



REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES  
SECRETARIA REGIONAL DOS TRANSPORTES, TURISMO E ENERGIA  
Inspeção Regional do Turismo

Relatório Inspetivo:

n.º 296/2021

Despacho: *Concordo.  
Notifique-se em conformidade.  
+ 04.21  
Ry -*

**1. Entidade averiguada:**

Nome:   
Entidade exploradora:   
Atividade da entidade: Estabelecimento Hoteleiro-Hotel 2\*  
Sede/Morada:   
Concelho e Ilha:

**2. Âmbito da inspeção:**

Iniciativa inspetiva extraordinária, na sequência de solicitação da delegação de saúde de   para colaboração, foi realizada uma ação inspetiva, no dia 03 de maio de 2021. Presentes na vistoria em representação das respetivas entidades: Dr.<sup>a</sup>  e Dr.<sup>a</sup>  da Inspeção Regional das Atividades Económicas (IRAE); Inspetora Ana Paula Passinhas da Inspeção Regional do Turismo, Dr.  Delegado de Saúde do concelho de  e Dr.<sup>a</sup>  Técnica Superior de Saúde Ambiental da Delegação de Saúde de

**3. Descrição:**

A vistoria ao estabelecimento acima identificado que teve como objetivo a verificação de um conjunto de condições e procedimentos necessários a implementar no contexto das medidas preventivas no âmbito da COVID-19 e de segurança alimentar.

Foi determinado pela delegação de saúde que:

O Plano de Contingência apesar de bem estruturado necessita de algumas alterações tais como:  
- Atualização das circulares, definição dos funcionários a quem se destinam as máscaras FFP2 e referencia ao nº de máscaras disponíveis bem como o nº máximo de horas de utilização das mesmas.

- Identificação no Plano de Contingência de todos os procedimentos relativos à recolha das fardas usadas pelos trabalhadores e implementação de um circuito deste a sua recolha até à lavandaria. O Plano de Higieneização cumpre com os requisitos faltando referenciar os quartos de hóspedes e respetivas instalações sanitárias.

Foram ainda detetadas algumas não conformidades relativas à segurança alimentar na cozinha/copa tais como:

- Armazenamento dos ovos e respetivas cartonagens no armário da loiça limpa.
- A manteiga guardada no equipamento de frio negativo (congelada).
- Existência de baratas mortas no equipamento de exaustão da cozinha. Deve ser isolada a possível fonte de entrada destes insetos bem como reforçadas as medidas de higiene relativas a este equipamento.
- Na zona de serviço de pequenos-almoços devem ser substituídos os resguardos de fazenda sob os balcões por outro material facilmente lavável e higienizável.
- Armazenamento de equipamentos de higiene (vassouras, baldes e esfregonas) na cozinha. Devem ser retirados da arrecadação situada sob a escada todos os equipamentos de proteção individual bem como os armários.



**REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES**  
**SECRETARIA REGIONAL DOS TRANSPORTES, TURISMO E ENERGIA**  
**Inspeção Regional do Turismo**

Deve ser previsto um local apropriado para a colocação dos equipamentos de limpeza de preferência dotado de um ponto de água, pia de despejo e respetivo esgoto.

Deve ser dado cumprimento às Circulares Normativas e Informativas emanadas para o efeito pela Direção Regional de Saúde (DRS/CNORM/2020/11, de 28/02; CINF/2020/14, de 13/03; CINF/2020/20, de 23/03; CINF/2020/37, de 03/05; CINF/2020/64, de 04/08).

Cumprimento de todos os requisitos e procedimentos constantes no Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril, no que diz respeito à segurança alimentar.

A 11 de maio a unidade enviou, por mail, à Delegação de Saúde evidências das alterações efetuadas.

**4. Enquadramento legal:**

Circular normativa n.º 11, de 28 de fevereiro de 2020-Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19).

Circular informativa n.º DRSCINF/2020/14, de 13 de março – Medidas de Prevenção e controlo de infeção nos hotéis e alojamentos.

- Circular Informativa n.º 20, de 23 de março de 2020 -Limpeza e desinfecção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares -Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19).

- Circular Informativa n.º 37, de 03 de maio de 2020 -SAÚDE E TRABALHO -Medidas de prevenção da COVID-19 nas empresas.

- Circular Informativa n.º 38, de 04 de maio de 2020 - Utilização de Máscaras –Pandemia COVID-19.

- Orientação n.º 3 de 11 de maio da ERSARA/DRA – Gestão de resíduos no contexto de pandemia por COVID-19.

**5. Conclusões e propostas:**

Considerando que a entidade averiguada enviou à delegação de Saúde as evidências das alterações efetuadas, propõe-se a conclusão do presente procedimento.

À Consideração Superior de V. Ex<sup>a</sup>,  
Ponta Delgada, 19 de maio de 2021

A Inspetora Técnica: