

VERSÃO I  
01.09.2020

MANUAL DE CONDUTA SEGURA PARA  
SERVIÇOS DE

# ATRATIVOS TURÍSTICOS CULTURAIS E NATURAIS

NA PREVENÇÃO DA COVID-19



Superar|

ESSE NEGÓCIO  
A GENTE FAZ  
JUNTOS

© 2020. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (**lei nº 9.610**).

**Informações e Contato**

SEBRAE/PR

Rua Caeté, 150 – Prado Velho.

CEP 80220-300 – Curitiba – PR

0800 570 0800

Internet: [www.sebraepr.com.br](http://www.sebraepr.com.br)

**Presidente do Conselho Deliberativo**

Darci Piana

**Diretoria Executiva**

Vitor Roberto Tioqueta

Julio César Agostini

José Gava Neto

**Gerente da Regional Leste**

Joailson Antonio Agostinho

**Coordenadora Estadual de Turismo – Regional Leste**

Patrícia Albanéz

**Consultora Conteudista**

Dartilene de Souza e Silva – Oito Vias Consultoria Treinamento Ltda

**Editoração**

Luciana Corrêa – Eleva Branding & Design Ltda

**Contribuições**

Giovanni Diego C. Bagatini – Fecomércio/PR

**Superar |**

ESSE NEGÓCIO  
A GENTE FAZ  
**JUNTOS**

# APRESENTAÇÃO

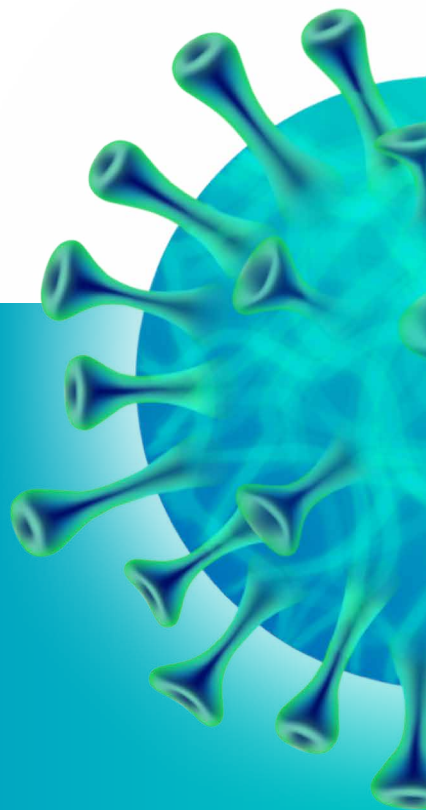
Este manual foi desenvolvido com o objetivo de orientar os responsáveis pelos atrativos turísticos culturais e naturais, incluindo as atividades ao ar livre (ecoturismo e aventura), na adoção de procedimentos sanitários para a prevenção de contágio da COVID-19.

Neste documento constam recomendações a respeito de reforçar as boas práticas e os procedimentos de higienização dos ambientes, bem como garantir as condutas adequadas de higiene pessoal e saúde dos colaboradores. Também estabelece medidas de atendimento ao cliente a serem seguidas por todos os envolvidos na prática das atividades com o objetivo de minimizar os riscos de contaminação pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2). Como os atrativos são diversos, observe quais medidas são aplicáveis ao seu negócio considerando a sustentabilidade ambiental e financeira da sua empresa.

Complementar às orientações propostas, é necessário também que a empresa verifique legislação, municipal, estadual e federal, concernentes ao combate à pandemia da COVID-19.

## O QUE É A COVID-19?

É uma doença provocada pelo agente SARS-CoV-2, conhecido como “novo” coronavírus, considerando haver outros coronavírus que anteriormente provocaram doenças similares, como o SARS-CoV-1, em 2002. O coronavírus é um vírus transmitido principalmente pelo sistema respiratório.



## QUAIS AS FORMAS DE TRANSMISSÃO?

A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva, ou contato indireto com superfícies contaminadas.

Figura 1: Formas de transmissão do SARS-CoV-2



GOTÍCULAS DE SALIVA



ESPIRRO



TOSSE

A transmissão também ocorre quando uma pessoa toca as superfícies e/ou objetos contaminados (celulares, maçanetas de portas, interruptores de luz, chaves, bolsas, entre outros) e leva as mãos aos olhos, boca e nariz sem a devida higienização prévia.

Figura 2: Formas de transmissão do SARS-CoV-2



APERTO DE MÃOS



OBJETOS OU SUPERFÍCIES CONTAMINADAS

## POR QUANTO TEMPO O VÍRUS PERMANECE VIÁVEL SOBRE SUPERFÍCIES?

Alguns estudos indicam que o vírus é mais resistente em superfícies lisas. Observe o tempo que pode sobreviver de acordo com as superfícies pesquisadas na tabela 1.

Tabela 1: Tempo de permanência do coronavírus em diferentes superfícies

MEIO/SUPERFÍCIE	TEMPO
Em suspensão (aerossóis)	3h
Cobre	4h
Papelão	24h
Aço Inoxidável	72h
Plástico	72h

Fonte: *Food Safety and Coronavirus: A Comprehensive Guide*

Ainda não há dados que estabeleçam o tempo em que o vírus possa permanecer viável nos alimentos ou em tecidos, especialmente considerando que sua estabilidade depende do tipo de superfície em que é depositado.









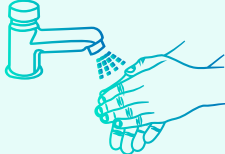



## QUAIS OS PRINCÍPIOS BÁSICOS DE HIGIENE?



Para a higienização de mãos dos manipuladores de alimentos o estabelecimento deve disponibilizar pias abastecidas com água, sabonete líquido neutro e álcool gel 70% ou sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa sem acionamento manual e procedimento de higiene visível.

As pias utilizadas pelos clientes devem possuir água, sabonete líquido, papel toalha não reciclado, álcool gel 70%, lixeira com tampa sem acionamento manual e procedimento de higiene visível.

Ao lavar as mãos, usar água corrente e sabonete líquido, e realizar a lavagem por no mínimo 40 segundos, conforme orientações da ANVISA. Tais orientações devem estar disponíveis próximo às pias para higiene de mãos.

<p>1</p>  <p>Umedecer as mãos com água.</p>	<p>2</p>  <p>Aplicar sabonete líquido em quantidade suficiente para assegurar a correta higienização das mãos.</p>	<p>3</p>  <p>Fricionar as palmas das mãos até que uma quantidade suficiente de espuma seja produzida.</p>
<p>4</p>  <p>Fricionar a palma direita sobre o dorso da esquerda, entrelaçando os dedos e vice-versa.</p>	<p>5</p>  <p>Fricionar palma contra palma, entrelaçando os dedos.</p>	<p>6</p>  <p>Fricionar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai-e-vem e vice-versa.</p>
<p>7</p>  <p>Fricionar o polegar esquerdo com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.</p>	<p>8</p>  <p>Fricionar a ponta dos dedos da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo um movimento de rotação e vice-versa.</p>	<p>9</p>  <p>Enxaguar as mãos com água corrente.</p>
<p>10</p>  <p>Secar com papel toalha descartável.</p>	<p>11</p>  <p>Utilizar papel toalha para fechar a torneira se o acionamento for manual.</p>	<p>12</p>  <p>As mãos já estão limpas.</p>
<p>13</p> <p>Passar álcool gel 70% nas mãos, deixando secar naturalmente (se o sabão não for bactericida).</p>		



## AS MÃOS DEVEM SER HIGIENIZADAS SEMPRE QUE:

- Tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz.
- Coçar os olhos ou tocar na boca ou nariz.
- Manusear objetos, equipamentos, e outras superfícies.
- Ir ao sanitário.
- Retornar dos intervalos.

## COMO USAR MÁSCARAS DE FORMA CORRETA?

A empresa deve disponibilizar máscaras para os manipuladores de alimentos, que devem ser usadas de acordo com os seguintes critérios:

- As máscaras são de uso individual e não podem ser compartilhadas.
- A máscara utilizada na área de preparo e manipulação de alimentos não deve ser a mesma que o trabalhador utiliza fora destes locais. Por exemplo, não deve ser utilizada, nesta área, a mesma máscara que foi utilizada em seu deslocamento até o trabalho.
- Não tocar na parte interna ou externa das máscaras; caso contrário, as mãos estarão sendo contaminadas e, por consequência, tudo o que for tocado por elas posteriormente. Para adequar o posicionamento, deve-se tocar apenas na extremidade junto ao elástico. Lavar as mãos em seguida.
- Trocar as máscaras no máximo a cada 2 horas ou sempre que sentir que estão úmidas.
- Jogar fora no lixo do banheiro máscaras descartáveis.
- Separar em saco plástico exclusivo e identificado máscaras reutilizáveis para posterior higiene.

### ATENÇÃO:

O uso de máscaras, óculos ou qualquer outro equipamento de proteção individual não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a lavagem frequente e correta das mãos.

## ATRATIVOS TURÍSTICOS

Atrativos turísticos são os locais que despertam o desejo do consumidor em conhecer uma localidade pelo que ela tem a oferecer (MTur, 2011). Um atrativo turístico é composto de “locais, objetos, equipamentos, pessoas, fenômenos, eventos ou manifestações capazes de motivar o deslocamento de pessoas para conhecê-los. Os atrativos turísticos podem ser naturais; culturais; atividades econômicas; eventos programados” (MTur, 2007b, p.27) e, portanto, apresentar diferentes características. Avalie quais aspectos se aplicam ao seu negócio e se mantenha atendo às normas e documentos oficiais que deverá cumprir.

Pessoas infectadas pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2), sintomáticas ou não, são potenciais transmissoras deste agente nos locais por onde circularem, por isso, medidas de distanciamento social de 2 metros e higiene pessoal devem ser reforçadas em todas as situações. O novo coronavírus pode permanecer ativo em materiais e superfícies por horas ou dias, caso não seja realizada a limpeza destes locais, mas só infectará uma pessoa quando esta tocar com as mãos contaminadas nas mucosas dos olhos, nariz e boca.



## COMUNICAÇÃO INTERNA

A Portaria Conjunta nº 20, de 18 de junho de 2020 determina que a empresa estabeleça e divulgue orientações ou protocolos com a indicação das medidas necessárias para prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho. As orientações ou protocolos devem estar disponíveis para os trabalhadores e suas representações, quando solicitados.

### QUAL A IMPORTÂNCIA DA COMUNICAÇÃO INTERNA?

Considerando que esta é a primeira pandemia enfrentada pela maioria das pessoas e que muitas informações relacionadas à evolução desta doença são produzidas diariamente, é fundamental que a empresa mantenha um programa de capacitação e treinamentos para trabalhadores voltado à abordagem dos seguintes temas:

- Higienização das mãos.
- Utilização de máscaras faciais de proteção.
- Medidas de distanciamento social.
- Etiqueta respiratória.
- Limpeza e desinfecção de ambientes e superfícies.
- Medidas de segurança a serem adotadas por prestadores de serviços terceirizados e hóspedes.
- Recomendações relacionadas à divulgação e compartilhamento de informações em redes sociais.



É muito importante que a equipe esteja consciente sobre todos os aspectos desta doença e que entendam seu papel para evitar sua propagação. Nesse sentido, para retomada das atividades com segurança é fundamental conhecer as boas práticas de higiene presentes neste documento, como também acompanhar e aplicar a legislação sanitária vigente.

## COMUNICAÇÃO EXTERNA

Informe aos clientes sobre os novos procedimentos adotados pela empresa como medidas de prevenção de contágio da COVID-19. Preferencialmente que a comunicação seja feita via informativos eletrônicos para envio por e-mail e/ou whatsapp, publicação em site e redes sociais do cliente ou da empresa. Ressalta-se que o turismo em áreas naturais requer alguns cuidados extras, principalmente no que diz respeito à operação das atividades de ecoturismo e aventura, que se somam às exigências da Lei Geral do Turismo – nº 11.771 de 17 de setembro de 2008. Essa Lei é regulamentada pelo Decreto nº 7381, de 02 de dezembro de 2010, cujo Artigo 34 exige que as agências de turismo que comercializam serviços turísticos de aventura “disponham de sistema de gestão de segurança implementado, conforme normas técnicas oficiais, adotadas em âmbito nacional”. Trata-se da norma técnica ABNT NBR ISO 21101 – Sistema de Gestão de Segurança – Requisitos que prevê a identificação e análise dos riscos envolvidos nas atividades de turismo de aventura.

Como o risco biológico da COVID-19 ameaça a segurança das operações de turismo, deve ser considerado no Sistema de Gestão da Segurança (SGS) da empresa. Essa tarefa não elimina o risco de contágio, mas permite o seu gerenciamento. Outra norma que está associada à ABNT NBR ISO 21101 é a ABNT NBR ISO 21103 – Informações para Participantes que, por meio do Termo de Conhecimento de Risco e Corresponsabilidade, compartilha as informações com os clientes que, nesse caso, são corresponsáveis pela transmissão do vírus. Nesse Termo deve-se:

- esclarecer sobre os novos procedimentos de limpeza e prevenção de contágio que foram adotados na empresa;
- informar sobre o que o cliente deve levar/usar na atividade (por exemplo: máscaras faciais, garrafa de água individual, álcool gel 70%, entre outros);

## SOLICITAR:

- informações sobre o estado de saúde do participante (sintomas de gripe, febre, falta de ar, doenças pré-existentes);
- a utilização de máscara facial, bem como a adoção das medidas para que respeite o distanciamento social de 2 metros e evite aglomerações;
- o não compartilhamento de objetos, utensílios, materiais ou EQUIPAMENTOS;
- o cancelamento prévio das reservas caso apresente algum sintoma da COVID-19;
- a higienização das mãos com frequência;
- que evite tocar em superfícies não higienizadas;
- que informe a empresa se nos dias seguintes da prática da atividade APRESENTAR SINTOMAS OU FOR DIAGNOSTICADO COM COVID-19.

Recomenda-se que também seja estabelecida uma conduta comercial de ressarcimento de pessoas que pagaram por atividades e não puderam comparecer por questões de saúde (Medida Provisória 946/20).

## HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES

Como vimos, a transmissão da COVID-19 pode ocorrer pela contaminação de superfícies. Portanto, manter ambiente, equipamentos e utensílios higienizados é imprescindível.

1. Os funcionários devem utilizar EPI durante os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes.
2. É importante higienizar as mãos com álcool gel 70% (por 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por 40 segundos) antes e após a limpeza dos ambientes, ao tocar superfícies (principalmente aquelas onde o contato com as mãos é maior), bem como antes e após o uso de luvas de limpeza.
3. A empresa deve estabelecer os procedimentos de limpeza e desinfecção, com orientações detalhadas dos produtos a serem utilizados, frequência, passo a passo e responsáveis.

Todos os produtos utilizados devem possuir autorização da ANVISA. Para alcançar o resultado esperado, é fundamental seguir as instruções contidas no rótulo do produto quanto à forma de uso, cuidados e equipamentos necessários para sua aplicação.



## COMO DESINFETAR

Para a desinfecção em geral, recomenda-se principalmente o álcool 70%, a água sanitária ou outro produto destinado para este fim. A diluição da água sanitária pode ser feita de acordo com as seguintes proporções:

Tabela 2: Preparo de solução clorada com concentração de 400 a 500ppm

Quantidade de Água	Quantidade de Água Sanitária (2-2,5 de cloro ativo)
1 litro	20 ml
2 litros	40 ml
5 litros	100 ml
10 litros	200 ml

Fonte: *Food Safety and Coronavirus: A Comprehensive Guide*; ANVISA, 2020.



Durante os procedimentos de limpeza evitar atividades que favoreçam o levantamento das partículas em suspensão (aerossóis), como o uso de sopradores, aspiradores de pó, vaporizadores e varredura seca.

## DESCARTE DOS RESÍDUOS

As lixeiras devem ter tampas acionadas por pedal, os sacos de resíduos devem ser fechados quando atingirem 80% de sua capacidade e depositados em local apropriado.



## QUAIS OS CUIDADOS COM OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO?

As orientações contidas aqui se somam às práticas de segurança alimentar que já são adotadas e exigidas pelos órgãos de controle. Maiores informações devem ser vistas nas legislações vigentes, como a Resolução federal RDC 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou de acordo com o município em questão.

## QUAIS OS PRINCÍPIOS BÁSICOS DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS?

A higiene de mãos deve ser garantida e o estabelecimento deve disponibilizar pias devidamente abastecidas com água, sabonete líquido neutro e álcool gel 70% ou sabão líquido antisséptico, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa sem acionamento manual e cartazes orientativos contendo a técnica correta para higiene de mãos fixados em pontos estratégicos. As pias devem estar disponíveis nas áreas de preparo de alimentos e nos banheiros de funcionários.

Dispensers extras com álcool gel 70% devem também estar disponíveis em áreas de recebimento e armazenamento de mercadorias, montagem de alimentos de room service, área de servimento (serviço de rotisseria) e área de pagamento.

## OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEVEM HIGIENIZAR AS MÃOS COM FREQUÊNCIA E, PRINCIPALMENTE, DEPOIS DE:

- Tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz.
- Coçar os olhos ou tocar na boca.
- Preparar alimentos crus, como carne, ovos, vegetais e frutas.
- Manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, e outras superfícies.
- Ir ao sanitário.
- Retornar dos intervalos.

Ao higienizar as mãos, usar bastante água corrente e sabonete líquido ou outro produto destinado ao mesmo fim, de acordo com as informações na embalagem. Seguir as seguintes orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que devem estar disponíveis nas pias de higiene de mãos da produção e de banheiros, de clientes e funcionários:

## ORIENTAÇÕES IMPORTANTES AOS MANIPULADORES

- Manter as unhas curtas e sem esmaltes.
- Não usar adornos como anéis, aliança, relógio, piercings e outros, para evitar acidentes e o acúmulo de sujidades.
- Não conversar, espirrar, tossir, cantar ou assoviar próximo dos alimentos, superfícies ou utensílios. A recomendação vale para o momento do preparo e na hora de servir.
- Manter o distanciamento de 2 metros entre os colegas de trabalho.
- Utilizar máscaras de proteção individual, conforme Lei Estadual n.º 20.189/2020.

Todos os procedimentos de higiene pessoal devem ser garantidos pelos responsáveis do serviço de alimentação.  
A supervisão deve ser constante!

## QUAIS OS CUIDADOS GERAIS NA HORA DE COMPRAR MERCADORIAS?

- Usar máscara protetora;
- Atentar-se para a desinfecção dos puxadores dos carrinhos ou alças das cestas;
- Higienizar as mãos com álcool 70% ao entrar e ao sair do mercado;
- Manter o afastamento de 2 metros de outras pessoas durante o período de compras.

## COMO RECEBER AS MERCADORIAS?

- Manter o distanciamento dos entregadores.
- Determinar o uso de máscaras pelos entregadores e funcionários.
- Disponibilizar álcool 70% na entrada da área de recebimento de mercadorias.
- As mercadorias devem ser colocadas sobre estrado ou balcão para conferência e desinfecção, antes do armazenamento nos locais adequados.
- Os entregadores não devem entrar na área de manipulação de alimentos.



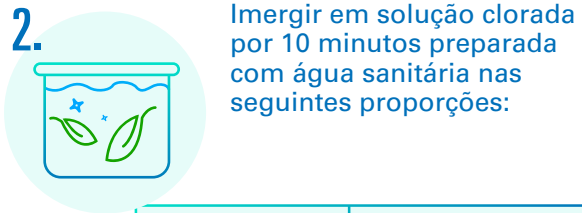
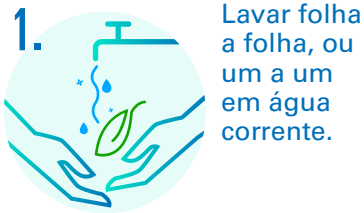
Realizar a higiene das mãos após o recebimento das mercadorias e documentação.

## COMO ARMAZENAR AS MERCADORIAS?

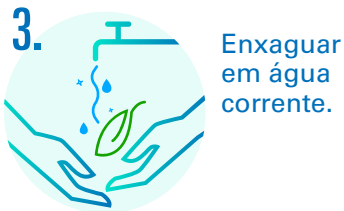
- Desinfetar com álcool 70% ou solução clorada (400 a 500 ppm) ou lavar as embalagens com água e detergente.

## COMO HIGIENIZAR HORTALIÇAS?

Todas as frutas, verduras e legumes devem ser higienizados. Devem ser utilizados produtos específicos para este fim, conforme orientação dos fabricantes. Caso seja utilizada água sanitária, seguir as instruções:



Quantidade de Água	Quantidade de Água Sanitária (2-2,5 de cloro ativo)
1 litro	10 ml
2 litros	20 ml
5 litros	50 ml
10 litros	100 ml



## O TRATAMENTO TÉRMICO ELIMINA O NOVO CORONAVÍRUS?

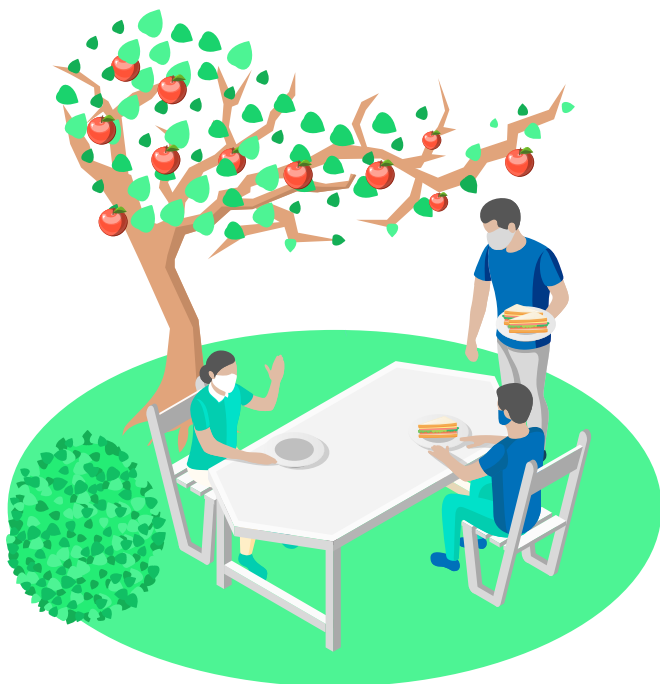
De acordo com as pesquisas realizadas, este tipo de vírus é sensível ao calor, e destruído quando o alimento é submetido à temperatura igual ou superior à 70°C, conforme determina a legislação higiênico-sanitária vigente.



## ALIMENTAÇÃO DURANTE ATIVIDADE AO AR LIVRE

Em decorrência da COVID-19, os clientes devem ser orientados a levar seu próprio alimento, bem como utensílios e garrafa ou copo de uso individuais. Quando for inevitável que a refeição seja preparada e servida pela própria equipe de operação das atividades de turismo, é necessário que os manipuladores sigam todas as orientações de boas práticas para o preparo de alimentos, conforme RDC 216/2004 da ANVISA. É necessário ainda que:

- Para lanches de trilha, alimentos e utensílios previamente desinfetados sejam embalados e distribuídos em kits individuais.
- Sejam definidos procedimentos para embalagem, proteção e transporte dos alimentos e bebidas;
- Durante o preparo e servimento todos os membros da equipe usem máscara facial;



### DURANTE O SERVIMENTO:

- definam uma escala de pessoas por turno para evitar aglomeração;
- realizem higienização das mãos antes de tocar em qualquer objeto ou utensílio;
  - mantenham o uso da máscara facial ao se aproximar da mesa;
- atribuam a um colaborador a função de servir os pratos dos clientes, que permanecerão do outro lado;
- os clientes mantenham o distanciamento social durante a refeição.



Readequar os bebedouros, de modo que os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, sejam lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos ou garrafas para clientes e funcionários.

Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual.

Ao reabastecer garrafas individuais, realizar uma desinfecção completa delas antes de reabastecê-las em dispensadores de água apropriados para copos ou garrafas, sem encostar a boca da garrafa no dispensador.

## TRANSPORTE DE PASSAGEIROS

Muitas atividades turísticas utilizam os meios de transporte como forma de deslocamento, ou mesmo como atrativo principal do passeio. Considera-se o transporte de passageiros em veículos 4x4, quadriciclos, carros, vans, micro-ônibus, ônibus e trem. É preciso informar os colaboradores e os participantes acerca das medidas adotadas pela empresa para o enfrentamento da COVID-19.

O empreendedor deste segmento além dos cuidados básicos, certamente terá que readequar sua realidade às questões necessárias para circulação de turistas no seu empreendimento da forma mais segura possível.

Desta forma, orienta-se que as empresas envolvidas no ramo de transporte de passageiros acompanhem as informações disponibilizadas por órgãos reguladores quanto a lotação por veículo, distâncias mínimas entre clientes que usufruem do serviço (por exemplo alterações nos bancos disponibilizados ou utilização de bancos vazios entre os clientes em bancos conjugados), a fim de reduzir o risco de contágio entre os passageiros.

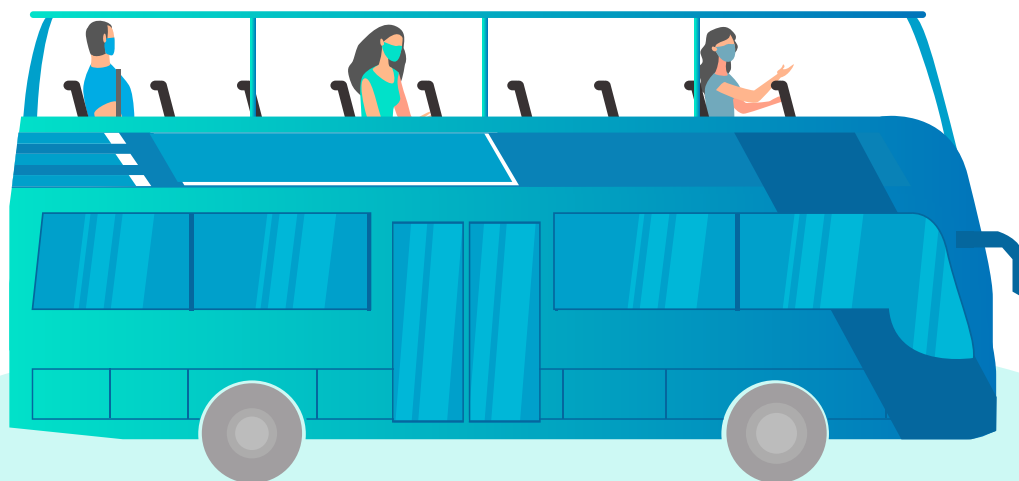
## HIGIENIZE CONSTANTEMENTE O VEÍCULO.

- Forneça álcool gel 70% para os passageiros ao entrar e ao sair do veículo.
- Solicite que os passageiros higienizem as mãos em qualquer momento de entrada e saída do veículo e evitem tocar nas superfícies internas (apoio de subida, maçanetas das portas, cintos de segurança, vidros, bancos, etc.).
- Utilize e cobre a utilização de máscaras no interior do veículo.

Se julgar necessário, teste a temperatura dos clientes ao entrar no veículo (evitando transporte de pessoas febris ou que estejam contaminadas com a COVID-19).

- Solicite que nada seja colocado diretamente no piso do veículo, utilizando os espaços específicos para a guarda de bolsas, mochilas e demais pertences pessoais.
- Privilegie a ventilação natural no veículo (vidros abertos). No caso de aparelho de ar condicionado, use no modo renovação de ar (a recirculação de ar não é recomendável) e verifique a adequação de suas manutenções preventivas e corretivas.
- Redimensione o tamanho do grupo, valorizando o distanciamento social adequado, priorizando grupos familiares e respeitando a capacidade de transporte máxima definida pelo manual do veículo.
- Priorize agendamentos de horários para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas.
- Organize a entrada no veículo respeitando o distanciamento social e evitando aglomeração.
- Proíba o consumo alimentos no interior do veículo.
- Informe sobre não compartilhar objetos pessoais (óculos, celular, garrafas, pacotes, entre outros).

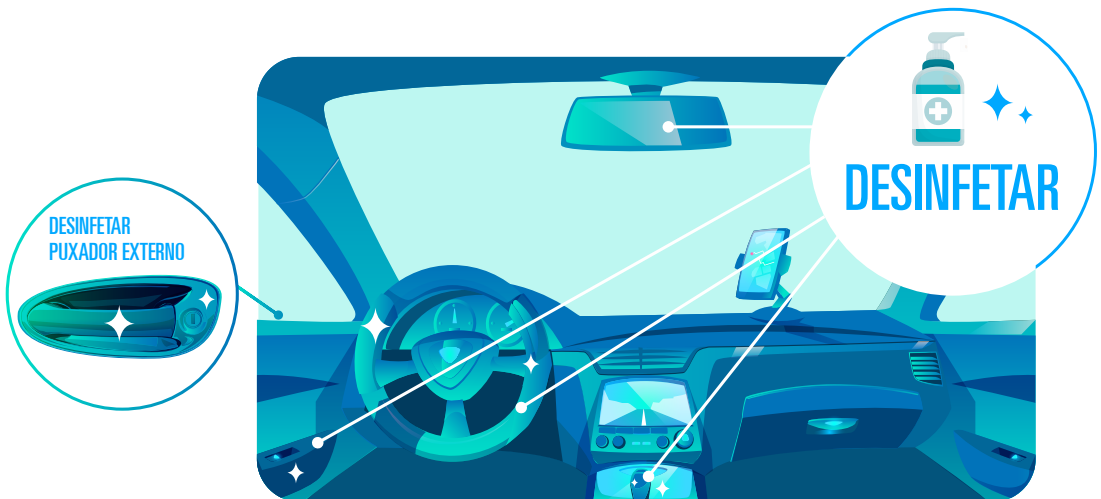
- Adote um intervalo apropriado entre uma operação e outra, quando se tratar de grupos diferentes para a completa higienização do veículo seguindo os procedimentos e produtos adequados.
- Descarte os resíduos gerados durante a atividade em recipientes adequados e fechados.
- Exiba cartazes/placas de sinalização/adesivos com orientações de como proceder a lavagem/higienização das mãos e a higiene respiratória.
- Garanta que álcool gel 70%, máscaras faciais e/ou lenços de papel estejam disponíveis em seu veículo para os passageiros.
- Instale, se for possível, barreira de vidros ou plástico nas cabines dos motoristas e o restante do veículo, para ampliar ainda mais a distância e o contato entre o motorista e clientes durante o trajeto.



## LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS VEÍCULOS

As rotinas de limpeza requerem agora muito mais atenção a respeito da desinfecção de superfícies e pontos comuns ao toque no veículo, bem como no descarte de resíduos nele encontrados.

- Paramentar com os EPIs apropriados (máscara, óculos, luvas e botas de borracha de cano longo, avental) o colaborador responsável pela limpeza e desinfecção do veículo.
- Manter ventilação adequada quando produtos químicos estiverem em uso, com portas e janelas abertas ao limpar o veículo, como assentos rígidos, apoios de braços, maçanetas, fivelas de cinto de segurança, controles de luz e ar, portas e janelas e puxadores.
- Limpe com detergente ou sabão e água se as superfícies estiverem visivelmente sujas, antes da aplicação de desinfetante.



Para desinfecção de superfícies duras e não porosas, os desinfetantes apropriados incluem:

- Produtos antimicrobianos registrados para uso contra o vírus que causa a COVID-19. Siga as instruções do fabricante para concentração, método de aplicação e tempo de contato para todos os produtos de limpeza e desinfecção.
  - Soluções diluídas de alvejante doméstico preparadas de acordo com o rótulo do fabricante para desinfecção, se apropriado para a superfície. Siga as instruções do fabricante para aplicação e ventilação adequada. Verifique a validade para garantir que o produto não esteja vencido. Nunca misture alvejante doméstico com amônia ou qualquer outro limpador.
  - Soluções de álcool na concentração de 70%
- Para superfícies macias ou porosas, como bancos de tecido, remova a contaminação visível, se houver, e limpe com produtos de limpeza adequados e indicados para uso nessas superfícies. Após a limpeza, use produtos aprovados pela EPA para uso contra o vírus que causa o ícone externo COVID-19 e que são adequados para superfícies porosas.
  - Para superfícies eletrônicas tocadas com frequência, como tablets ou telas sensíveis ao toque usadas no veículo, remova a sujeira visível e desinfete seguindo as instruções do fabricante para todos os produtos de limpeza e desinfecção. Se nenhuma orientação do fabricante estiver disponível, considere o uso de toalhetes ou sprays à base de álcool a 70% para desinfecção

# PROCEDIMENTOS PARA ATENDIMENTO

## REGRAS GERAIS

São muitas as variedades de atrativos turísticos, como já foi dito, porém alguns procedimentos são comuns à todas as atividades. Desta forma, o gestor da empresa deve:

- Disponibilizar álcool gel 70% para higiene das mãos próximo a superfícies e objetos frequentemente tocados, como entrada de elevadores, próximo a corrimãos de escadas, sanitários, recepção e portas de acesso a áreas comuns.
- Manter os ambientes arejados, priorizando a ventilação natural.
- Avaliar a higiene do sistema de ar condicionado com a empresa responsável – verifique se a frequência está de acordo com a indicação dos fabricantes ou responsáveis pela manutenção e se toda a documentação está adequada e disponível.
- Instalar cartazes sinalizadores em locais de maior fluxo de pessoas, lembrando clientes, colaboradores terceirizados e funcionários a respeito da manutenção do distanciamento social de 2 metros, da necessidade de higienizar as mãos com frequência, bem como da importância do uso frequente e adequado de máscaras.



- Em todas as áreas em que filas possam ser geradas, como na entrada, recepção, pontos de venda de alimentos, acesso às atividades, sanitários, entre outros, estabelecer marcações no piso (ou faixas de isolamento) para obedecer aos requisitos de distanciamento social.
- Comunicar ao cliente no ato da reserva os processos de segurança e prevenção de contágio que a empresa está adotando. A comunicação pode ser feita via informativos eletrônicos para envio por e-mail e/ou whatsapp, publicação em site e redes sociais do estabelecimento. As informações a serem contempladas podem ser referentes ao uso dos espaços sociais, práticas de limpeza, distanciamento social, higienização das mãos e o uso adequado de máscaras.
- Redimensionar o número de trabalhadores na empresa e do layout do ambiente de trabalho, priorizando o distanciamento social ou trabalho remoto, quando possível.
- Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados por funcionários como canetas, pranchetas, telefones, computadores, fones de ouvido, rádios comunicadores, máquinas de cartão de crédito, entre outros.
- Adequar, conforme possibilidade, os espaços comuns, naturais e/ou construídos, e os locais de execução das atividades, bem como veículos de transporte coletivo às determinações de distanciamento mínimo necessário, observando a capacidade efetiva de atendimento e/ou transporte.
- Controlar a entrada no estabelecimento em número proporcional à disponibilidade de atendentes, evitando aglomerações em seu interior, respeitando a capacidade do espaço e garantindo o distanciamento social entre todos, com sinalização no piso (ou faixa de isolamento) e na entrada.
- Evitar objetos decorativos e disponibilização de materiais gráficos nos ambientes comuns, priorizando versões eletrônicas.

- Priorizar transações comerciais eletrônicas (compras de tickets, envio de vouchers/bilhetes, notas fiscais, entre outros).
- Adequar o caixa (local de pagamento/recebimento pelo cliente), distanciando os funcionários uns dos outros, e se possível, oferecendo mais uma barreira de proteção para o colaborador (face shield ou barreiras de vidro/acrílico/plástico).
- Cobrir a máquina de cartão com filme plástico ou saco zip lock, para facilitar a desinfecção após o uso. Disponibilizar álcool gel 70% no caixa para clientes.
- Capacitar os colaboradores quanto as medidas de prevenção básica à COVID-19, como a higiene das mãos, o distanciamento social, evitar tocar olhos, nariz e boca e etiqueta respiratória.
- Rever a política de funcionamento da empresa, os termos e condições quanto a cancelamento, seguro, entre outros.

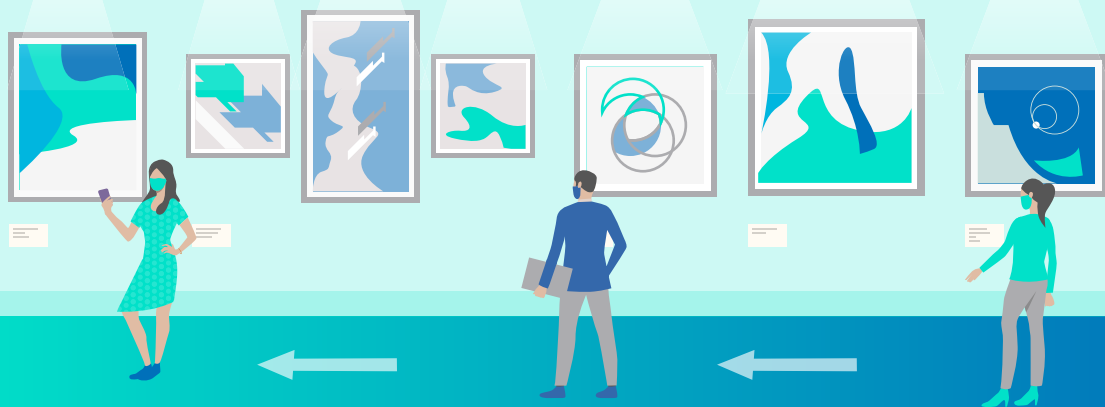
Recomenda-se adicionar uma seção sobre saúde e segurança na política de qualidade da empresa, compartilhar com toda a equipe e disponibilizá-la nos canais de comunicação com os clientes (ex.: site, redes sociais, e-mail, whatsapp, etc.).



## ATRATIVOS CULTURAIS E ATIVIDADES RECREATIVAS EM AMBIENTES FECHADOS (*INDOOR*)

Visando proteger a equipe de colaboradores e os visitantes é recomendável adaptar a operação e reinventar a experiência turística, mantendo o distanciamento social de 2 metros e seguindo as demais orientações de prevenção de contágio da COVID-19.

A informações contidas nesse manual poderão ser aplicadas em atrativos culturais como museus, casas de cultura e artesanato, teatros, cinemas e casas de espetáculo, igrejas monumentos e lugares históricos e atividades recreativas em ambientes fechados (*indoor*) de acordo com a possibilidade de cada local.



## MUSEUS, CASAS DE CULTURA E ARTESANATO

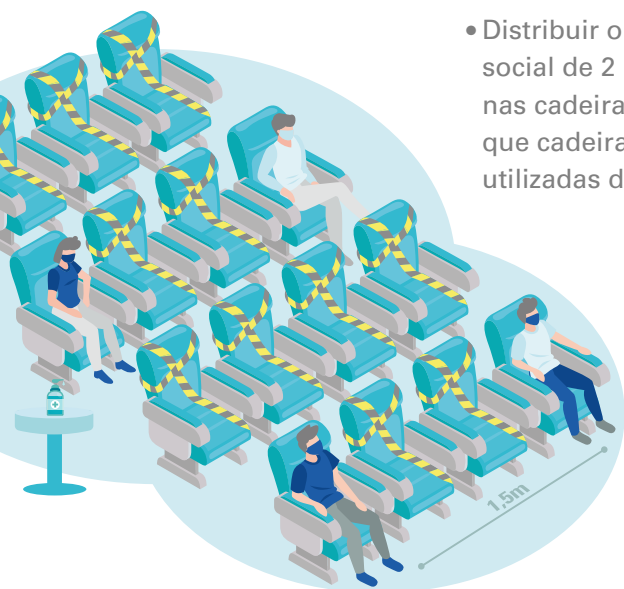
Nesses estabelecimentos ressalta-se a importância de redefinir os horários e a capacidade de atendimento ao público para minimizar o contato entre as pessoas.

- Promova o agendamento antecipado, controlando os grupos para evitar aglomeração e o cruzamento entre eles.
- Organize a área de chegada dos clientes com oferta de álcool gel 70% para higienização das mãos e medidas para descontaminação dos calçados, se necessário.
- Solicite que o cliente use máscara própria.
- Adote medidas para manter o distanciamento social de 2 metros entre os clientes na entrada, durante a visita e para o pagamento. Pode-se utilizar marcadores no chão ou faixas sinalizadoras indicando a distância mínima recomendada.
- Priorize fluxos de sentido único nos ambientes, sinalizando a orientação dos participantes, evitando-se o cruzamento entre pessoas.
- Mantenha permanentemente abertas as portas internas dos ambientes reduzindo o uso de maçanetas.
- Programe intervalos para limpar e desinfetar os ambientes e áreas comuns.

## TEATROS, CINEMAS E CASAS DE ESPETÁCULO

Para que possam voltar a ser frequentados, teatros e cinemas precisam readequar suas atividades, desde a compra de ingressos, até mesmo a organização de filas e fluxos de entrada e saída, mantendo o distanciamento de 2 metros entre as pessoas, proteção da equipe e dos visitantes, e consumo de alimentos no interior das salas.

- Solicitar que os clientes utilizem suas máscaras.
- Testar a temperatura dos clientes na entrada, controlando o fluxo de pessoas para que não haja aglomeração.
- Impedir a entrada de clientes que apresentem sintomas de gripe.
- Disponibilizar álcool gel 70% para higienização das mãos na entrada e sempre quando necessário.



- Distribuir o público de forma que o distanciamento social de 2 metros entre eles seja respeitado, tanto nas cadeiras laterais como na frente e atrás. Impedir que cadeiras possam ser trocadas pelos clientes ou utilizadas durante as sessões.

- Desinfetar o ambiente e os assentos no intervalo entre as sessões.
- Quando houver comercialização de alimentos para pronto consumo, o atendimento deverá ser feito por colaboradores, que também deverão fazer o controle da desinfecção dos itens comercializados e da própria higiene de mãos.

## ATENÇÃO

- Todas as mercadorias constantes para a venda devem ser desinfetadas antes de serem colocadas para a comercialização.
- A desinfecção dos equipamentos deve ser constante, sobretudo dos puxadores dos equipamentos e armários.
- As mãos dos atendentes devem estar constantemente higienizadas.

## IGREJAS, MONUMENTOS E LUGARES HISTÓRICOS

Para visitar esses espaços é importante definir horários e controlar a capacidade máxima de público organizando turnos de visita, valorizando o distanciamento social de 2 metros, evitando aglomeração e o cruzamento entre as pessoas. Ressalta-se os seguintes aspectos:

- Controle a entrada das pessoas por horário.
- Disponibilize álcool gel 70% para higienização das mãos na entrada e sempre quando necessário.
- Solicite que o cliente use máscara.
- Adote medidas para manter a distância social entre os clientes na entrada, durante a visita e na saída. Pode-se utilizar marcadores no chão ou faixas sinalizadoras indicando a distância mínima de 2 metros recomendada.
- Determine um fluxo de sentido único, sinalizando a orientação dos visitantes, evitando-se o cruzamento entre pessoas.
- Mantenha portas internas permanentemente abertas a fim de privilegiar a circulação de ar no local e evitar o toque frequente das mãos com as maçanetas.
- Programe intervalos para limpeza e desinfecção dos ambientes, incluindo os assentos.
- Bloqueie assentos que não deverão ser usados, para cumprir com o distanciamento social nas laterais, na frente e atrás.

## ATIVIDADES RECREATIVAS EM AMBIENTES FECHADOS

Para o uso de salas de jogos, parquinhos, brinquedotecas infantis e juvenis e outros espaços de uso comum é importante reforçar que, como a delimitação de espaços não é facilmente compreendida por crianças menores de 12 anos, recomenda-se que apenas grupos com idades superiores, e com acompanhamento constante de um adulto para cada 10 crianças, possam frequentar estas áreas de entretenimento com normas de distanciamento social, e que:

- Aconteçam somente em ambientes com ventilação natural.
- Sejam utilizados individualmente ou por grupos comuns (como a mesma família) mediante prévio agendamento, proporcionando a distribuição de pessoas que permita o cumprimento do distanciamento social.
- Após o uso das áreas comuns, todos os equipamentos, móveis e utensílios sejam devidamente desinfetados para que outras pessoas possam usufruir da mesma estrutura. Para tanto, programe os horários garantindo o tempo hábil para a completa higienização do ambiente entre um cliente e outro.



## ATRATIVOS NATURAIS E DE LAZER AO AR LIVRE

Os atrativos naturais compreendem parques e reservas, grutas e cavernas, cachoeiras, trilhas, mirantes, termas e parques aquáticos e espaços para campings. As atividades de aventura incluem as caminhadas (com ou sem pernoite), turismo equestre (cavalgadas), cicloturismo (passeios de bicicleta), atividades aquáticas (rafting, boia-cross, stand up paddle - SUP, canoagem, mergulho), técnicas verticais (arvorismo, cachoeirismo, tirolesa, canionismo, rapel), entre outras.

Mesmo acontecendo ao ar livre, as medidas efetivas de prevenção à COVID-19 devem seguir a lógica do distanciamento social de 2 metros e uso de máscara, higienização das mãos e dos ambientes, objetos e equipamentos, e informar os participantes sobre todos os procedimentos adotados na empresa. Dessa forma, recomenda-se:

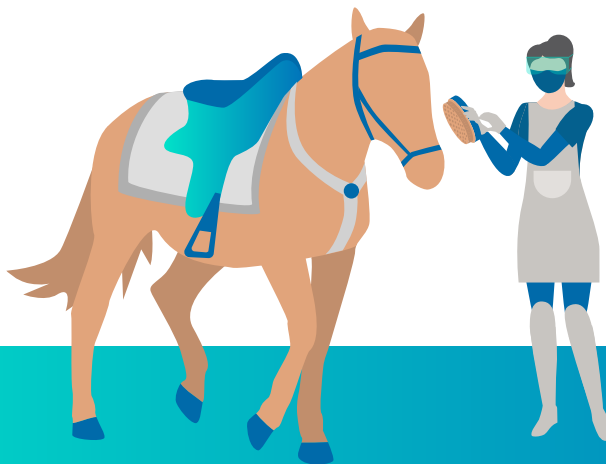
- Promover agendamento antecipado dos grupos de clientes.
- Redimensionar o tamanho dos grupos para manter o distanciamento social adequado.
- Ao tocar em locais e estruturas (corrimãos, objetos, equipamentos, automóveis, entre outros) higienizar as mãos previamente e após o contato.

- Orientar os participantes para evitar aglomeração em momentos de fotografar, lanchar e fazer as atividades (contemplação, rapel, mergulho, banho de rio/cachoeira, cavalgada, etc.).



- Evitar fornecer alimentos aos participantes.
- Fornecer equipamentos higienizados aos clientes.
- Se o colaborador necessitar ter contato físico com os participantes para auxiliar na colocação dos equipamentos de segurança para a atividade, que o faça com máscara e com as mãos higienizadas antes e após o contato.

- Paramentar com os EPIs apropriados (máscara, óculos, luvas e botas de borracha de cano longo, avental) o colaborador responsável pela limpeza dos equipamentos e/ou animais (cavalos, por exemplo) usados na operação, assim como no caso de acidentes com clientes, quando houver risco de exposição do profissional a secreções corporais.
- Prover no kit de primeiros socorros álcool gel 70%, máscaras sobressalentes, óculos de proteção, luvas e avental. Esses equipamentos/objetos devem ser exclusivos de cada profissional responsável pela assistência, devendo, imediatamente após o uso sofrer limpeza e posterior desinfecção ou descarte.
- Avaliar a possibilidade de um colaborador apresentar aos clientes a forma correta de manusear os equipamentos individuais de segurança a partir de uma orientação adequada e supervisão do condutor, dependendo da atividade e grau de dificuldade da operação.

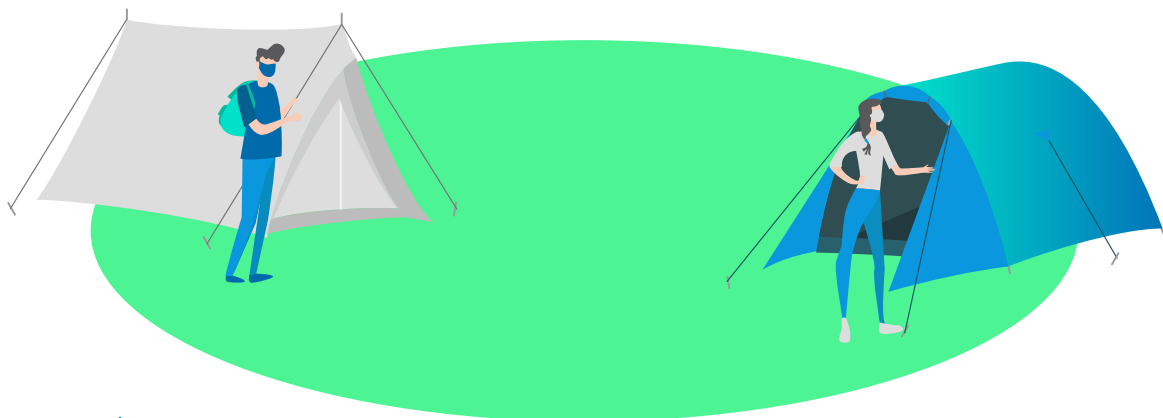


Para a higienização de equipamentos das atividades de turismo de aventura (ex. coletes salva-vidas, capacetes, cadeirinhas, mosquetões e outras ferragens, cordas, etc) observe as instruções dos fabricantes quanto aos produtos permitidos para a limpeza, para evitar danos.



## ACAMPAMENTO

- Preferencialmente cada participante deve levar o seu próprio equipamento.
- Caso a empresa ofereça os equipamentos, deve adotar medidas de higienização das barracas, isolantes e sacos de dormir antes de serem entregues aos participantes e ao término do uso (antes de serem desmontadas e guardadas).
- Orientar quanto ao uso de máscaras durante o processo de montagem das barracas.
- Evitar sacudir as barracas durante seu processo de desmontagem.
- Distribuir as barracas no ambiente de forma a respeitar o distanciamento umas das outras.
- O compartilhamento das barracas só é recomendado por pessoas do mesmo grupo familiar e/ou que estejam viajando juntas.
- Evitar deixar frasco de álcool gel em lugares muito quentes como dentro de barracas ou exposto ao sol para evitar acidentes.
- Providenciar a higienização frequente dos ambientes compartilhados (ex. sanitários, cozinhas, etc.)



## ATIVIDADES AQUÁTICAS

- Higienizar previamente todos os equipamentos necessários para prática e entregá-los aos clientes com as mãos higienizadas e com máscara.
- Solicitar o distanciamento social entre os participantes durante o briefing, a equipagem e durante toda a prática da atividade.
- Evitar pontos de aglomeração no percurso, como banhos, fotografias, refeições, etc.
- Não compartilhar equipamentos ou objetos entre os participantes.
- Após higienizados, de acordo com o tempo mínimo e o produto adequado, os equipamentos poderão ser reutilizados imediatamente.



## BANHO RECREATIVO

O banho recreativo em rios, poços, cachoeiras, lagos, entre outros, pode ser feito com cautela. Se possível, realizar a identificação prévia desses recursos hídricos com potencial contaminação por esgotos domésticos e evitar o contato direto com estas áreas. Estudos identificaram resíduos do vírus que causa a COVID-19 em esgotos e recursos hídricos contaminados por esgotos, mas não há, até o momento, nenhuma evidência científica de pessoas contaminadas por vetores hídricos.

## PISCINAS, JACUZZI, OFURÔS, HIDROMASSAGEM

Segundo especialistas em ciências farmacêuticas, as características da COVID-19 são sensíveis ao cloro. A quantidade aplicada na água é suficiente para romper as membranas que envolvem o vírus e assim, eliminá-lo. A OMS recomendou que o nível de cloração de 15mg.min/ litro seja suficiente para matar vírus não envelopados como poliovírus, rotavírus e para um vírus envelopado como COVID-19, seria desativado em níveis ainda mais baixos. Portanto, quando a água da atividade for utilizada por mais de um cliente, seguir o procedimento mencionado.

Aparentemente a água das piscinas não transmite a COVID-19, pois os vírus são inativados pelo cloro, mas necessariamente a piscina deverá ser tratada com cloro.

- Organize uma área de chegada para clientes disponibilizando álcool gel a 70% para higienização das mãos e medidas para descontaminação das solas dos sapatos como um borrifador com álcool 70% ou tapete com outra solução desinfetante.
- Oriente os clientes a manterem distância social de 2 metros das outras pessoas e evitem aglomerações dentro da água.
- Máscara e umidade não combinam. A máscara deve ser utilizada fora da água. Solicite que cada cliente guarde sua máscara num saquinho individual quando entrar na água e volte a usar assim que sair com o rosto seco.
- As bordas, chuveiros, bancos, corrimãos devem seguir os mesmos padrões de limpeza e desinfecção de outros materiais.
- Recomenda-se o não compartilhamento de materiais de piscina e outras atividades aquáticas.
- Disponibilize, próximo à entrada da piscina, dispensadores de álcool gel 70% para que os clientes usem antes de tocar na escada ou nas bordas da piscina.
- Exija o uso de chinelos no ambiente de banho e práticas aquáticas.
- Disponibilize suportes no ambiente para que cada cliente possa pendurar sua toalha de forma individual.

## CAMINHADA

- Solicitar o distanciamento social entre os participantes durante o briefing, a equipagem e durante todo o percurso e as paradas.
- Higienizar previamente todos os equipamentos necessários para prática (mochilas, calçados, perneiras, polainas, entre outros) e entregá-los aos clientes com as mãos higienizadas e com máscara.
- Evitar mexer nas máscaras durante a atividade.
- Evitar aglomeração em determinados pontos do percurso, como banhos, fotografias, refeições, entre outros.
- Não compartilhar equipamentos ou objetos entre os praticantes.
- Em percursos que exigirem maior esforço físico onde o uso da máscara dificultará a respiração, recomenda-se adotar um ritmo mais lento e fazer mais paradas durante o percurso para o grupo descansar.
- Higienizar as mãos antes e após tocar estruturas de segurança e qualquer superfície.

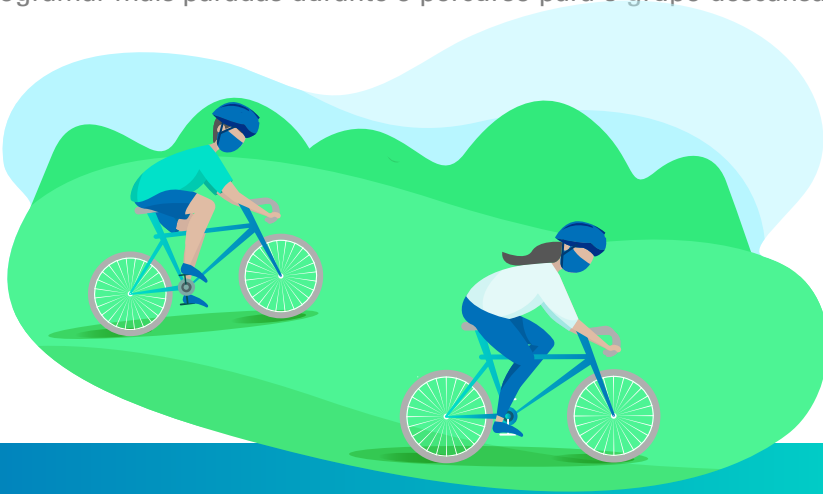


## CAVALGADA

- Providenciar a limpeza e a desinfecção de todos os ambientes envolvidos na operação (baia, rancho, estábulo, recepção dos clientes, equipagem, montaria) antes dos clientes chegarem.
- Adotar procedimentos e equipamentos específicos para o responsável que lida com os animais (escovar, equipar, alimentar) uma vez que o cavalo pode transportar o vírus na superfície (pelo). Sugere-se o uso de máscara, face shield/óculos, botas, luvas e/ou assepsia das mãos, avental.
- Desinfetar previamente todos os componentes do arreamento e equipamentos individuais necessários para a cavalgada e entregá-los aos clientes com as mãos higienizadas e com máscara. Pode-se armazenar em kits individuais.
- Solicitar o distanciamento social entre os participantes durante o briefing, a equipagem, durante todo o percurso e nas demais dependências do empreendimento.
- No procedimento de montaria e desmonta, priorizar o acesso ao cavalo por uma escada ou rampa de apoio para evitar contato com o colaborador. Se o cliente necessitar de ajuda para montar/desmontar, ou regular o estribo ou algum equipamento individual, um familiar ou condutor poderá auxiliá-lo, fazendo-se a higienização das mãos antes e após o contato.
- Durante o percurso orientar os clientes sobre o posicionamento adequado (em linha) e evitar pontos de aglomeração como banhos, fotografias, refeições, etc.
- Não compartilhar equipamentos ou objetos entre os participantes.
- Passeio de charrete ou trole deve ser conduzido por um colaborador a pé (fora do veículo), priorizando passeio individual ou para grupo familiar.

## CICLOTURISMO

- Desinfetar previamente todos os equipamentos necessários para prática e entregá-los aos clientes com as mãos higienizadas e com máscara. Pode-se armazenar em kits individuais.
- Solicitar o distanciamento social entre os participantes durante o briefing, a equipagem e durante todo o percurso.
- Evitar pontos de aglomeração no percurso, como banhos, fotografias, refeições, etc.
- Não compartilhar equipamentos ou objetos entre os praticantes.
- Em percursos que exigirem maior esforço físico onde o uso da máscara dificultará a respiração, recomenda-se adotar um ritmo mais lento e programar mais paradas durante o percurso para o grupo descansar.



Para o transporte de bicicletas em veículo de apoio, o responsável pelo manuseio das bicicletas e demais equipamentos deve seguir as recomendações de higienização pessoal, para a devida entrega posterior aos clientes. Desinfetar as fitas, extensores ou amarras usadas na fixação das bicicletas nas carretas do veículo de apoio.

## TÉCNICAS VERTICAIS

- Desinfetar previamente todos os equipamentos necessários para prática das atividades e entregá-los aos clientes de forma individual, com as mãos higienizadas e com máscara.
- Nas operações com grande volume e/ou alta rotatividade de clientes, em que seja necessário reutilizar os equipamentos, que sejam higienizados antes de repassá-los ao próximo participante.
- Redimensionar o tamanho do grupo conforme a dinâmica da atividade, respeitando o distanciamento social (ex. escala, agendamento prévio).
- Solicitar o distanciamento social entre os participantes durante o briefing, a equipagem e durante todo o percurso.
- Não compartilhar e/ou trocar equipamentos ou objetos entre os participantes (capacetes, mosquetões, mochilas, garrafas de água, cordins, bidões, entre outros).
- Orientar o cliente para que ele possa executar as manobras de forma autônoma com supervisão do guia, sempre que possível e/ou necessário.
- Evitar pontos de confinamento e aglomeração no percurso, como banhos, fotografias, refeições, entre outros.
- Priorizar percursos com maior facilidade de acesso e possibilidades de manter o distanciamento social entre os participantes. Em percursos com maior esforço físico, onde o uso da máscara dificultará a respiração, recomenda-se adotar um ritmo mais lento e programar mais paradas durante o percurso para o grupo descansar.



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Abrotur - **Parques de Aventura - com atividades verticais**. Recomendações COVID 19. Ver 1.4. Brotas: maio/2020

ANVISA. Notícias. **O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?** Publicado: 21/03/2020 16:26. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset\\_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201](http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201)

ANVISA. Resolução RDC 56, de 06 de agosto de 2008. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas Sanitárias no Gerenciamento de Resíduos Sólidos nas áreas de Portos, Aeroportos, Passagens de Fronteiras e Recintos Alfandegados**. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2008/res0056\\_06\\_08\\_2008.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2008/res0056_06_08_2008.html)

Associação Brasileira de Empresas de Ecoturismo e Aventura – ABETA. **Manual de Boas Práticas – Recomendações de Procedimentos Sanitários para a Operação de Atividades de Turismo na Natureza**. São Paulo; julho/2020

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies**. Brasília: Anvisa, 2012.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Processamento de roupas em serviços de saúde: prevenção e controle de riscos**. Brasília: Anvisa, 2009. 102 p. ISBN 978-85-88233-34-8

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Gerência Geral de Tecnologia em Serviços de Saúde**. Gerência de Vigilância e Monitoramento em Serviços de Saúde. Nota técnica GVIMS/GGTES/ANVISA nº 04/2020 Orientações para serviços de saúde: medidas de prevenção e controle que devem ser adotadas durante a assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus (SARS-COV-2). Brasília: Anvisa, 2020

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Medidas de prevenção e controle de infecção conforme orientações da Anvisa**. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33852/271858/Nota+T%C3%A9cnica+n+04-2020+GVIMS-GGTES-ANVISA/ab598660-3de4-4f14-8e6f-b9341c196b28>

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Protocolo para Quarentena de Viajantes em Hotéis**. Brasília: abril, 2020.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública | COE-COVID-19. Plano de Contingência Nacional para Infecção Humana pelo novo Coronavírus COVID-19**. Brasília, fevereiro, 2020.

Brasil. Ministério Da Saúde. **Secretaria de Ciência, Tecnologia, Inovação e Insumos Estratégicos em Saúde. Coronavírus Covid-19 - Diretrizes para diagnóstico e tratamento da COVID-19**. Brasília, 2020.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Boletim Epidemiológico 07, especial: Doença pelo Coronavírus 2019**. Data 06 de abril, 2020

Brasil. Ministério da Saúde. **Cartilha Coronavírus – Informações**. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/Abril/07/Cartilha-Coronavirus-Informacoes-.pdf>

Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação – FBHA. **Plano de Contingência**. [www.fbha.com.br](http://www.fbha.com.br), 2020

Globo. com. Por Lara Pinheiro, G1. **Simulação alerta que praticantes de atividades físicas ao ar livre deixam 'rastros' de gotículas capazes de transmitir vírus**. Disponível em: <https://g1.globo.com/bemestar/coronavirus/noticia/2020/04/10/coronavirus-distancia-minima-entre-quem-caminha-corre-ou-pedala-ao-ar-livre-de-ve-ser-de-4-a-20-metros-aponta-estudo.ghtml>. Acesso em 10/04/2020.

Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (INI/Fiocruz). **Coronavírus**. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/coronavirus>

International Canyoning Academy - ICA. **Covid-19 Canyoning Prevention – Guia de Boas Práticas. Versão 01**. [www.ica-canyoning.org](http://www.ica-canyoning.org). Acesso em 30/04/2020.

Investe Turismo Tocantins. **Boas práticas estratégias para minimizar os efeitos do coronavírus no seu estabelecimento adaptações para o momento de distanciamento social (pós isolamento). Palmas – Tocantins\_Operações de atividades outdoor.** Responsável técnica – Flaviane Nogueira

Neeltje van Doremalen; Trenton Bushmaker, B.Sc; Hamilton, MT; Dylan H. Morris, M.Phil; Princeton, NJ; Myndi G. Holbrook, B.Sc.; Amandine Gamble; Brandi N. Williamson, M.P.H.; Azaibi Tamin; Jennifer L. Harcourt; Natalie J. Thornburg; Susan I. Gerber, M.D; James O. Lloyd-Smith; Emmie de Wit; Vincent J. Munster. **Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1.** Disponível em: <https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMc2004973>

Portugal. Turismo de Portugal. **Selo Clean & Safe: Agências de Viagens e Turismo; Empreendimentos Turísticos; Empresas de Animação Turística.** Portugal: Abril, 2020.

Pousada Dom Ramon. **Protocolo para reativação e reabertura dos processos e atividades de produção da Don Ramon Pousada & Spa e em apoio à hotéis, Pousadas e similares.** Canela: Abril, 2020.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. **Retomada Segura das Atividades: Turismo em áreas naturais.** Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/retomada-segura-das-atividades-turismo-em-areas-naturais,9f60f88add2b2710VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em 10/07/2020

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. **Retomada Segura das Atividades: SPA.** Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/retomada-segura-das-atividades-spa,ab56c7f663fa2710VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 14/07/2020

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. **Retomada Segura das Atividades: Transporte Escolar.** Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/retomada-segura-das-atividades-transporte-escolar,b48912f6080b2710VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 15/07/2020

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. **Manual de Conduta Segura para Serviços de Bares e Restaurantes na Prevenção da COVID-19. Versão 1.** Paraná: maio, 2020.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. **Manual de Conduta Segura para Serviços de Hospedagem na Prevenção da COVID-19. Versão 1.** Paraná: maio, 2020.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. **Manual de Conduta Segura para Eventos na Prevenção da COVID-19. Versão 1.** Paraná: junho, 2020.

Singapore. Ministry of Health (MOH) and National Environment Agency (NEA). SG Clean Programme; **Interim Guidelines for Environmental Cleaning and Disinfection of Areas Exposed to Confirmed Case(s) of COVID-19 in Non-Healthcare Premises.** Singapura: Abril, 2020.

Sociedade Brasileira de Infectologia. **Informe da Sociedade Brasileira de Infectologia (SBI) Sobre o Novo Coronavírus N° 10 – Perguntas e Respostas para Profissionais da Saúde e Para o Público em Geral** (Atualizado em 23/03/2020). Disponível em: <https://www.infectologia.org.br/admin/zcloud/125/2020/03/a10bbe8ddf9cde769147d60d71b167070428492465e82ee96bdf67f8d20a011.pdf>. Acesso em 11/07/2020

- WEBINAR FOHB CONECTA: **Higienização Hoteleira: é hora de elevar o nível** Webinar apresentado por Gabriela Otto, 2020. 1 vídeo (1h 09min 02seg). Publicado pelo canal Youtube. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=oGPrQOYHvDQ>. Acesso em: 10 maio 2020.