

LUZEIROS HOTEIS

**A SUA SEGURANÇA E BEM-ESTAR
É PRIORIDADE PARA NÓS.**

PROTÓCOLO DE PREVENÇÃO COVID-19

#VEMPROLUZEIROS



A REDE LUZEIROS HOTÉIS NASCEU EM 2002 NA CIDADE DE FORTALEZA, EM 2009 INAUGUROU SEU EMPREENDIMENTO EM SÃO LUIS. POSTERIORMENTE EM 2017 A SUA UNIDADE EM RECIFE. COM O CONCEITO HOTEL DESIGN, A REDE LUZEIROS PROPORCIONA UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA QUE VISA ATENDER AS NECESSIDADES DE SEUS CLIENTES EM TODOS OS DETALHES, GARATINDO TODO O CONFORTO, CHARME E LAZER. APRESENTANDO O MELHOR DA CULINÁRIA REGIONAL E ADEQUAÇÃO, CRIATIVIDADE, SABOR, UMA COZINHA COM SERVIÇOS QUE VARIAM DE COFFEEBREAKS, FEIJOADAS E BANQUETES COMPLETOS. ALÉM DE UMA EQUIPE DE PROFISSIONAIS ALTAMENTE MOTIVADOS E CAPACITADOS. OS MOMENTOS DE INTERAÇÃO TEM SEMPRE UM TOQUE ESPECIAL NO LUZEIROS, QUE VEM TRAÇANDO UMA LINDA TRAJETÓRIA E SE DESTACANDO ENTRE OS MELHORES HOTÉIS DO PAÍS.



ORIENTAÇÕES GERAIS:

1

AFERIÇÃO DE TEMPERATURA CORPORAL NA ENTRADA DO HOTEL E PORTARIA DE SERVIÇO; CONTROLE DE LIMPEZA DOS BANHEIROS, ASSIM COMO DO AR CONDICIONADO;

2

ÁLCOOL-GEL, PANOS OU PAPEL TOALHA DESCARTÁVEIS; PRODUTOS PARA DESINFECÇÃO: ÁLCOOL 70%;

3

LENÇOS UMEDECIDOS DESINFETANTES OU DE ÁLCOOL, SABONETE LÍQUIDO PARA LAVAGEM DAS MÃOS;

4

DESINFETANTES PARA LIMPEZAS GERAIS, UTILIZAÇÃO DE MÁSCARAS; TELEFONES ÚTEIS: DISQUE SAÚDE (MINISTÉRIO DA SAÚDE): 136



ANTES DA SUA CHEGADA

1

REVISAMOS NOSSOS PROTOCOLOS DE HIGIENIZAÇÃO REDOBRANDO OS CUIDADOS COM A SANITIZAÇÃO DAS ÁREAS E PRINCIPALMENTE PONTOS DE MAIORES CONTATOS DE NOSSOS HÓSPEDES.

2

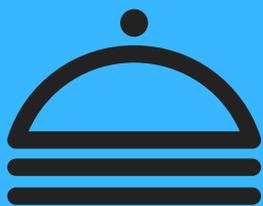
NOSSOS GERENTES SE REÚNEM (VIRTUALMENTE) TODOS OS DIAS COM SUAS EQUIPES PARA REFORÇAR AS ORIENTAÇÕES E APLICAÇÃO DO NOVO PROTOCOLO DE HIGIENIZAÇÃO.

3

CAPACITAMOS NOSSAS EQUIPES PARA QUE POSSAM ZELAR PELO CUIDADO COM A HIGIENIZAÇÃO E UTILIZAÇÃO DOS EPI'S RESPEITANDO O DISTANCIAMENTO SOCIAL NO CONTATO COM OS HÓSPEDES EM NOSSAS UNIDADES, INCLUINDO O FORNECIMENTO DE MÁSCARAS PARA PROTEGER NOSSOS COLABORADORES DURANTE O TRAJETO DO TRABALHO.

4

A UTILIZAÇÃO DE EPI'S É OBRIGATÓRIA PARA NOSSOS COLABORADORES E CUIDAMOS PARA QUE TODO O MATERIAL ENTREGUE AO HÓSPEDE, COMO CHAVE DO APARTAMENTO, ESTEJA HIGIENIZADA.



RECEPÇÃO E LOBBY:

1

DISPONIBILIZAR OS AVISOS PÚBLICOS SOBRE A PREVENÇÃO E CONTROLE DA DOENÇA CONTAGIOSA NAS TVS E DISPLAYS DO LOBBY, BALÇÃO E HALL DE ELEVADORES, CONTENDO OS TELEFONES DE HOSPITAIS E POSTOS PROXIMOS (CONFORME ORIENTADO PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE);

2

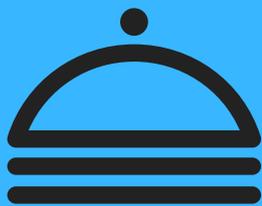
DISPONIBILIZAR EQUIPAMENTO (DESINFETADO) DE MEDIÇÃO DE TEMPERATURA PARA HOSPEDE QUE SOLICITAR. RECOMENDA-SE QUE A DESINFECÇÃO COM ÁLCOOL 70% SEJA FEITA AO ENTREGAR E AO RECEBER O EQUIPAMENTO;

3

MANTER, SEMPRE QUE POSSÍVEL, AS PORTAS DO HOTEL ABERTAS PARA VENTILAÇÃO DO AMBIENTE; REMOVER TEMPORARIAMENTE JORNAIS, REVISTAS E LIVROS DO LOBBY PARA EVITAR INFECÇÕES CRUZADAS; TENTAR ACOMODAR NO MESMO ANDAR HOSPEDES PROVENIENTE DE ÁREAS EPIDÉMICAS;

4

TOMAR MEDIDAS EFICAZES DE DESINFECÇÃO DE MALAS DE HÓSPEDES. O MENSAGEIRO DEVE DESINFETAR COM ÁLCOOL 70% A ALÇA DA MALA, O PUXADOR DO ZÍPER E O CADEADO/LACRE. SE NECESSÁRIO, OFERECER AO HOSPEDE A DESINFECÇÃO TOTAL DA MALA.



RECEPÇÃO E LOBBY:

5

O CARTÃO-CHAVE DEVE SER EFETIVAMENTE DESINFETADO COM ÁLCOOL 70% AO SER RECEBIDO E ANTES DE SER REUTILIZADO. RECOMENDA-SE QUE O RECEPCIONISTA NÃO PEGUE O CARTÃO DA MÃO DO HOSPEDE, E SIM QUE O HOSPEDE DEPOSITE O CARTÃO-CHAVE EM LOCAL ESPECIFICO;

6

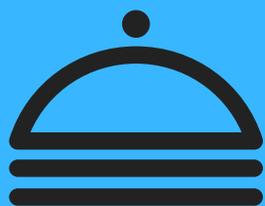
DISPONIBILIZAR ÁLCOOL 70% PARA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS;

7

DESINFETAR REGULARMENTE COM ÁLCOOL 70% EQUIPAMENTOS DE USO CONTINUO, COMO POR EXEMPLO TECLADOS, TELAS E MONITORES DE COMPUTADORES, TABLETS E SMARTPHONES, BANCADAS DE TRABALHO, TELEFONES, CANETAS, CARRINHOS DE BAGAGENS,ETC;

8

DISPONIBILIZAR ÁLCOOL EM GEL EM FRASCO DOSADOR PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS COLOCADO EM CADA BALCAO DA RECEPÇÃO E LOBBY;



RECEPÇÃO E LOBBY:

9

DISPONIBILIZAR ÁLCOOL EM GEL EM FRASCO DOSADOR PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS COLOCADO EM CADA BANHEIRO PÚBLICO COM AVISOS LEMBRANDO OS HÓSPEDES SOBRE A IMPORTÂNCIA DE LAVAR AS MÃOS;

10

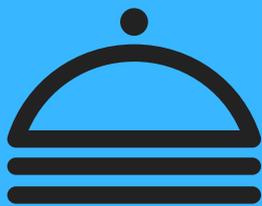
POSSUIR ESTOQUE DE ÁLCOOL GEL, MÁSCARAS E LUVAS DESCARTÁVEIS PARA ATENDER SOLICITAÇÕES; REGISTRAR QUALQUER EVENTO COLETANDO O MÁXIMO DE INFORMAÇÕES: NOME, HORÁRIO, LOCAL, DOCUMENTO, PROCEDIMENTOS ADOTADOS, PERÍODO DE HOSPEDAGEM, ETC.

11

AJUSTAR A FREQUÊNCIA DE LIMPEZA/DESINFECÇÃO, POR EXEMPLO, A CADA HORA, NAS ÁREAS A SEGUIR: MAÇANETAS DE PORTA, BOTOES DE ENTRADA, PAINÉIS DE TOQUE DE PORTA OSCILANTE EM TODAS AS ÁREAS PÚBLICAS;

12

BOTÕES DE ACESSO DE ELEVADOR DE HÓSPEDES EM TODOS OS HALLS DE ELEVADOR; BOTOES DE PAINEL DE ELEVADOR DE HÓSPEDES E CORRIMAOS NOS ELEVADORES;



RECEPÇÃO E LOBBY:

13

ESCADAS E TODOS OS CORRIMÃOS DAS ÁREAS SOCIAIS; BANHEIROS DE HÓSPEDES COM TODAS AS SUPERFÍCIES DE BALÇAO E MAÇANETAS DE PORTAS DESINFETADAS;

14

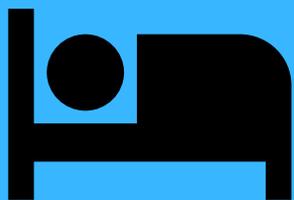
TODA A EQUIPE, E PRINCIPALMENTE MENSAGEIROS E MANOBRISTAS DEVEM ESTAR ATENTOS AS SEGUINTE SITUAÇÕES:

15

HIGIENIZAR AS MÃOS APÓS CARREGAR MALAS E BAGAGENS;
HIGIENIZAR AS MÃOS APOS A ABERTURA DE PORTAS DE CARROS E MANOBRA DE VEÍCULOS

16

EVITAR APERTOS DE MÃOS, OU HIGIENIZÁ-LAS APÓS CONTATO.
UTILIZAR LUVAS DESCARTÁVEIS PARA REALIZAR SUAS ATIVIDADES, CASO NECESSÁRIO.



APARTAMENTOS E CORREDORES:

1

GARANTIR TEMPO DE VENTILAÇÃO NATURAL PARA APARTAMENTOS E CORREDORES DE NO MÍNIMO 2 HORA POR DIA; ADOPTAR MEDIDAS EFICAZES DE DESINFECÇÃO RIGOROSA COM DESINFETANTE E ÁLCOOL 70% NA ÁREA DOS APARTAMENTOS:

2

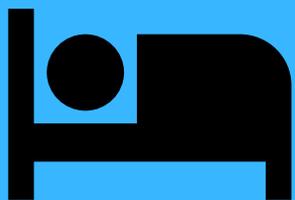
DESINFECÇÃO EFICAZ DE MÓVEIS, LOUÇAS E METAIS SANITÁRIOS; LAVAR O RALO DO CHÃO COM DESINFETANTE 2 DILUIDO;

3

DESINFECÇÃO DOS AMENITIES, DIRETÓRIOS APARELHOS TELEFÔNICOS, CONTROLES REMOTOS, INTERRUPTORES E MAÇANETAS COM ÁLCOOL 70% FINALIZAR A LIMPEZA DE XÍCARAS, CANECAS E COPOS DOS QUARTOS COM ÁLCOOL 70%

4

REMOVER TEMPORARIAMENTE REVISTAS E LIVROS PARA EVITAR INFECÇÕES CRUZADAS; UTILIZAR LUVAS AO RETIRAR O ENXOVAL, LIMPAR E DESINFETAR (REFORÇO NA UTILIZAÇÃO DOS EPIS);



APARTAMENTOS E CORREDORES:

5

OS COLABORADORES DEVEM SER BEM TREINADOS E TOMAR PRECAUÇÕES EFICAZES; DISPONIBILIZAR AVISOS PARA QUE OS HÓSPEDES REUTILIZEM SUAS TOALHAS USADAS PARA REDUZIR A POSSIBILIDADE DE INFECÇÃO CRUZADA;

6

AJUSTAR A FREQUÊNCIA DE LIMPEZA/DESINFECÇÃO, POR EXEMPLO, A CADA HORA, NAS ÁREAS A SEGUIR: MAÇANETAS DE PORTAS, BARRAS DE APOIO, BARRAS DE ABERTURA, 6 PAINÉIS DE TOQUE DE PORTA OSCILANTE NOS CORREDORES;

7

BOTÕES DE ACESSO DE ELEVADOR, BARRAS DE APOIO E CORRIMÃOS; TODOS OS CORRIMAOS DAS ÁREAS DE APOIO.

8

LIMPAR E DESINFETAR FREQUENTEMENTE COM ÁLCOOL 70% UTENSÍLIOS DE ALTA UTILIZAÇÃO (VASSOURAS, ASPIRADOR DE PÓ, ALÇA DE BALDE, SUPORTES DE CARRINHOS, PRANCHETAS, CANETAS, RÁDIOS, APARELHOS, ETC).



RESTAURANTE:

1

O SALÃO DEVE TER BOAS CONDIÇÕES DE VENTILAÇÃO E GARANTIR O BOM FUNCIONAMENTO DAS INSTALAÇÕES DE VENTILAÇÃO MECÂNICA;

2

AUMENTAR A DISTÂNCIA ENTRE AS MESAS NO RESTAURANTE MINIMIZANDO O CONTATO ENTRE HOSPEDES NO AMBIENTE DE REFEIÇÕES;

3

RECOMENDA-SE FECHAR AS ÁREAS SEM VENTILAÇÃO NATURAL OU AR FRESCO; COLABORADORES DO RESTAURANTE DEVEM LAVAR E DESINFETAR BEM AS MÃOS ANTES DO SERVIÇO COM ÁLCOOL 70%;

4

REFORÇAMOS MEDIDAS DE DESINFECÇÃO PARA OS UTENSÍLIOS DE MESAS E IMPLEMENTAMOS O SISTEMA DE INSPEÇÃO; SE NECESSÁRIO OU SOLICITADO, TALHERES DESCARTÁVEIS PODEM SER FORNECIDOS;



RESTAURANTE:

5

SUBSTITUIR COLHERES E UTENSÍLIOS DE BUFFET COM MAIOR FREQUÊNCIA;

6

TODA A EQUIPE, E PRINCIPALMENTE GARÇONS E CUMMINS DEVEM ESTAR ATENTOS AS SEGUINTE SITUAÇÕES: HIGIENIZAR AS MÃOS APÓS RETIRADA DE LOUÇAS E UTENSÍLIOS USADOS

7

EVITAR APERTOS DE MÃOS, OU HIGIENIZÁ-LAS APÓS CONTATO.

8

UTILIZAR LUVAS DESCARTÁVEIS PARA REALIZAR SUAS ATIVIDADES, CASO NECESSARIO.



RESTAURANTE:

9

OS CARDÁPIOS DEVEM SER EFETIVAMENTE DESINFETADOS COM ÁLCOOL 70%;

10

DISPONIBILIZAR ÁLCOOL EM GEL EM FRASCO DOSADOR PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS COLOCADA EM LOCAL DE FÁCIL ACESSO AOS HÓSPEDES E CLIENTES;

11

RECOMENDA-SE TEMPORARIAMENTE NÃO MONTAR MISE EN PLACE DE MESA PARA EVITAR CONTAMINAÇÕES CRUZADAS, BEM COMO DEIXAR UTENSÍLIOS EM LOCAL ÚNICO PARA RETIRADA PELOS HÓSPEDES. TALHERES DEVEM ESTAR EM EMBALAGENS INDIVIDUALIZADAS;

12

RETIRAR TODOS OS UTENSÍLIOS E LIMPAR SALEIROS, PIMENTEIROS, MESAS E CADEIRAS COM ÁLCOOL 70% OU LENÇOS UMEDECIDOS DESINFETANTES APOS A SAÍDA DO HÓSPEDE;



COZINHA:

1

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL REALIZA PALESTRA DE ORIENTAÇÃO COM TODA EQUIPE;

2

OPERAR ESTRITAMENTE DE ACORDO COM O DISPOSTO NAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E ORIENTAÇÕES DA NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL;

3

EQUIPAR TODAS AS ÁREAS DA COZINHA COM PRODUTO PARA DESINFECÇÃO DAS MÃOS, COMO ALCOOL-GEL;

4

REDUZIR E CONTROLAR RIGOROSAMENTE O ACESSO DE PESSOAS EXTERNAS ÀS ÁREAS DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, INCLUINDO FORNECEDORES.



COZINHA:

5

TODA E QUALQUER PESSOA QUE PRECISE ENTRAR NA COZINHA DEVE LAVAR AS MÃOS E DESINFETÁ-LAS CORRETAMENTE;

6

ORIENTAR E DISPONIBILIZAR MATERIAL SOBRE O CORRETO PROCESSO DE LAVAGEM DAS MÃOS;

7

NOTIFICAR FORNECEDORES DE QUE NÃO É PERMITIDO DEIXAR PESSOAS COM PROBLEMAS DE SAÚDE REALIZAR ENTREGAS;

8

TOMAR MEDIDAS RIGOROSAS DE DESINFECÇÃO DE TÁBUAS DE CORTAR ALIMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA



COZINHA:

9

LIMPAR E DESINFETAR DIARIAMENTE COM ÁLCOOL 70% PORTAS DE EQUIPAMENTOS DE ALTA UTILIZAÇÃO (FORNOS; GELADEIRAS, FREEZERS), BEM COMO EQUIPAMENTOS EM GERAL (BATEDEIRAS, 9 LIQUIDIFICADORES, PROCESSADORES, ETC)

10

DEVEM SER REALIZADAS INSPEÇÕES DIÁRIAS PELA GERÊNCIA EM TODAS AS ÁREAS DE PREPARO E SERVIÇO DE ALIMENTOS PARA GARANTIR QUE OS MÉTODOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO SEJAM SEGUIDOS E REALIZADOS DE MODO CONSISTENTE.



LAVANDERIA:

1

GARANTIR A VENTILAÇÃO EM TODAS AS ÁREAS DA GOVERNANÇA E LAVANDERIA; UTILIZAR LUVAS PARA REALIZAÇÃO DA COLETA, SEPARAÇÃO E CONTAGEM DO ENXOVAL;

2

APLICAR MEDIDAS EFICAZES PARA GARANTIR A SEGURANÇA DAS EQUIPES DURANTE O PROCESSO DE LAVAGEM E CONTAGEM DO ENXOVAL (ORIENTAR EMPRESA RESPONSÁVEL POR ESTE SERVIÇO);

3

NOTIFICAR LAVANDERIA TERCEIRIZADA QUE NÃO É PERMITIDO DEIXAR PESSOAS COM PROBLEMAS DE SAÚDE REALIZAR COLETAS E ENTREGAS.

4

LIMPAR E DESINFETAR FREQUENTEMENTE COM ÁLCOOL 70% PORTAS DE EQUIPAMENTOS DE ALTA UTILIZAÇÃO (LAVADORAS E SECADORAS), BEM COMO EQUIPAMENTOS EM GERAL (FERRO DE PASSAR, ETC)



ÁREAS DE LAZER (ACADEMIA, SPA, PISCINA):

1

MEDIDAS DE DESINFECÇÃO DO AR PARA AS ÁREAS DE LAZER;

2

RECOMENDA-SE FECHAR AS ÁREAS SEM VENTILAÇÃO NATURAL OU AR FRESCO;

3

PISCINA: MONITORAMENTO APRIMORADO DO NÍVEL DE CLORO, MANUTENÇÃO DO NÍVEL DE PH CONFORME RECOMENDAÇÃO E GARANTIR A FILTRAGEM E DESINFECÇÃO DA ÁGUA EM TEMPO HABIL;

4

TODOS OS ITENS E EQUIPAMENTOS UTILIZADOS PELOS HÓSPEDES, INCLUINDO CHAVES, ARMÁRIOS, CABIDES, EQUIPAMENTOS DE GINÁSTICA, ETC.DEVEM SER LIMPOS E DESINFETADOS COM ALCOOL 70% NO MÍNIMO, UMA VEZ A CADA MEIO DIA;



ÁREAS DE LAZER (ACADEMIA, SPA, PISCINA):

5

MACAS E CADEIRAS DE MASSAGEM DEVEM SER LIMPOS E DESINFETADOS COM ÁLCOOL 70% ANTES E APÓS CADA UTILIZAÇÃO;

6

DISPONIBILIZAR ÁLCOOL EM GEL EM FRASCO DOSADOR PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS COLOCADO EM LOCAL DE FÁCIL ACESSO AOS HÓSPEDES E CLIENTES;

7

DISPONIBILIZAR PANO OU PAPEL TOALHA DESCARTÁVEIS E ÁLCOOL 70% PARA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE GINÁSTICA PARA USO DIRETO PELOS HÓSPEDES;

8

AJUSTAR A FREQUÊNCIA DE LIMPEZA/DESINFECÇÃO, POR EXEMPLO, A CADA HORA, DE MAÇANETAS DE PORTA, METAIS, SUPERFÍCIES E BALCÕES DE ATENDIMENTO, VESTIÁRIOS DE HÓSPEDES, CHUVEIROS E BANHEIROS



ÁREAS DE LAZER (ACADEMIA, SPA, PISCINA):

9

DESINFETAR REGULARMENTE COM ÁLCOOL 70% EQUIPAMENTOS DE USO CONTÍNUO, COMO POR EXEMPLO TECLADOS, TELAS E MONITORES DE COMPUTADORES, TABLETS E SMARTPHONES, BANCADAS DE TRABALHO, TELEFONES, CANETAS, ETC;

10

TERAPEUTAS DE SPA DEVEM USAR MÁSCARAS PARA TODOS OS TRATAMENTOS E LUVAS PARA TRATAMENTOS ESPECÍFICOS (POR EXEMPLO: TRATAMENTOS FACIAIS).

11

TODOS OS COLABORADORES TERCEIRIZADOS DEVEM SER ORIENTADOS E DEVEM SEGUIR AS REGRAS APRESENTADAS



EVENTOS E ÁREAS SOCIAIS:

1

GARANTIR A VENTILAÇÃO NATURAL E IMPLEMENTAR AS MEDIDAS DE DESINFECÇÃO DO AR ANTES E DEPOIS DO USO DA SALA DE EVENTOS.

2

GARANTIR O BOM FUNCIONAMENTO DAS INSTALAÇÕES DE VENTILAÇÃO MECÂNICA; GARANTIR A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUDIOVISUAIS, PRINCIPALMENTE MICROFONES, TELEFONES E CONTROLES EM GERAL, PREFERENCIALMENTE COM ÁLCOOL 70% ATENÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS CORRETOS PARA EVITAR QUALQUER DANO;

3

DESINFETAR ELEVADORES UMA VEZ POR HORA COM ÁLCOOL 70%, INCLUINDO OS BOTOES DE ACIONAMENTO INTERNOS E EXTERNOS;

4

DESINFETAR CORRIMÃOS DAS ESCADAS DE ACESSO E BARRAS DE APOIO COM ÁLCOOL 70%;



EVENTOS E ÁREAS SOCIAIS:

5

DESINFETAR OS APARELHOS TELEFÔNICOS DAS ÁREAS SOCIAIS COM ÁLCOOL 70%, PELO MENOS 4 VEZES AO DIA;

6

DESINFETAR COM ÁLCOOL 70% OS APARELHOS TELEFÔNICOS E CONTROLES DAS SALAS DE EVENTOS A CADA INTERVALO;

7

DISPONIBILIZAR EQUIPAMENTO (DESINFETADO) DE MEDIÇÃO DE TEMPERATURA PARA HOSPEDE QUE SOLICITAR. RECOMENDA-SE QUE A DESINFECÇÃO COM ÁLCOOL 70% SEJA FEITA AO ENTREGAR E AO RECEBER O EQUIPAMENTO;

8

DISPONIBILIZAR ÁLCOOL EM GEL EM FRASCO DOSADOR PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS NAS SALAS DE EVENTOS EM UTILIZAÇÃO E NA MESA DE COFFEE BREAK;



EVENTOS E ÁREAS SOCIAIS:

9

AJUSTAR A FREQUÊNCIA DE LIMPEZA/DESINFECÇÃO COM ÁLCOOL 70%, POR EXEMPLO, A CADA HORA, DE MAÇANETAS DE PORTA, METAIS, SUPERFÍCIES E BALCÕES DE ATENDIMENTO E BANHEIROS

10

NOTIFICAR FORNECEDORES DE QUE NÃO É PERMITIDO DEIXAR PESSOAS COM PROBLEMAS DE SAÚDE REALIZAR ENTREGAS;

11

TODOS OS COLABORADORES TERCEIRIZADOS DEVEM SER ORIENTADOS E DEVEM SEGUIR AS REGRAS APRESENTADAS



RECURSOS HUMANOS:

1

O MELHOR CAMINHO É A PREVENÇÃO, ASSIM ORIENTEM OS COLABORADORES QUE A PRIMEIRA AÇÃO QUE TODOS DEVEM FAZER AO CHEGAR AO LOCAL DE TRABALHO E EM CASA É LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE. ALÉM DISSO, A LAVAGEM DAS MÃOS DEVE OCORRER CONSTANTEMENTE.

2

HIGIENIZAR CONSTANTEMENTE O RELÓGIO PONTO COM ÁLCOOL 70% E DISPONIBILIZAR ÁLCOOL EM GEL EM FRASCO DOSADOR PRÓXIMO AO EQUIPAMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS ANTES E DEPOIS DA MARCAÇÃO DE PONTO;

3

ORIENTAR COLABORADORES SOBRE AS FORMAS DE EVITAR A TRANSMISSÃO DO CORONAVÍRUS, INCLUSIVE ATRAVÉS DE CONTATOS FÍSICOS COMO APERTOS DE MÃOS, ABRAÇOS E COMPARTILHAMENTO DE OBJETOS;

4

EQUIPES QUE RECEBAM E/OU MANUSEIEM TECIDOS DE ALGODÃO (COMO LENÇÓIS, COLCHAS, FRONHAS, TOALHAS DIVERSAS, ETC.) DEVEM UTILIZAR LUVAS DURANTE O PROCEDIMENTO DE COLETA E CONTAGEM DOS MESMOS;



RECURSOS HUMANOS:

5

UTILIZAR TODOS OS EPIS NECESSÁRIOS AO MANUSEAR PRODUTOS DESINFETANTES, PRINCIPALMENTE MÁSCARAS E LUVAS MÉDICAS DESCARTÁVEIS;

6

REFORÇAR TREINAMENTO DAS EQUIPES SOBRE A UTILIZAÇÃO ADEQUADA DE PRODUTOS DESINFETANTES (CORRETA DILUIÇÃO PARA QUE NÃO PERCA O PODER DE DESINFECÇÃO) E PARA QUE OS COLABORADORES OS UTILIZEM DE MODO SEGURO DURANTE APLICAÇÃO).

7

DISPONIBILIZAR EQUIPAMENTO (DESINFETADO) DE MEDIÇÃO DE TEMPERATURA CASO ALGUM COLABORADOR NECESSITE. RECOMENDA-SE QUE A DESINFECÇÃO COM ALCOOL 70% SEJA FEITA AO ENTREGAR E AO RECEBER O EQUIPAMENTO. SE A TEMPERATURA ESTIVER ACIMA DE 37,0 GRAUS, INFORMAR AO RH PARA PROVIDÊNCIAS IMEDIATAS;

8

CASO ALGUM COLABORADOR VENHA SE ENQUADRAR COM SUSPEITA DE CONTAMINAÇÃO, CONFORME DEFINIÇÃO DAS AUTORIDADES, O FATO DEVE SER REPORTADO IMEDIATAMENTE À GERÊNCIA DO HOTEL, RH E DIRETORIA DE OPERAÇÕES. O MESMO VALE PARA CASOS SUSPEITOS ENTRE FAMILIARES.



REFEITÓRIO E SALA DE DESCANSO:

1

AJUSTAR A FREQUÊNCIA DE LIMPEZA/DESINFECÇÃO COM ÁLCOOL 70%, POR EXEMPLO, A CADA HORA, DAS SALAS DE DESCANSO DE COLABORADORES, INCLUINDO MAÇANETAS DE PORTA, METAIS, SUPERFÍCIES, BALCOES, CONTROLES, ETC.

2

REMOVEMOS TEMPORARIAMENTE JORNAIS, REVISTAS E LIVROS DAS SALAS DE DESCANSOS PARA EVITAR INFECÇÕES CRUZADAS;

3

AS SALAS DE DESCANSO E REFEITÓRIOS DEVEM TER BOAS CONDIÇÕES DE VENTILAÇÃO E GARANTIR O BOM FUNCIONAMENTO DAS INSTALAÇÕES DE VENTILAÇÃO MECÂNICA;

4

OS UTENSÍLIOS DE MESA UTILIZADOS NOS REFEITÓRIOS DEVEM SER DESINFETADOS CORRETAMENTE COM ÁLCOOL 70% ANTES E DEPOIS DE SUA UTILIZAÇÃO.



REFEITÓRIO E SALA DE DESCANSO:

5

DISPONIBILIZAMOS ÁLCOOL EM GEL EM FRASCO DOSADOR PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS PARA QUE OS FUNCIONÁRIOS LAVEM E DESINFETEM AS MÃOS DIARIAMENTE;

6

DISPONIBILIZAR CARTAZES COM O PROCEDIMENTO CORRETO DE LAVAGEM DE MÃOS NO REFEITÓRIO E VESTIÁRIOS.

LUZEIROS HOTELS

**YOUR SAFETY AND WELL-BEING
ARE OUR PRIORITY.**

COVID-19 PREVENTION AND CONTROL GUIDANCE

#COMETOLUZEIROS

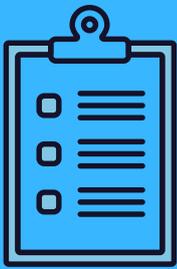


The Luzeiros Hotel chain was founded in 2002 in Fortaleza city. Then, in 2009 it opened the second hotel of the hotel chain in Sao Luís city. Later, in 2017, it was inaugurated another enterprise of the chain in Recife city.

With the hotel design concept, the Luzeiros chain provides a unique experience that pursues to attend to all our customers' needs, in every detail, ensuring comfort, glamour, and leisure.

It offers the best regional cuisine adaptations, creativity and flavor. A hotel service that diversifies from coffee breaks, "feijoadas", self-service to plated tables. Also, the hotel has a qualified and motivated team to guarantee the customers' expectations.

The special touch in every interaction with our customers has built a beautiful path that makes the Luzeiros Hotel chain one of the outstanding hotels in the country.



GUIDELINES:

1

TAKE BODY TEMPERATURE AT THE ENTRANCE AND AT THE SERVICE DOOR;
DISINFECTION CONTROL IN BATHROOMS, AS WELL AS THE AIRE CONDITIONING;

2

HAND SANITIZER, TISSUES, OR DISPOSABLE PAPER TOWELS TO DISINFECT: ALCOHOL 70%;

3

DISINFECTANT AND ANTIBACTETIAL WIPES, LIQUID SOAP TO HANDS;

4

CLEANING AND DISINFECTING PRODUCTS, WEAR A MASK;
USEFUL NUMBERS: DIAL 136 TO SPEAK TO THE HEALTH DEPARTMENT.



BEFORE YOUR ARRIVAL

1

CHECK THE SANITATION GUIDELINES. INTENSIFY THE CARE WITH THE SANITATION OF ALL THE AREAS IN THE HOTEL, ESPECIALLY THOSE WITH THE GREATEST EXPOSURE BETWEEN THE GUESTS.

2

THE MANAGERS MET (ON-LINE) EVERY DAY WITH THEIR TEAMS TO REINFORCE THE ORIENTATIONS AND DUTIES, ALSO TO APPLY THE NEW COVID-19 GUIDELINE.

3

WE EMPOWER OUR EMPLOYEES SO THEY CAN WATCH OVER THE SANITATION MEASURES USING PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT. RESPECTING THE SOCIAL DISTANCE WHEN IN TOUCH WITH GUESTS AND CUSTOMERS INSIDE OUR UNITS. ALSO PROVIDING MASKS TO OUR WORKERS FOR GOING TO WORK AND THEIR WAY BACK HOME.

4

THE USE OF PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT IS MANDATORY FOR OUR EMPLOYEES. ALSO, WE TAKE CARE THAT ALL THE ITEMS WE PROVIDE TO OUR GUESTS, SUCH AS: KEYCARDS, BE SANITIZED.



RECEPTION AND LOBBY:

1

WE DISPLAY PUBLIC INFORMATION ABOUT THE PREVENTION AND CONTROL OF THE CONTAGIOUS DISEASE ON THE SCREENS OF THE LOBBY, RECEPTION DESK, AND THE ELEVATORS HALL, WITH THE PHONE NUMBERS OF HOSPITALS AND NEAR HEALTH CENTERS (AS ORIENTED BY THE HEALTH DEPARTMENT);

2

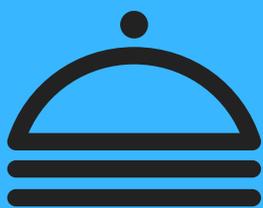
MAKE AVAILABLE A SANITIZED THERMOMETER TO TAKE THE TEMPERATURE OF ANY GUEST THAT REQUIRES IT. WE RECOMMEND THE DISINFECTION OF THE EQUIPMENT WHEN RECEIVED AND WHEN DELIVERED BACK.

3

WHERE POSSIBLE, KEEP THE HOTEL DOORS OPENED TO MAINTAIN A VENTILATED ENVIRONMENT;
NEWSPAPERS, MAGAZINES AND BOOKS WERE REMOVED FROM THE LOBBY TO PREVENT ANY SPREAD OF COVID-19;
TRY TO ACCOMMODATE, IN THE SAME FLOOR, GUESTS THAT COME FROM EPIDEMIC AREAS;

4

TAKE EFFECTIVE ACTIONS TO DISINFECT GUESTS LUGGAGE. THE BELLMAN MUST DISINFECT WITH ALCOHOL 70% THE HANDLE, THE ZIPPER AND THE LOCK OR SEAL. IF NEEDED, IT MIGHT BE OFFERED TO THE GUEST TO SANITIZE THE WHOLE LUGGAGE.



RECEPTION AND LOBBY:

5

THE KEYCARD MUST BE PROPERLY DISINFECTED WHEN RECEIVING AND WHEN REUSED. WE RECOMMEND THAT THE RECEPTIONIST DO NOT TAKE THE KEYCARD DIRECTLY FROM THE GUESTS HANDS, INSTEAD IT SHOULD BE PUT IN A SPECIFIC PLACE;

6

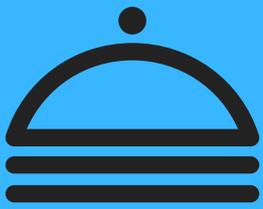
THE HOTEL MAKES ALCOHOL 70% AVAILABLE TO DISINFECT EQUIPMENTS AND UTENSILS;

7

DISINFECT FREQUENTLY, WITH ALCOHOL 70%, EQUIPMENTS OF DAILY USE, SUCH AS: KEYBOARDS, SCREENS, MONITORS, TABLETS AND SMARTPHONES, WORKBENCHES, PHONES, PENS, LUGGAGE CARTS, AMONG OTHERS;

8

HYDROALCOHOLIC GEL DISPENSERS DISTRIBUTED ALONG THE RECEPTION DESK AND LOBBY;



RECEPTION AND LOBBY:

9

MAKE HAND SANITIZER AVAILABLE IN DISPENSER BOTTLES IN EVERY HOTEL RESTROOM, WITH PUBLIC WARNINGS ABOUT THE IMPORTANCE OF WASHING HANDS;

10

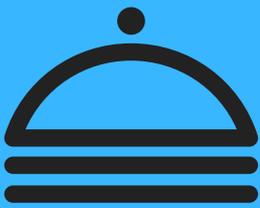
HAVE ENOUGH MEDICAL SUPPLIES, SUCH AS: HAND SANITIZER, MASKS AND DISPOSABLE GLOVES, TO ATTEND ANY REQUEST;
RECORD ANY OCCURRENCE, COLLECTING IMPORTANT DETAILS, LIKE: NAMES, TIME, PLACE, ID, ACTIONS TAKEN, ACCOMMODATION PERIOD, ETCETERA;

11

ADJUST THE DISINFECTION FREQUENCY FOR EXAMPLE: EVERY HOUR, IN THE FOLLOWING AREAS: DOOR HANDLES, ENTRANCE BUTTONS AND THE ROTATING DOOR TOUCH PANEL IN EVERY PUBLIC AREA;

12

BUTTONS TO ACCESS THE ELEVATORS FOR GUESTS IN EVERY ELEVATOR HALL;
BUTTON PAINEL AND HANDRAIL INSIDE THE GUEST ELEVATOR;



RECEPTION AND LOBBY:

13

**SANITIZE STAIRS AND ALL THE HANDRAILS IN THE SOCIAL AREAS;
GUEST BATHROOMS, EVERY BENCH SURFACE AND DOOR HANDLES;**

14

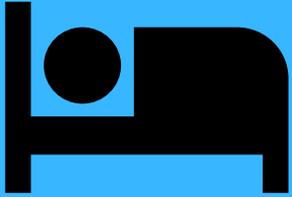
**THE ENTIRE TEAM, SPECIALLY BELLMEN AND VALETS, MUST BE
ALERT TO THE FOLLOWING GUIDELINES:**

15

**SANITIZE HANDS AFTER TAKING ANY BAG OR LUGGAGE;
SANITIZE HANDS AFTER OPENING CAR DOORS OR DRIVING ANY
VEHICLE;**

16

**AVOID HANDSHAKES OR SANITIZE AFTER PHYSICAL CONTACT;
IF NECESSARY, MAKE USE OF DISPOSABLE GLOVES TO PERFORM ANY
ACTIVITY.**



ROOMS AND HALLS

1

**ENSURE ENOUGH NATURAL VENTILATION TIME FOR THE ROOMS AND HALLS, MINIMUM TWO HOURS PER DAY;
APPLY EFFECTIVE DISINFECTION ACTIONS, WITH ALCOHOL, IN THE ROOM AREAS;**

2

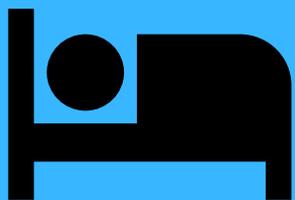
**EFFECTIVE DISINFECTION OF FURNITURE, DISHES AND SANITARY METALS;
CLEAN THE DRAINS WITH DILUTED DISINFECTANT;**

3

**DISINFECT THE AMENITIES, LISTING TELEPHONES, REMOTE CONTROL, ELECTRIC SWITCHES AND DOOR HANDLES WITH ALCOHOL;
FINISH THE CLEANING OF CUPS, MUGS AND GLASSES IN THE ROOMS WITH ALCOHOL 70%;**

4

**MAGAZINES AND BOOKS WERE REMOVED TO PREVENT THE SPREAD OF INFECTIONS;
USE GLOVES TO CHANGE THE HOTEL LINEN, CLEAN AND DISINFECT (REINFORCE THE USE OF PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT);**



APARTAMENTOS E CORREDORES:

5

EMPLOYEES MUST BE WELL TRAINED AND DEMONSTRATE THEY CONCERN ABOUT THE MATTER;
LET GUESTS KNOW THE IMPORTANCE OF REUSING THEIR TOWELS IN ORDER TO AVOID CROSS INFECTION;

6

ADJUST THE DISINFECTION FREQUENCY, FOR EXAMPLE: EVERY HOUR, IN THE FOLLOWING AREAS: DOOR HANDLES, HANDRAILS AND OPENING HANDRAILS, TOUCHING PANEL ON THE SWING-DOOR IN THE HALLS;

7

BUTTONS OF ACCESS TO THE ELEVATOR AND HANDRAILS;
EVERY HANDRAIL IN THE SUPPORT AREAS.

8

FREQUENTLY DISINFECT HIGHLY USED TOOLS (BROOMS, VACUNS, BUCKETS, CART HANDLES, CLIPBOARDS, PENS, RADIOS AND COMMON DEVICES, ETCETERA).



RESTAURANT:

1

THE SALON MUST HAVE GOOD CONDITIONS OF VENTILATION AND ENSURE GOOD FUNCTION OF ALL MECHANICAL VENTILATION FACILITIES;

2

INCREASE THE DISTANCE BETWEEN THE TABLES TO MINIMIZE THE GUEST INTERACTION DURING THE MEALS;

3

IT IS SUGGESTED TO CLOSE THE AREAS WITH NO NATURAL VENTILATION OR FRESH AIR;
COLLABORATORS IN THE RESTAURANT MUST PROPERLY DISINFECT THEIR HANDS BEFORE THE SERVICE WITH HAND SANITIZER;

4

WE REINFORCE THE SANITATION GUIDELINES FOR THE USE OF CUTLERY. WE INITIATE AN INSPECTION SYSTEM: CUTLERY IS BEING HANDED OVER WELL PACKED.



RESTAURANT:

5

REPLACE THE SPOONS AND BUFFET UTENSILS MORE OFTEN;

6

THE ENTIRE TEAM AND, SPECIALLY, THE WAITERS AND BUSBOYS, MUST BE AWARE TO THE FOLLOWING ORIENTATIONS: SANITIZE HANDS AFTER COLLECTING THE DISHES AND USED UTENSILS;

7

AVOID HANDSHAKES, OR SANITIZE AFTER PHYSICAL CONTACT.

8

WHEN NEEDED, USE DISPOSABLE GLOVES TO PERFORM ANY ACTIVITY.



RESTAURANT:

9

THE MENUS MUST BE SANITIZED WITH ALCOHOL 70%;

10

MAKE HAND SANITIZER AVAILABLE ON DISPENSER BOTTLES IN EASILY ACCESSIBLE PLACES, TO KEEP GUESTS AND CUSTOMERS HANDS CLEAN, AS WELL AS MASKS AND DISPOSABLE GLOVES;

11

TO AVOID CROSS INFECTION, WE STRONGLY RECOMMEND NOT TO LEAVE ANY OBJECT IN A SPECIFIC PLACE FOR PICKUP BY GUESTS. CUTLERY MUST BE INDIVIDUALIZED PACKAGING;

12

REMOVE THE UTENSILS AND SANITIZE SALT AND PEPPER SHAKERS, TABLES AND CHAIRS WITH ALCOHOL 70% OR DISINFECTING WIPES AFTER THE GUEST'S LEAVING.



KITCHEN:

1

THERE IS A NUTRITIONIST THAT GIVES LECTURES TO ORIENTATE THE TEAM;

2

OPERATE STRICTLY IN ACCORDANCE WITH THE ESTABLISHED FOOD SECURITY STANDARDS AND GUIDELINES GIVEN BY THE NUTRITIONIST IN CHARGE;

3

EQUIP ALL THE AREAS IN THE KITCHEN WITH HAND SANITIZER;

4

REDUCE AND CONTROL THE ACCESS OF NON-AUTHORIZED PERSONNEL TO THE AREAS OF PRODUCTION AND FOOD MANIPULATION, INCLUDING THE SUPPLIERS.



KITCHEN:

5

ANY PERSON WHO NEEDS TO ENTER THE KITCHEN MUST PROPERLY SANITIZE HANDS;

6

ORIENTATE AND MAKE INFORMATION OF HOW TO WASH YOUR HANDS PROPERLY AVAILABLE;

7

NOTIFY THE SUPPLIERS THAT IS NOT LONGER ALLOWED PEOPLE WITH HEALTH ISSUES TO DO THE DELIVERIES; A

8

TAKE STRICT DISINFECTION MEASURES TO CLEAN CUTTING BOARDS AND KITCHEN UTENSILS.



KITCHEN:

9

DAILY SANITIZE, WITH ALCOHOL 70%, OVEN DOORS, FREEZER DOORS, FRIDGE DOORS, ETCETERA, AS WELL AS HIGHLY USED APPLIANCES, SUCH AS: MIXER, BLENDER, FOOD PROCESSOR;

10

DAILY INSPECTIONS PERFORMED BY THE MANAGER MUST BE CARRIED OUT IN ALL THE AREAS OF FOOD PREPARATION AND HOTEL SERVICE TO ENSURE THAT ALL THE SANITIZING GUIDELINES ARE BEING FOLLOWED AND CARRIED OUT CONSTANTLY.



LAUNDRY:

1

ENSURE NATURAL VENTILATION IN EVERY AREA OF THE GOVERNANCE AND LAUNDRY; USE GLOVES TO COLLECT, SEPARATE AND COUNTING OF LENINS;

2

APPLY EFFECTIVE ACTIONS TO ASSURE THE TEAMS DURING THE WASHING PROCESS AND COUNTING OF THE LENINS (ORIENTATE THE ENTERPRISE IN CHARGE OF PROVIDING THIS SERVICE);

3

NOTIFY THE OUTSOURCED LAUNDRY THAT IS NOT ALLOWED TO LET PEOPLE WITH HEALTH ISSUES PERFORM THE COLLECTIONS AND DELIVERIES.

4

CONSTANTLY SANITIZE THE WASHING MACHINE AND CLOTHES DRYERS DOOR, AS WELL AS OTHER APPLIANCES, LIKE: IRONS.



LEISURE AREAS (FITNESS CENTER, SPA, SWIMMING POOL):

1

IMPLEMENT SANITATION ACTIONS TO CLEAN THE AIR IN THE LEISURE AREAS;

2

IT IS RECOMMENDED TO CLOSE THE AREAS WITHOUT NATURAL VENTILATION OR FRESH AIR;

3

SWIMMING POOL: APPROPRIATED MONITORING OF THE CHLORINE LEVEL, MAINTENANCE OF THE PH LEVEL AS RECOMMENDED AND ENSURE WATER FILTRATION AND DISINFECTION IN A TIMELY MANNER;

4

ALL ITEMS AND EQUIPMENTS USED BY GUESTS, INCLUDING KEYCARDS, LOCKERS, HAGERS, FITNESS EQUIPMENT, ETC., MUST BE SANITIZED, AT LEAST ONCE A DAY;



LEISURE AREAS (FITNESS CENTER, SPA, SWIMMING POOL):

5

STRETCHERS AND MASSAGE CHAIRS MUST BE SANITIZED BEFORE AND AFTER EACH USE;

6

MAKE HAND SANITIZER AVAILABLE IN EASILY ACCESSIBLE PLACES TO THE GUESTS AND CUSTOMERS;

7

MAKE DISINFECTING WIPES, PAPER TOWELS AND ALCOHOL AVAILABLE, TO CLEAN FITNESS EQUIPMENTS USED DIRECTLY BY THE GUESTS AND CUSTOMERS;

8

ADJUST THE SANITIZING FREQUENCY, FOR EXAMPLE: EVERY HOUR, OF DOOR HANDLES, METAL SURFACES AND SERVICE DESKS, DRESSING ROOMS AND BATHROOMS.



LEISURE AREAS (FITNESS CENTER, SPA, SWIMMING POOL):

9

SANITIZE REGULARLY EQUIPMENTS OF CONTINUOUS USE, FOR EXAMPLE: KEYBOARDS, SCREENS, COMPUTERS, TABLETS AND SMARTPHONES, WORKBENCHES, PHONES, PENS, ECT.;

10

SPA THERAPISTS MUST WEAR MASKS TO PERFORM ANY TREATMENT AND GLOVES FOR SPECIFIC TREATMENTS, SUCH AS: FACIAL TREATMENTS;

11

ALL OUTSOURCED EMPLOYEES MUST BE ORIENTATED TO FOLLOW THE GUIDELINES PRESENTED;



EVENTS AND SOCIAL AREAS:

1

ENSURE NATURAL VENTILATION AND INITIATE SANITIZING ACTIONS FOR THE AIR CONDITIONING BEFORE AND AFTER USING THE SALON;

2

ENSURE THE PROPER FUNCTIONING OF THE MECHANICAL VENTILATION FACILITIES; ENSURE THE DISINFECTION OF AUDIOVISUAL EQUIPMENT, TELEPHONES, CONTROLS, WITH ALCOHOL 70%. SPECIAL ATTENTION TO THE CORRECT USE OF PRODUCTS TO AVOID ANY DAMAGE;

3

SANITIZE ELEVATORS EVERY HOUR, INCLUDING INTERNAL AND EXTERNAL PAINEL BUTTONS;

4

SANITIZE HANDRAILS AND STAIRS RAILINGS WITH ALCOHOL 70%;



EVENTS AND SOCIAL AREAS:

5

SANITIZE TELEPHONE SETS FROM THE COMMON AREAS WITH ALCOHOL 70%, AT LEAST 4 TIMES A DAY;

6

SANITIZE TELEPHONES SETS AND AIR CONDITIONER CONTROLS IN THE EVENT SALON CONTROLS AT EVERY BREAK;

7

PROVIDE SANITIZED EQUIPMENT TO TAKE THE TEMPERATURE FROM ANY GUEST WHO REQUESTS IT. IT IS RECOMMENDED THE SANITATIONS OF THE EQUIPMENT WHEN RECEIVED AND WHEN DELIVERED BACK;

8

MAKE HAND SANITIZER AVAILABLE INSIDE THE EVENT ROOMS IN USE AND ON THE COFFEE BREAK TABLE;



EVENTOS E ÁREAS SOCIAIS:

9

ADJUST THE SANITIZING FREQUENCY, FOR EXAMPLE: EVERY HOUR, ON DOOR HANDLES, METAL SURFACES, ASSISTANCE COUNTERS AND RESTROOMS;

10

NOTIFY THE SUPPLIER THAT IS NO LONGER ALLOWED FOR ILL PEOPLE TO DO THE DELIVERIES;

11

EVERY OUTSOURCED EMPLOYEE MUST BE ORIENTATED TO FOLLOW THE PRESENTED GUIDELINES.



HUMAN RESOURCES:

1

THE BEST WAY IS PREVENTION. SO, TRAIN YOUR EMPLOYEES TO LEARN THAT THE FIRST ACTION TO TAKE WHEN ARRIVING AT THEIR WORKING PLACES OR WHEN ARRIVING HOME IS TO WASH THEIR HANDS CORRECTLY.
HAND WASHING SHOULD BECOME A CONSTANT HABIT.

2

CONSTANTLY SANITIZE THE BIOMETRIC CLOCKING SYSTEM AND PROVIDE HYDROALCOHOLIC GEL TO SANITIZE HANDS RIGHT AFTER PUNCHING THE CLOCK;

3

TEACH THE EMPLOYEES ABOUT HOW TO PREVENT THE VIRUS SPREAD, EVEN THROUGH PHYSICAL CONTACT, SUCH AS: HANDSHAKES, HUGS OR SHARING OBJECTS;

4

PEOPLE WHO RECEIVE OR MANIPULATE COTTON FABRIC (LIKE: BED SHEETS, QUILTS, PILLOWCASES, TOWELS, ETC.), MUST USE GLOVES DURING THE COLLECTION AND COUNTING OF THESE ITEMS;



HUMAN RESOURCES:

5

USE PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT TO HANDLE DISINFECTING PRODUCTS, MAINLY MASKS AND DISPOSABLE GLOVES;

6

REINFORCE THE WORKERS' TRAINING ABOUT THE PROPER USE OF DISINFECTING PRODUCTS, FOR EXAMPLE: THE CORRECT WAY TO DILUTE THESE PRODUCTS SO THEY DO NOT LOSE THEIR PROPERTIES AND TO BE CAREFUL NOT TO MISAPPLY ANY OF THEM;

7

MAKE THERMOMETERS AVAILABLE FOR THE EMPLOYEES TO TAKE THEIR TEMPERATURE WHEN NECESSARY. IT IS RECOMMENDED THE DISINFECTION PROCESS WHEN RECEIVING THE ITEM AND WHEN RETURNING IT. IF THE TEMPERATURE IT'S GREATER THAN 37C, HUMAN RESOURCES MUST BE NOTIFIED IMMEDIATELY;

8

IN CASE OF ANY PRESUMPTION OF CONTAGIOUS, AS SET BY THE AUTHORITIES, THE OCCURRENCE MUST BE REPORTED TO THE HOTEL MANAGER, HUMAN RESOURCES AND CHIEF OF OPERATIONS. SAME GOES FOR THE SUSPECTED CASES AMONG FAMILY MEMBERS.



CAFETERIA AND BREAK ROOM:

1

ADJUST THE SANITIZING FREQUENCY, FOR EXAMPLE: EVERY HOUR, IN THE BREAK ROOMS, INCLUDING DOOR HANDLES, METAL SURFACES, COUNTERS, REMOTE CONTROLS, ETC.;

2

NEWSPAPERS, MAGAZINES AND BOOKS HAVE BEEN TEMPORARILY REMOVE TO AVOID CROSS INFECTIONS;

3

THE BREAK ROOMS AND CAFETERIA MUST HAVE GOOD VENTILATION AND ENSURE THE WELL FUNCTION OF THE MECHANICAL VENTILATION SYSTEM;

4

THE TABLE UTENSILS MUST BE SANITIZED PROPERLY BEFORE AND AFTER ITS USE;



CAFETERIA AND BREAK ROOM:

5

PROVIDE HYDROALCOHOLIC GEL FOR THE EMPLOYEES TO KEEP THEIR HANDS CLEAN;

6

MAKE POSTERS AVAILABLE, AT THE CAFETERIA AND AT THE CHANGING ROOMS, TEACHING HOW TO WASH HANDS CORRECTLY