



Marinas e Portos de Recreio

Procedimentos em tempos de Covid-19

O distanciamento social tornou-se uma norma no mundo Covid-19 de hoje e as marinas e os portos de recreio em Portugal necessitam de reavaliar e atualizar os seus procedimentos para se adaptarem a esta mudança.

A APPR – Associação Portuguesa de Portos de Recreio preparou este documento para ajudar as marinas e os portos de recreio no processo de planeamento no que diz respeito à formulação de procedimentos a adotar uma vez levantado o estado de emergência do país.

Recomendamos vivamente que as marinas e os portos de recreio sigam sempre as orientações fornecidas pela Direção Geral de Saúde (DGS) e pelo Governo, incluindo orientações sobre a manutenção de registos, etc. baseado nos requisitos das autoridades para formular os seus procedimentos.

O primeiro passo é criar um folheto ou um comunicado que seja entregue aos utentes/clientes no seu primeiro ponto de contacto, mostrando de forma clara sobre o que se espera deles para a sua própria segurança bem como os requisitos obrigatórios de acordo com as recomendações da Direção Geral de Saúde.

Identificar e definir uma Equipa de Segurança com um responsável, que irá garantir que todas as medidas estão a ser implementadas. Garantir a realização de ações de sensibilização detalhadas aos colaboradores e funcionários, mantendo o distanciamento social.

Deve existir um Procedimento de Crise e método de relatar incidentes que surjam dentro da área concessionada implementando um Plano de Contingência para colaboradores e utentes, que deverá ser claramente definido com comunicação interna e às autoridades de saúde de quaisquer casos suspeitos, quer ocorram em utentes ou colaboradores.

Este conjunto de recomendações é dividido em duas partes: uma dirigida às medidas que devem ser implementadas na relação com utentes e outra com os colaboradores.



INTERAÇÃO COM OS UTENTES



RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Criar e divulgar aos utentes o folheto com os procedimentos de higiene e segurança a cumprir na Marina/Porto de Recreio, de acordo com as recomendações da DGS, tais como utilização de máscaras, luvas e respeito pelas distâncias de segurança implementadas.
- Garantir a disponibilidade de desinfetantes para utilização pelos utentes em todos os locais de circulação.
- Garantir que todos os colaboradores que têm contacto com utentes ou circulam nos espaços comuns utilizam os equipamentos de proteção individual recomendados pela DGS e adequados às suas tarefas e de acordo com as normas de higiene e segurança no trabalho.



RECEÇÃO – CHECK-IN/OUT DE EMBARCAÇÕES

- Caso o cliente venha de regiões ou países com restrições, deverá ser assegurado o recebimento da informação necessária via e-mail, telefone ou VHF, previamente à sua chegada à Marina ou aquando da realização da reserva. O utente deve ser informado antecipadamente da obrigatoriedade de cumprir com os procedimentos de higiene implementados.
- Para pré-reservas deverá ser solicitado o envio prévio dos documentos/ informação essenciais ao check-in para reduzir ao máximo o tempo de permanência nas instalações da marina.
- Colocar uma adequada barreira física, tipo acrílico com abas laterais e abertura de atendimento, entre o rececionista e o utente ou, na sua impossibilidade, garantir a marcação no pavimento que garanta o adequado distanciamento social.
- Deve ser dada preferência aos pagamentos por cartão, em detrimento dos pagamentos em numerário.
- Garantir que os colaboradores utilizam máscaras e luvas e a desinfecção das mesmas após o manuseamento de cada documento;
- Entregar folheto e plano de contingência com procedimentos;
- Garantir que apenas permanece na receção um utente por local de atendimento. Os restantes utentes devem aguardar a sua vez no exterior, cumprindo o distanciamento social.
- Verificar se o utente é portador de máscara de proteção; caso contrário, deve ser disponibilizada uma, ficando ao critério de cada se é gratuito ou pago, e verificar se é colocada corretamente, e convidá-lo a desinfetar as mãos com gel desinfetante que deverá estar disponível no balcão e à entrada do edifício.



- Recomendável a medição de temperatura à chegada.
- Os utentes com uma temperatura superior a 37,5° devem ser educadamente convidados a regressar às suas embarcações e informar o SNS. A receção deverá obter o contacto telefónico do cliente para acompanhar a situação. A embarcação deverá permanecer no pontão de receção até indicação das autoridades.
- Higienizar o local de atendimento após o atendimento de cada utente, nomeadamente, balcão, canetas, terminal multibanco e objetos trocados com o utente, como por exemplo cartões de acesso, fichas de lavandaria, fichas elétricas, agulhetas, etc.
- Toda a documentação entregue ou manuseada pelo utente deve ser mantida em local designado e arquivado após decorridas, pelo menos 48 horas.
- Aconselhar os utentes a informar com a antecedência possível a sua intenção de check-out para agilizar os procedimentos presenciais.



ÁREAS COMUNS

- Garantir que os procedimentos de higiene e segurança são afixados e facilmente visíveis.
- Garantir que as áreas comuns são regularmente higienizadas pelos funcionários de limpeza.
- Manter desinfetados o piso e outras áreas, objetos e equipamentos que podem ser tocados, como maçanetas, corrimãos, portas, balcões, interruptores, etc.



BALNEÁRIOS, WC E LAVANDARIAS

- Colocar no exterior das instalações a informação sobre o número máximo de utentes em simultâneo de acordo com a orientações da DGS e dimensões dos balneários, excetuando quando se trate do mesmo agregado familiar. Restantes utentes devem aguardar a sua vez no exterior, mantendo as distâncias de segurança.
- Nas lavandarias será permitida a permanência de um utente de cada vez, que, após utilização, deverá higienizar o equipamento utilizado.
- Nas lavandarias deverão estar disponíveis desinfetante e toalhetes descartáveis para higienização dos equipamentos.
- Verificar regularmente o cumprimento das obrigações anteriores.
- Garantir que as instruções de higiene e segurança são afixadas e facilmente visíveis.
- Garantir que as áreas comuns são regularmente higienizadas pelos funcionários de limpeza, com a periodicidade mínima de 4 visitas diárias, nomeadamente do piso e outras áreas, objetos e equipamentos que podem ser tocados, com realização de registos.



PONTÕES E ACESSOS

- As sinalizações com informação sobre as normas de higiene devem ser colocadas na entrada dos pontões.
- Os utentes devem usar máscara de proteção sempre que circulam nos pontões e manter o distanciamento social recomendado.
- Manter desinfetados, diariamente, objetos e equipamentos que podem ser tocados, por exemplo, portas, caixotes do lixo, etc.
- Dentro do possível, atribuir postos de amarração alternados.



ATIVIDADES MARITIMO TURÍSTICAS

- Todos os operadores deverão cumprir com as recomendações da DGS e procedimentos implementados pelas autoridades competentes e pela Marina/Porto de Recreio.
- Devem ainda receber, quando aplicável, formação dada pela Marina/Porto de Recreio e assumir o seu cumprimento junto da Direção.
- O embarque e desembarque de passageiros deverá ser efetuado de modo ordenado e garantido o distanciamento social.
- Os horários de partida e chegada devem ser coordenados com a Marina/Porto de Recreio para evitar a aglomeração de pessoas sobre os pontões e garantir o distanciamento.
- Devem ser cumpridas as regras definidas para pontões e acessos constantes do folheto de procedimentos de higiene e segurança da Marina/ Porto de Recreio.



POSTO DE COMBUSTÍVEL/ CAIS DE RECEÇÃO/ PUMP-OUT

- As sinalizações com informação sobre procedimentos de higiene e segurança devem ser colocadas junto a estes locais de forma visível.
- Quando existir mais que uma embarcação no cais de receção/combustível, os utentes deverão aguardar a sua vez dentro da sua embarcação.
- O abastecimento de combustível, serviço de pump-out e apoio de amarração às embarcações deve ser realizado sempre pelo abastecedor ou marinheiro equipado com as proteções individuais recomendadas: viseira, máscara e luvas, e mantendo o distanciamento social recomendável dos utentes da embarcação.
- Deve ser dada preferência aos pagamentos por cartão, em detrimento dos pagamentos em numerário.
- Nestes locais deverão estar disponíveis: luvas, máscaras, desinfetante e toalhetes descartáveis para utilização de utentes e colaboradores, quando necessário.
- Utentes com quem existe interação deverão ser portadores de máscara de proteção, caso contrário deve ser fornecida uma, e verificar se é colocada corretamente e convidar a desinfetar as mãos com gel desinfetante.



- Onde possível, deverão ser colocadas barreiras de acrílicos na receção de pagamento de combustível com abertura para passagem de máquina de pagamento e recibo.
- Higienizar o local de atendimento após o atendimento de cada utente, nomeadamente, balcão, canetas, terminal multibanco e objetos trocados.



ESTALEIRO

- As sinalizações com informação sobre as normas de higiene devem ser colocadas nos acessos ao estaleiro.
- Verificar se todos os utentes que permanecem no estaleiro utilizam máscara de proteção, caso contrário deve ser fornecida uma e verificar se é colocada corretamente.
- Higienizar o local de atendimento após o atendimento de cada utente, nomeadamente, balcão, canetas, terminal multibanco e objetos trocados.
- Garantir o distanciamento social recomendável entre os utentes do estaleiro.
- Os colaboradores deverão utilizar máscaras e luvas, respeitando igualmente o distanciamento de segurança.



OFICINAS E LOJAS

- Todos as oficinas deverão cumprir com as recomendações da DGS, de outras autoridades competentes e com os procedimentos da Marina/ Porto de Recreio.
- Devem ser cumpridas as regras definidas para o estaleiro, pontões e acessos.
- O acesso de utentes ao estaleiro deverá ser controlado na porta de entrada (segurança) devendo entrar apenas um utente para cada oficina, só entrando o seguinte após a saída do primeiro.
- Garantir que apenas permanece na oficina/ loja um utente por local de atendimento e restantes utentes devem aguardar a sua vez no exterior cumprindo o distanciamento social.



ÁREA ENVOLVENTE DA MARINA OU PORTO DE RECREIO – ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO

- Todos os estabelecimentos de restauração deverão cumprir com as recomendações da DGS e outras autoridades competentes bem como com os procedimentos implementados pela Marina/ Porto de Recreio para acessos de carga e descarga, distâncias mínimas de segurança, higienização e horários de abertura definidos pelo Governo.
- Higienizar regularmente o pavimento, caixotes de lixo, bancos, varandins, postos de informação e outros equipamentos urbanos na área concessionada.
- Garantir que instituições bancárias cumprem a higienização das ATMS.
- Deverá ser afixada sinalética com informação de sensibilização para os procedimentos de higiene e segurança para o público em geral e visitante.

INTERACÇÃO ENTRE OS COLABORADORES



RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Cumprir todas as recomendações da DGS e do Governo em relação ao funcionamento e condições de trabalho.



ENTRADA AO SERVIÇO

- Todos os funcionários devem ficar em casa no caso de apresentarem sintomas de gripe ou não se sentirem bem.
- Verificar a temperatura de todos os funcionários no horário de entrada nas instalações
- Os funcionários cuja temperatura seja superior a 37,5° devem receber instruções para voltar para casa e contactar o SNS.



UNIFORMES DOS COLABORADORES

- O uniforme deve ser trocado diariamente.
- Os uniformes deverão ser devidamente desinfetados/lavados e passados a ferro.
- Aos colaboradores devem ser entregues equipamentos de proteção individuais adequados e ser garantida a sua utilização.



CACIFOS E BALNEÁRIOS PARA COLABORADORES

- As sinalizações com informação sobre as normas de higiene devem ser colocadas nos locais de trabalho e, as recomendações sobre as lavagens de mãos devem ser colocadas nos balneários/WC.
- A utilização dos cacifos em cada área funcional deve ser coordenada de modo a garantir o distanciamento social entre colaboradores.
- Colocar no exterior dos balneários/ WC a informação sobre o número máximo de colaboradores em simultâneo de acordo com as orientações da DGS e dimensão das instalações e informando que devem aguardar a sua vez no exterior.



POSTOS DE TRABALHO

- Limitar o número de pessoas na área com base no máximo permitido em todos os locais de trabalho.
- Deve dar-se preferência ao trabalho individual em detrimento ao trabalho em equipa; quando isso não é possível, as equipas devem ser reduzidas ao máximo e evitar a rotatividade de colaboradores na formação das equipas.
- Desinfetar cada mesa, equipamento e área de trabalho no início e fim de cada jornada de trabalho.



REUNIÕES

- Privilegiar as reuniões por videoconferência, digital, etc. em detrimento das presenciais.
- Limitar o número de pessoas nas salas de reuniões com base no máximo permitido de acordo com as indicações da DGS.
- Desinfetar cada mesa, equipamento e área de trabalho depois de cada reunião.
- Distanciar entre mesa e cadeiras – ocupar cadeiras alternadamente.



VEICULOS E EMBARCAÇÕES DA EMPRESA

- Garantir que todos os utilizadores usam equipamento de proteção individual máscaras etc.
- Garantir que as zonas manuseadas ou suscetíveis de contágio sejam desinfetadas antes e depois da utilização de cada viatura ou embarcação.
- Manter dentro da viatura/ embarcação máscaras e luvas sobressalentes bem como produtos de higienização para utentes e colaboradores.



FERRAMENTAS E UTENSÍLIOS

- A troca de ferramentas entre colaboradores deve ser minimizada.
- A utilização de ferramentas pelos colaboradores deve ser efetuada com recurso a luvas descartáveis ou de trabalho.
- As ferramentas devem ser higienizadas periodicamente.



REFEITÓRIO

- Deve de ser garantido o cumprimento da lotação máxima das zonas de refeições de acordo com as indicações da DGS. Caso necessário os turnos devem ser escalonados para garantir essa lotação e não permitir a aglomeração nos refeitórios. Garantir que é reduzido a metade o número de lugares no refeitório para garantir distanciamento recomendado.
- O espaço deve ser higienizado em intervalos regulares.



- Higienização das mesas e equipamentos após cada utilização.
- Garantir todas as loiças são higienizadas após cada utilização.
- Utilizar uma máquina de lavagem para todos os equipamentos de cozinha.



FORMAÇÃO DE COLABORADORES

- Deve ser garantido que todos os colaboradores, concessionários, operadores marítimo-turísticos, oficinas e lojistas têm conhecimento das regras de prevenção implementadas relacionadas com a Covid-19.



OUTRAS ORIENTAÇÕES

- Todos os equipamentos de proteção individual deverão dar cumprimento às orientações emitidas pela DGS e disponíveis para consulta no seguinte documento: <https://www.dgs.pt/directrizes-da-dgs/orientacoes-e-circulares-nformativas/orientacao-n-0192020-de-03042020.aspx>
- Todos os espaços, entradas, corredores, escadarias, gabinetes, sala de reuniões, sala de refeições, receções, segurança materiais e equipamentos devem ser higienizados de acordo com as orientações da DGS e disponíveis para consulta no seguinte documento: <https://www.dgs.pt/directrizes-da-dgs/orientacoes-e-circulares-informativas/orientacao-n-0142020-de-1032020-pdf.aspx>
- Recomenda-se a consulta regular das orientações emitidas pela DGS através do site <https://www.dgs.pt/directrizes-da-dgs/orientacoes-e-circulares-informativas.aspx>



RECOMENDAÇÕES

- Nas indicações do levantamento do estado emergência deverá ser avaliada e regulamentada a abertura da atividade da náutica de recreio para fins pessoais, lúdicos e de atividades de formação autorizadas. A prática da náutica é uma atividade praticada ao ar livre, no mar ou rio, utilizando embarcações com lotações definidas e reduzidas, sendo que geralmente são passeios em família e/ou amigos chegados. É, portanto, de toda a importância a reabertura desta atividade por questões de nível emocional, quer a nível económico, para as empresas gestoras de Marinas e Portos de Recreio.



28 de Abril de 2020.