












A Quinta d'Anta possui

-  Está disponibilizada a todos os clientes a seguinte informação: Como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19.
-  Está disponibilizada a todos os clientes a seguinte informação: Qual o protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19.
-  O estabelecimento possui: Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico.
-  O estabelecimento possui: Dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica ou solução à base de álcool junto aos pontos de entrada/saída, e sempre que aplicável por piso, à entrada do restaurante, bar e instalações sanitárias comuns.
-  O estabelecimento possui: Equipamento de proteção individual disponível para clientes (capacidade máxima do estabelecimento).
-  O estabelecimento possui: Equipamentos de proteção individual em numero suficiente para todos os trabalhadores.
-  O estabelecimento possui: Local para isolar pessoas que possam ser detetadas como casos suspeitos ou casos confirmados de COVID-19, que deve ter preferencialmente ventilação natural, ou sistema de ventilação mecânica, e possuir revestimentos lisos e laváveis, casa de banho, stock de materiais de limpeza, máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis, termómetro, contentor de resíduos autónomo, sacos de resíduos, sacos de recolha de roupa usada, Kit com água e alguns alimentos não perecíveis.
-  O estabelecimento possui: Nas instalações sanitárias equipamento para lavagem de mãos com sabão líquido e toalhetes de papel.
-  O estabelecimento possui: Stock de materiais de limpeza de uso único proporcional às suas dimensões, incluindo toalhetes de limpeza de uso único humedecidos em desinfetante, lixívia e álcool a 70°.

A Quinta d'Anta assegura



A operação assegura: A descontaminação da área de isolamento sempre que haja casos positivos de infeção e reforço da limpeza e desinfeção sempre que haja doentes suspeitos de infeção, principalmente nas superfícies frequentemente manuseadas e mais utilizadas pelo mesmo, conforme indicações da DGS.



A operação assegura: O armazenamento dos resíduos produzidos pelos doentes suspeitos de infeção em saco de plástico que, após fechado (ex. com abraçadeira) deve ser segregado e enviado para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.



A operação assegura: Que existe sempre ao serviço um colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infeção (acompanhar a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contactar o serviço nacional de saúde).



O estabelecimento assegura: A desinfeção da piscina ou outros equipamentos existentes em SPAs/áreas wellness (sempre que existam), é realizada como definido em protocolo interno.



O estabelecimento assegura: A desinfeção do jacuzzi (sempre que exista) é feita regularmente com o despejo de toda a água seguido de lavagem e desinfeção; posteriormente é enchida com água limpa e desinfetada com cloro na quantidade adequada, de acordo com o protocolo interno.



O protocolo de limpeza e higienização garante: A definição de cuidados específicos para troca da roupa de cama e limpeza nos quartos, privilegiando dois tempos de intervenção espaçados e com proteção adequada conforme Protocolo interno.



O protocolo de limpeza e higienização garante: A lavagem em separado à máquina e a temperaturas elevadas da farda dos colaboradores e da roupa de cama/atoalhados (cerca de 60°C).



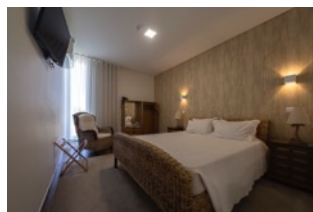
O protocolo de limpeza e higienização garante: A remoção da roupa de cama e atoalhados feita sem a agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para a máquina de lavar.



Todos os Colaboradores recebem informação e/ou formação específica sobre: Como cumprir a auto monitorização diária para avaliação da febre (medir a temperatura corporal e registar o valor e a hora de medição), verificação de tosse ou dificuldade em respirar.



Todos os Colaboradores recebem informação e/ou formação específica sobre: Como cumprir as orientações da Direção Geral de Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupa nos estabelecimentos.



A Quinta d'Anta assegura



O estabelecimento assegura: A renovação de ar das salas e espaços fechados é feita regularmente.



O estabelecimento assegura: Lavagem e desinfecção, de acordo com o protocolo interno, das superfícies onde colaboradores e clientes circulam, garantindo o controlo e a prevenção de Infeções e resistências aos antimicrobianos.



O estabelecimento assegura: Limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários).



O estabelecimento assegura: Nas zonas de restauração e bebidas, o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies e evitada ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.



O estabelecimento assegura: Ser dada preferência à limpeza húmida, em detrimento da limpeza a seco e do uso de aspirador de pó.



Todos os Colaboradores receberam informação e/ou formação específica sobre: Protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19.



Todos os Colaboradores receberam informação e/ou formação específica sobre como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19, incluindo Higienização das mãos: lavar as mãos frequentemente com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos ou usar desinfetante para as mãos que tenha pelo menos 70% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas.



Todos os Colaboradores receberam informação e/ou formação específica sobre como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19, incluindo Conduta social: alterar a frequência e a forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando (quando possível) o contacto próximo, apertos de mão, beijos, postos de trabalho partilhados, reuniões presenciais e partilha de comida, utensílios, copos e toalhas.



Todos os Colaboradores receberam informação e/ou formação específica sobre como cumprir as precauções básicas de prevenção e controlo de infeção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19, incluindo Etiqueta respiratória: tossir ou espirrar para o antebraço fletido ou usar lenço de papel, que depois deve ser imediatamente deitado ao lixo; Higienizar as mãos sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar; Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.



QUINTA D'ANTA
HOTEL RURAL

