo. Disponível em: <https://conteudo.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PI/Anexos/EBook%20SEBRAE%20PI%20PROTOCOLOS%2001.pdf> acesso em 16 Jun 2020

PREFEITURA DE EXTREMOZ. Retorno das atividades: Plano De Retomada Da Atividade Econômica De Turismo Do Municipio De Extremoz/RN. Extremoz/RN. Junho de 2020.

SALVADOR PREFEITURA. Retomada Salvador: protocolos e critérios de reabertura. Salvador/BA. 2020

SEBRAE-PI. Protocolos Específicos para Retomada Segura das Atividades. Vendedores Ambulantes. Disponível em: <https://conteudo.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PI/Anexos/EBook%20SEBRAE%20PI%20PROTOCOLOS%2001.pdf> acesso em 16 Jun 2020

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE; DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE - DVS; SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - SVS. Orientações para comércio de ambulantes para o município de Natal. Natal/RN. 30 Jun 2020

SINDIPROM-SP. Protocolos do Setor de Feiras de Negócios, Congressos e Eventos. São Paulo/SP. Junho 2020

SUVISA-SC. Nota técnica no 31, de 24 de abril de 2020. Informações sobre medidas de prevenção da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19) dirigidas aos estabelecimentos que comercializam alimentos. Florianópolis, 24 abr. 2020

SYMPLA. EVENTOS E CORONAVÍRUS. RAIOS X DA RETOMADA PELO MUNDO. 16 jul, 2020.

TRANSAMERICA EXPO CENTER. Procedimentos gerais para retomada após a quarentena: Covid-19. São Paulo/SP. 2020.

TURISMO DE PORTUGAL. Turismo 4.0: promover inovação no turismo. Portugal, 07 de maio de 2020.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA-NATAL/RN. Orientações para Comércio de Ambulantes para o Município de Natal. Natal, 06 jun. 2020

FICHA TÉCNICA

SETUR - Secretaria Municipal de Turismo

Joham Alves Xavier

Christiane de Araújo Alecrim

Ramon Cavalcanti Asfora Alves

Yolanda Andrade Rodrigues

Estagiários:

Mikaelly Priscila Barbosa da Silva - UFRN

Ellen Victória Ferreira da Rocha - UFRN

Jucielio Domingos de Araújo Lima - UERN

Francisco Bruno Bezerra de Oliveira – UERN

VISA - Vigilância Sanitária

José Antônio de Moura

Leopoldina Maria de Melo Batista

Sônia Fernandes

Lúcia de Fátima Araújo

UERN – Universidade do Estado do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. Sidcley D'sordi Alves Aigrini da Silva

Samuel Jordan de Souza França

UESPI – Universidade Estadual do Piauí

Profa. Me. Ana Angélica Fonseca Costa

Fabio de Sousa Teixeira

UFRN – Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. Ricardo Lanzarini

Prof. Dra. Sueli Aparecida Moreira

Me. Gildygleide Cruz de Brito Rêgo

Me. Aline Gisele Azevedo Lima de Barros

Romário Oliveira de Sant'ana

SEBRAE – RN

Yves Guerra



PREFEITURA DO
NATAL

