

# PRONTIDÃO OPERACIONAL:

## LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA REABERTURA - HOTELARIA

**Lista de Verificação do gerente geral para preparar seu estabelecimento para retomar as atividades com segurança e eficiência.**

O símbolo **!** indica as ações de reabertura mais críticas.

### Avaliação de Planejamento

**Faça um levantamento de quais espaços foram fechados (bares, bancos, pátios, cozinhas, etc.)**



**Tenha à disposição os produtos e ferramentas de limpeza corretos (S/N)**

S / N	Desinf. p/superfícies de preparo de alimentos	S / N	Desengordurante
<b>!</b> S / N	Desinfetante de uso geral p/ serviços de alimentos aprovado pela Anvisa	S / N	Limpador de Pisos
S / N	Detergente para lavagem manual de Louça	S / N	Sabonete bactericida p/mãos
S / N	Detergente, aditivo de secagem para lavagem mecânica de louça	S / N	Álcool Gel/Loção Alcólica em Espuma para as mãos.
S / N	Detergente para pré-lavagem	S / N	Desinfetante/ Limpador para Banheiros*
S / N	Mop's, Rodos, vassouras, panos de microfibra e outros acessórios		



**Faça um inventário dos seu EPIs (S/N)**

Consulte as orientações da FISPQ de todos os produtos em uso e siga as orientações das autoridades sanitárias locais/federais para compreender a dimensão completa dos EPIs necessários.

S / N	Máscara (conforme recomendado pela autoridade sanitária ou política corporativa)	S / N	GHS e Suporte GHS
S / N	Luvas Descartáveis	S / N	Sapatos Segurança
S / N	Óculos de proteção	S / N	Termômetro
S / N	Kit de Primeiros Socorros		



\* Certifique-se de que um desinfetante aprovado pela Anvisa para uso contra o Covid-19 esteja disponível. Consulte o especialista Ecolab quanto aos produtos aprovados contra o SARS-CoV-2

# Lista de verificação do gerente geral para preparar seu hotel para retomar as atividades com segurança e eficiência.

## Preparação de Produtos Químicos e Equipamentos

### Precauções com produtos químicos

- Não misture produtos químicos com nada além de água.
- Apenas adicione produtos químicos à água, mas nunca adicione água aos produtos químicos.
- Sempre garanta ventilação adequada.
- Siga as instruções do rótulo, incluindo a orientação de EPIs, e use somente produtos químicos para sua aplicação e área de uso pretendidas.
- Se possível, verifique as datas de validade e descarte adequadamente os produtos vencidos de acordo com as instruções do rótulo e a regulamentação local.
- Armazene os produtos químicos em recipientes devidamente rotulados.



### Lavanderia, Limpeza e Arrumação

- Água - se estiver desligado, volte a ligar para máquina de lavar louças e dosadores.
- Energia Elétrica - se estiver desligado, ligue para máquina de lavar louça e dosadores.
- ! Processar qualquer tecido sujo que tenha sido deixado sujo antes do fechamento.
- Esvazie todos os pulverizadores spray e encha com novas soluções de acordo com cada rótulo. Certifique-se de que a água e o produto estão fluindo para o pulverizador.
- Limpe / reabasteça os carrinhos de limpeza.



### Espaços Públicos

- ! Esvazie todos os pulverizadores sprays e encha com novas soluções de químicos de acordo com cada rótulo. Certifique-se de que a água e o produto estão fluindo para o pulverizador.
- Verifique e recarregue os dispensers de sabonetes e álcool gel para as mãos.
- Verifique e recarregue os dispensers odorizadores de ambientes.



# Lista de verificação do gerente geral para preparar seu hotel para retomar as atividades com segurança e eficiência.

## Preparação de Produtos Químicos e Equipamentos



### Serviço de Alimentação

- Se a máquina de lavar louça foi desmontada antes do fechamento, remonte a máquina. Uma vez montada, ligue a energia na máquina de lavar louça.
- Se a desincrustação da máquina faz parte da sua rotina, faça ou oriente ao cliente para que seja feito antes da reabertura.
- Passe um rack através da máquina lavar louça para garantir que ele está funcionando corretamente. Tenha a garantia que a máquina está atingindo a temperatura adequada de lavagem e enxágue. Se for uma máquina de baixa temperatura, garanta que o sanitizante está dentro da concentração de PPM's indicada.
- Se a energia estiver desligada, ligue a para os dosadores de químicos.
- Esvazie todos os Pulverizadores Sprays e encha-os com novas soluções de químicos. Garanta que a água e o químico estejam fluindo para os pulverizadores.
- Verifique se as geladeiras estão em 5C° ou menos e os freezers estão em -12C° ou menos.
- Verifique se as pias para lavagem das mãos estão limpas, se os dispensers de sabonete e álcool estão abastecidos, se há os adesivos sobre procedimento de lavagem das mãos, se há um dispenser com papel toalha ou um secador automático, e um lixo para descarte do papel toalha.
- Verifique se a água está atingindo 37C° nas pias de lavagem das mãos e 43C° nas pias de 3 compartimentos caso tenha.
- Certifique-se de ter concluído as ações corretivas de sua última inspeção de saúde antes da reabertura.
- Certifique-se de ter toda a documentação necessária disponível.
- Verifique se há sinais de atividade de pragas (baratas, ratos, moscas, formigas etc.).



### Filtragem da água

- Se fechado por menos de 4 semanas, lave os sistemas de águas (quente e frio) por 10 minutos e siga os protocolos de interrupção do serviço que devem fazer parte do seu programa mestre de gestão de águas.
- Se fechado por mais de 4 semanas, peça um filtro para substituição, entre em contato com o representante da Ecolab e coordene um pedido com pelo menos duas semanas de antecedência da reabertura.



# Lista de verificação do gerente geral para preparar seu hotel para retomar as atividades com segurança e eficiência.

## Preparação de Produtos Químicos e Equipamentos

### Descalcificação da Água

- Se durante o fechamento houve uso de água corrente em toda as tubulações das instalações, então nenhuma ação é necessária.
- Se a propriedade estiver fechada há menos de 4 semanas, revise o sistema de tratamento de água (tanques) antes de retornar ao serviço.
- Se a propriedade estiver fechada há mais de 4 semanas, siga as recomendações do Especialista em Segurança da Nalco.



### Sistemas de Abastecimento de Água

Os procedimentos exatos dependerão em grande parte das atividades domésticas do sistema de água do seu hotel enquanto esteve fechado. Discuta com seu Representante de Água e Especialista em Segurança da Nalco para obter mais informações.



### Sistemas da Torre de Resfriamento

- Os procedimentos exatos dependerão em grande parte das atividades do sistema de torres de resfriamento do hotel enquanto esteve fechado. Portanto, discuta com seu Representante de Água da Nalco para obter mais informações



### Piscinas e Spas

oAntes de reabrir a piscina, siga os procedimentos de reabertura e realize uma cloração de choque se não fizer parte do procedimento de reabertura.

O choque de cloro não será necessário para todas as piscinas. Não permita que ninguém use a piscina até que a química da água esteja dentro dos limites normais de operação e estabilizada.

oAntes de reabrir o spa, siga os procedimentos de reabertura e realize uma cloração de choque se não fizer parte do procedimento de reabertura. O choque com cloro não será necessário para todas as piscinas. Não permita que ninguém use o spa até que a química da água esteja dentro dos limites normais de funcionamento e estabilizada.

**oNOTA:** Se a piscina e/ou o spa foram fechados por um período prolongado, lave os filtros e mude a os meios de comunicação. Monitore a turbidez e o cloro residual após a iniciação do sistema.

oRetomar o processo diário de titulações e verificações de segurança das piscinas conforme os códigos municipais locais ditam.



# Lista de verificação do gerente geral para preparar seu hotel para retomar as atividades com segurança e eficiência.

## Preparação do Hotel para a Reabertura

### Quartos de Hóspedes

- O Troque o enxoval do apartamento, se este não tiver sofrido alterações antes do fechamento.
- Certifique-se de que os eletrônicos estão conectados e funcionando (geladeira, relógio, tv, etc.).
- O Quando aplicável, abra janelas e portas para permitir a circulação de ar fresco.
- ! • Desinfete as superfícies duras e não porosas seguindo os Procedimentos de Reabertura .
- Verifique os rejuntas no box dos chuveiros e aplique produto para desinfetar e descolorir o mofo.
- Aspire carpete, tapetes, cadeiras e superfícies macias deixando-as livres de detritos.
- Use um produto odorizador ou neutralizador de odores, para eliminar quaisquer maus odores provenientes de ambientes fechados.
- Manter os quartos com temperaturas normais de acordo com o padrão estabelecido.
- Conforme necessário, substitua os acessórios que faltam na sala do apartamento - cafeteira, livros, papel etc. Se necessário limpe-os e desinfete.
- Inspeccione costuras e dobras nos cantos superiores dos colchões, a fim de identificar possíveis infestações de insetos na cama, considere tratamentos proativos de quarto de hóspedes para prevenção de insetos na cama. (pulgas e percevejos)
- Considere instalar colchões aprovados contra insetos para proporcionar um ambiente saudável e reduzir os abrigos de insetos da cama.



### Lobbies

- ! ○ Desinfetar superfícies duras e não-porosas e seguir os procedimentos Reabertura da Hospitalidade Procedimentos.
- A desinfecção de todas as superfícies duras e não porosas deve ocorrer várias vezes por dia após reaberto (é importante que o hóspede veja a limpeza em ação).
- ! ○ Instale nos lobbies estações de Álcool Gel ou Loção Alcólica com Espuma para as mãos quando água morna + sabonete não estiver disponível.
- Tenha desinfetante e multiuso, com panos multiuso ou toalhas de papel ou TNT a disposição, para uso rápido se necessário.



# Lista de verificação do gerente geral para preparar seu hotel para retomar as atividades com segurança e eficiência.

## Preparação do Hotel para a Reabertura

### Espaços Públicos

- Desinfete todas as superfícies duras e equipamentos não porosos após Os procedimentos de reabertura de hospitalidade, incluindo banheiros públicos, academias, spas, centros de negócios, etc.



- Se disponível, monte estações com antisséptico para as mãos em áreas movimentadas (academias, saguões, etc.).



- Disponibilize desinfetante/ multiuso e panos de uso único ou papel toalha em locais onde o hóspede seja responsável pela própria limpeza.
- Estabeleça a frequência de limpeza dos espaços públicos.

### Piscinas e Spas

Desinfete todas as superfícies duras e não porosas e equipamentos após os procedimentos de reabertura da hospitalidade.

- Aumente os pontos de ajuste do aquecedor e do cloro, caso tenham sido ajustados antes do fechamento.
- Troque as roupas de piscina.
- Desinfete todas as superfícies rígidas e não porosas e limpe os espaços da piscina, incluindo cadeiras e puxadores de porta e corrimãos de piscina de contato frequente.



### Serviço de Alimentação nas Áreas Públicas e Áreas de Serviço

- Verifique a data de validade de todos os alimentos e produtos perecíveis para garantir a segurança alimentar.
- Desinfete todas as superfícies rígidas e não porosas e limpe todos os freezers e espaços na geladeira antes de enchê-los novamente.



- Avaliar a limpeza e desinfetar todas as superfícies duras e não porosas, seguindo o guia de Reabertura da Hospitalidade Procedimentos.
- Verifique se há sinais de atividades de pragas em rachaduras e fendas e áreas atrás de equipamentos da cozinha.
- Verifique se há sinais de atividades de pragas nas áreas de estocagem de alimentos e entradas externas.
- Limpe os ralos do chão para evitar o surgimento de moscas pequenas.



# Lista de verificação do gerente geral para preparar seu hotel para retomar as atividades com segurança e eficiência.

## Preparação do Hotel para a Reabertura

### Diversos

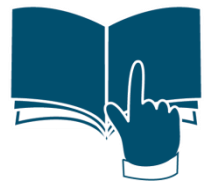
- Seguir os procedimentos para máquina de gelo no guia de Procedimentos de Reabertura Hospitalidade para limpar e higienizar antes de usar.
- ! Limpar e desinfetar superfícies duras e não porosas. Limpar e desinfetar as superfícies externas das máquinas de venda e bebedouros
- Certifique-se de que as áreas de coleta de lixo e o perímetro do prédio estejam limpos e sem entulho.
- Retome os serviços de paisagismo para reduzir as oportunidades de abrigos de pragas.



## Aprimorando seus Processos e Procedimentos

### Desenvolva seu Plano de Treinamento e Conformidade

- ! Desenvolva seu programa de treinamento de novas contratações e funcionários atuais focado em procedimentos adequados de desinfecção.
- Aproveite os Procedimentos de Reabertura de Hospitalidade e outros recursos fornecidos por seus representantes Ecolab.
- Desenvolva um novo regime e rotina para limpeza de espaços públicos e do saguão.
- ! Construir e treinar os Protocolos de Higiene das Mãos. Incentivar os hóspedes a seguir as Melhores Práticas de Higiene das Mãos
- Consulte o Guia de Procedimento de Reabertura de Hospitalidade para mais informações.
- Crie um processo para comunicar seus novos padrões e práticas de limpeza aos seus hóspedes.



***Siga sempre as orientações locais ao reabrir seu estabelecimento, incluindo referentes ao distanciamento social e outras medidas para diminuir a propagação da Covid-19.***

Para mais informações, consulte o representante local da Ecolab