



## DECLARAÇÃO DE ADESÃO

1. **O Estabelecimento compromete-se** a atuar como agente de segurança e saúde pública, tendo em vista o bem-estar dos seus colaboradores e clientes, nas **situações de crise** consideradas no âmbito do Selo Clean & Safe 2022, e que são:
  - Saúde pública – pandemias (COVID-19 e outras), ondas de calor;
  - Fenómenos extremos e riscos coletivos – incêndios rurais, sismos, tsunamis e inundações;
  - Constrangimentos internacionais – cibersegurança e refugiados.
2. **O Estabelecimento assegura** ainda:
  - O cumprimento dos requisitos de mitigação e de emergência relativos ao contágio pela **COVID-19**, atualizados em função da evolução da pandemia, os quais constam do Anexo I a esta declaração de adesão;
  - Conhecer os **Planos de Ação Clean & Safe** para as situações de crise abrangidas, implementando especificamente as medidas de prevenção (mitigação e boas práticas) aplicáveis, tendo em conta as orientações constantes das minutas e documentos de apoio disponibilizados;
  - Em situação de crise, a implementação das medidas de emergência dos respetivos **Planos de Ação**;
  - A frequência, sempre que possível, de **formação Clean & Safe** relativa às matérias abrangidas e disponibilizada pelo Turismo de Portugal através da Academia Digital;
  - A prestação da informação solicitada pelo Turismo de Portugal ou pelos seus parceiros, em sede de auditoria, no âmbito do Selo Clean & Safe.

## ANEXO I

### REQUISITOS DE MITIGAÇÃO E DE EMERGÊNCIA RELATIVOS AO CONTÁGIO PELA COVID-19

#### R1. A implementação de um Plano de Ação COVID-19

- ✓ 1.1. Conhecido por todos os seus colaboradores.
- ✓ 1.2. Identificando o responsável (coordenador geral do Plano) a quem cabe assegurar a definição e monitorização da sua execução, bem como a devida comunicação.
- ✓ 1.3. Atualizado em função das diretrizes da Direção-Geral da Saúde (DGS) e do perfil de risco determinado.

#### R2. Formação e Capacitação de todos os colaboradores para resposta à COVID-19

- ✓ 2.1. Formação “Clean & Safe”, sempre que possível, ao responsável (coordenador geral do Plano) do Plano de Ação.

## SELO CLEAN & SAFE 2022

- ✓ 2.2 Formação ou informação sobre o Plano de Contingência a todos os colaboradores envolvidos diretamente na operação.
  - Cada colaborador deve procurar atuar como um influenciador social, disseminando as boas práticas e o conhecimento sobre os corretos procedimentos a adotar.

### R3. Materiais e informação disponível

- ✓ 3.1 Disponibilidade de materiais, produtos e equipamentos necessários à operacionalização do Plano de Contingência COVID-19.
- ✓ 3.2 Informação de aconselhamento aos colaboradores e clientes relativa a medidas de prevenção e comportamentos adequados à mitigação do risco de contágio COVID-19 disponível de forma clara e acessível.
  - Deve ser reforçada aquando do acesso do cliente ao estabelecimento/espço;
  - Deve promover a adoção adequada de medidas de conduta social, etiqueta respiratória e adequada higienização das mãos pelos clientes, pela disponibilização de instruções em formato visível e em local apropriado:
    - 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.
    - 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.
    - 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.
- ✓ 3.3 Adoção, sempre que possível, de procedimentos desmaterializados.
  - A comunicação com os colaboradores e clientes deve privilegiar formatos desmaterializados.
  - A informação para o cliente, por exemplo a necessária para realizar o check-in, encontra-se, sempre que possível, pré-registada, para uma interlocução presencial mais célere.

### R4. A gestão adequada dos seus colaboradores, garantindo a proteção e promoção da sua Saúde e Segurança

- ✓ 4.1 Reforço, quando necessário, do canal de comunicação com o Serviço de Saúde Ocupacional/ Medicina do Trabalho da Empresa.
- ✓ 4.2 Promoção de uma adequada conduta de precaução e prevenção relativamente ao surto de coronavírus COVID-19.
  - Automonitorização proativa da saúde de todos os colaboradores.
  - Disponibilidade de equipamentos de proteção individual para colaboradores.

### R5. A articulação com Parceiros e Fornecedores

- ✓ 5.1 Privilegiar parceiros e fornecedores aderentes ao selo “Clean & Safe” ou que adotaram medidas

## SELO CLEAN & SAFE 2022

que contribuem para o controlo e mitigação da COVID-19.

### R6. O uso adequado dos seus espaços, incluindo veículos, e sua reconfiguração funcional

- ✓ 6.1 Quando justificável, a capacidade máxima de cada espaço funcional deve estar afixada e visível para o público.
- ✓ 6.2 O design funcional dos espaços, em particular das zonas de atendimento ao público, das entradas e saídas, se necessário e quando possível, é planeado, de forma a assegurar o distanciamento interpessoal e evitar o cruzamento de pessoas e a formação de aglomerados de pessoas.
  - Previsão de metodologias de controlo do acesso e monitorização da ocupação, se necessário.
  - Ponderar utilização de sinalética que facilite a distância interpessoal a respeitar, quando se justifique e o espaço funcional o permita.
- ✓ 6.3 Disponibilização de dispensadores de desinfetantes para as mãos à base de álcool – SABA (pelo menos com 70% etanol) em locais estratégicos.
  - Junto às entradas e saídas, nos espaços interiores de maior utilização, nomeadamente junto a elevadores, e nas instalações sanitárias comuns.

### R7. A Ventilação adequada dos espaços, incluindo veículos

- ✓ 7.1. É privilegiada a ventilação natural.
  - Nomeadamente pela abertura de janelas, garantindo o máximo de caudal de ar novo e procedendo a uma renovação do ar em todos os espaços, com particular atenção aos com maior ocupação.
- ✓ 7.2 Os clientes são incentivados a promover a ventilação natural adequada nos espaços de acesso privado, nomeadamente nos quartos.
- ✓ 7.3 São realizadas ações proativas de revisão e manutenção, limpeza completa e desinfecção de todo o sistema de AVAC, quando aplicável e de acordo com o plano de revisão ou manutenção das instalações.
- ✓ 7.4 Os sistemas de extração de ar das cabines dos elevadores passam, preferencialmente, a modo contínuo de funcionamento, devendo os seus sistemas de ventilação/ extração ser adequadamente revistos e configurados por empresa certificada

### R8. A Higienização adequada dos espaços, incluindo veículos

- ✓ 8.1 O Protocolo de Higienização deve reforçar os Protocolos de Limpeza, em particular nas superfícies e equipamentos com maior manuseamento e de interação com os clientes.
  - Faz parte do Plano de Ação.
  - Ajustar ao perfil de risco práticas e materiais de higienização bem como a frequência e permanência nos espaços.
- ✓ 8.2. É privilegiada a limpeza húmida e os materiais de uso único.

**R9. A promoção de uma adequada gestão e uso de Instalações Sanitárias Comuns**

- ✓ 9.1. É assegurado o suprimento adequado de materiais e equipamentos, necessários a uma devida higienização individual;
- ✓ 9.2. A secagem de mãos é, preferencialmente, feita com dispensadores de toalhetes de papel individuais e descartáveis, sendo evitados os secadores que produzam jatos de ar, automáticos ou não, e os dispensadores de rolo de toalha;
- ✓ 9.3. Os equipamentos e materiais de limpeza são, preferencialmente, de uso único.

**R10. A promoção de uma adequada gestão e uso de espaços de refeição, copas e cozinhas**

- ✓ 10.1 São cumpridas as diretrizes do sistema HACCP.
- ✓ 10.2 O manuseamento dos alimentos expostos e prontos para comer é feito com utensílios adequados.
  - Como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição.
- ✓ 10.3 O Protocolo de Higienização das bancadas, mesas de trabalho e instrumentos de uso comum das áreas funcionais de preparação, confeção e consumo de alimentos é reforçado.

**Li com atenção a Declaração de Adesão ao Selo Clean & Safe 2022 (e Anexo I)  
e comprometo-me a implementar os requisitos e procedimentos previstos.**

**DECLARAÇÃO SUBMETIDA**