EBOOK
PROTOCOLOS DE SEGURANÇA
CONTRA A COVID-19
AUTOR
OSMAR VIVIANI
ICAEPS
Instituto Catarinense de Educação Profissional
SEAC SC
ConsuLimp
Engenharia da Limpeza

Osmar Viviani

Autor de diversas obras publicadas sobre limpeza, asseio e conservação. Advogado, pós-graduado em Engenharia da Produção - ênfase em serviços. Especializações em Vigilância Sanitária, Auditoria e Perícia Ambiental, Gestão do Meio Ambiente, Metodologia da Higienização Hospitalar e Remoção de Manchas.

Viviani, Osmar
Protocolos de Segurança contra a COVID-19, 1ª. edição, Florianópolis/SC, Junho/2020.
Ebook desenvolvido em parceria com o ICAEPS - Instituto Catarinense de Educação Profissional.
Disponível em formato digital PDF.
Imagens: Shutterstock | Pexels

ICAEPS
Instituto Catarinense de Educação Profissional

Somos ODS 2020

SEAC SC

ConsuLimp
Engenharia da Limpeza

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

INTRODUCÃO

Na reabertura dos negócios, a grande preocupação dos empresários, é que eles permaneçam abertos, pois a saúde financeira das organizações depende da diminuição do contágio da covid-19. Ainda que do ponto de vista econômico empresários já enxerguem uma luz no fim do túnel, do ponto de vista sanitário ainda não se sabe quando a crise vai terminar.

E para minimizar estes riscos, este Manual foi escrito, com orientações sobre as medidas de prevenção e proteção aos funcionários, fornecedores e clientes, para uma retomada das atividades com segurança e qualidade.

O manual possui uma linguagem objetiva, clara e acessível, facilmente compreendida pelos usuários e apresenta a estrutura necessária para consulta de variados segmentos sugerindo procedimentos para as rotinas de formas detalhadas.

Amplamente baseado em referências das legislações Federais, apresenta várias normativas com as respectivas operações de Normas e Procedimentos, para facilitar a condução dos negócios de forma profissional, organizando os processos e as práticas de higienização e conduta.

Este manual orientativo com planos de contingenciamento para lidar com pandemias como a da Covid-19, servirá de norte para o momento e para o futuro, pois as ações, cuidados e modelos de higienização não deverão mais ser abandonados.

O principal objetivo desta obra é apresentar um modelo de referência para o processo de abertura que seja sistemático, prático e que contemple as principais etapas necessárias para o sucesso dos empreendimentos tão sacrificados que foram pela inatividade.

Esses procedimentos orientam as organizações na prevenção e determinação da conduta adequada em cada situação, e as sugestões deverão ser adaptadas para a realidade local e para as normas das autoridades sanitárias, a fim de garantir um ambiente seguro e saudável.

Estão contidas normas de gestão de procedimentos face a pandemia com as orientações das sequências operacionais e de toda sua aplicação, demonstrando quais rotinas, processos, equipamentos de proteção individual e coletiva e produtos de higienização serão mais adequados ao funcionamento de vários segmentos profissionais.

Para ser utilizado no dia a dia da operação dos negócios, e com a padronização adequada, será frequentemente atualizado, considerando que a atividade de asseio e conservação é uma atividade essencial.

Avelino Lombardi
Presidente SEAC-SC

Evandro Fortunato Linhares
Presidente ICAEPS

Osmar Viviani
Consulimp

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

SUMÁRIO

ACADEMIAS E ÁREAS DE EXERCÍCIOS **10**

AGRICULTURA E AGROINDÚSTRIA **17**

BARES E RESTAURANTES **25**

COMÉRCIO DE RUA EM GERAL PARA SEGMENTOS VARIADOS **37**

CONCESSIONÁRIAS DE VEÍCULOS **42**

CONDOMÍNIOS **50**

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO TODOS OS NÍVEIS **55**

HOTÉIS E OUTRAS ÁREAS DE HOSPEDAGEM **69**

INDÚSTRIAS **82**

SALÕES DE BELEZA, BARBEIROS E AFINS **89**

ÁREAS DA SAÚDE, VÁRIOS SEGMENTOS **102**

SERVIÇOS DE DELIVERY **111**

SHOPPINGS CENTERS **117**

SUPERMERCADOS **126**

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

NORMATIVA

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras

Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:

- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Anvisa

ANVISA | Produtos saneantes que substituem o álcool 70% na desinfecção de superfícies.

ANVISA | Produtos de limpeza regularizados

ANVISA | Produtos de limpeza clandestinos

Bibliografia

DOU | Portaria Conjunta n. 20, de 18 de junho de 2020

OPAS – Organização Pan Americana de Saúde – "O que posso fazer para me proteger e evitar transmitir para outras pessoas?" – Acessado em: 7/5/2020

CURTIS, Valerie A. Dirt, disgust and disease: a natural history of hygiene. Journal of Epidemiology & Community Health, v. 61, n. 8, p. 660-664, 2007.

DE ALBUQUERQUE MARANHÃO, Romero; DOS RAMOS MARANHÃO, Raphael. Novo coronavírus (2019-nCoV): uma abordagem preventiva para o setor hoteleiro/New coron virus (2019-nCoV): a preventive approach for the hotel sector. Brazilian Journal of Health Review , v. 3, n. 2, p. 2814-2828, 2020.

QUEVEDO, Emilio. Cuando la higiene se volvió pública. Revista de la Facultad de Medicina, v. 52, n. 1, p. 83-90, 2004.

BRASIL. Ministério do Trabalho. Norma Regulamentadora nº 6. 2001.

GHS. An Essential Guide to Post Covid-19 Hospitality Delivery. Global Hospitality Services. 2020.

OPAS – Organização Pan Americana de Saúde – "O que posso fazer para me proteger e evitar transmitir para outras pessoas?" Acessado em: 14/6/2020

ANVISA. 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, 2020. Acesso em: 14 jun. 2020.

ANVISA. Resolução da diretoria colegiada — RDC Nº 222/2018. Brasília, 2018. Acesso em: 15 jun. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos

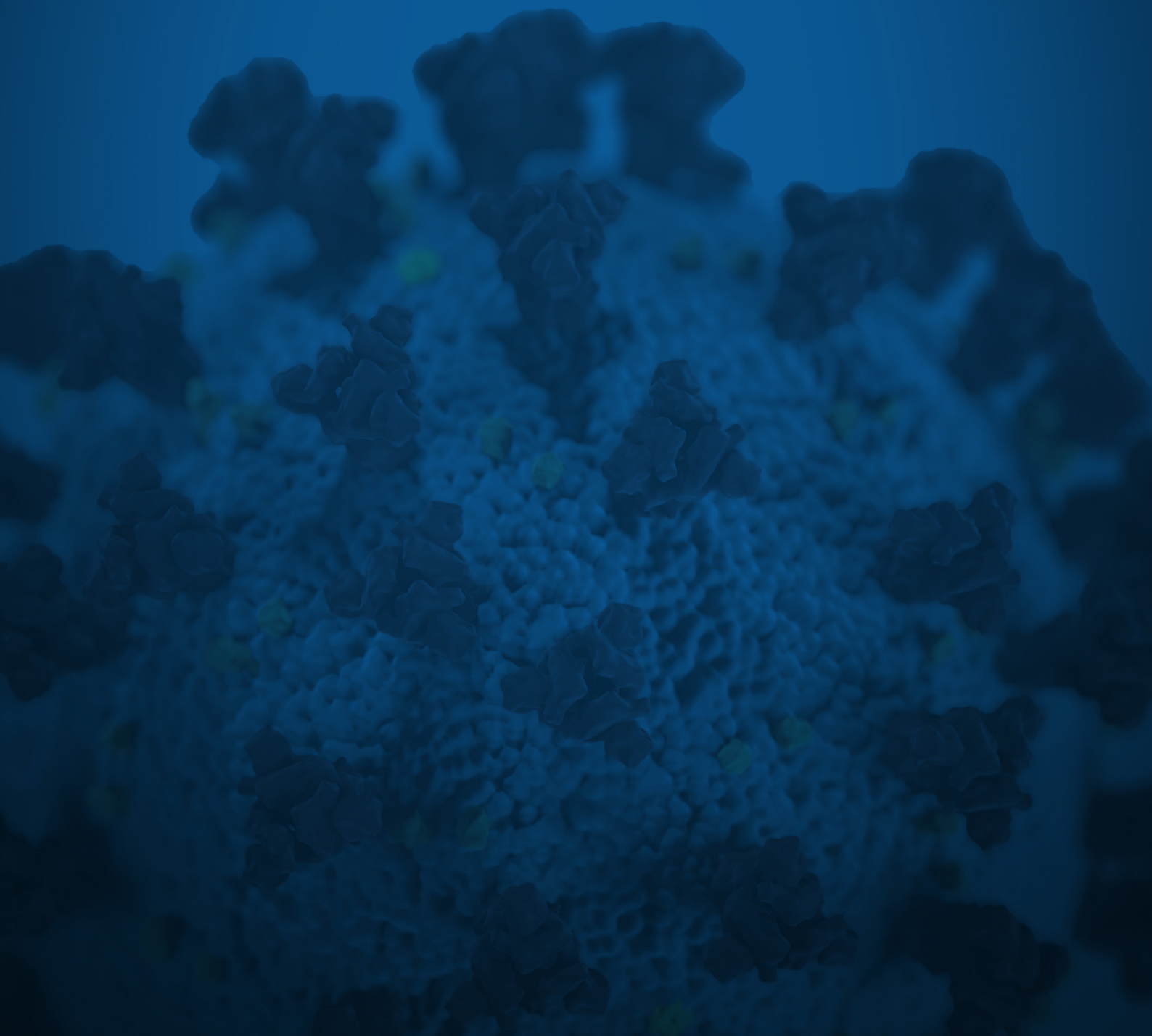
BRASIL. Ministério da Saúde. Como Se Proteger

BRASIL. Fundação Oswaldo Cruz. Plano de Contingência da Fiocruz

BRASIL. Anvisa. Orientações Gerais

BRASIL. Anivsa. RDC Nº 222/2018

BRASIL. Anivsa. Plano de Contingência
BRASIL. Conselho Federal de Química
BRASIL. Organização Mundial da Saúde. Medias Básicas de Proteção
BRASIL. Anvisa. Máscaras Faciais de Uso Não Profissional
BRASIL. SEBRAE – Cartilhas e Protocolos
BRASIL. Anvisa. Nota Técnica N26/202
EUA. Georgia State Board of Cosmetology and Barbers
Abrasce – Associação Brasileira de Shopping Centers
Protocolo para reabertura de shopping centers no Brasil



PROTOCOLOS DE SEGURANÇA

POR TIPO DE ESTABELECIMENTO OU ATIVIDADE

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

ACADEMIAS E ÁREAS DE EXERCÍCIOS

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

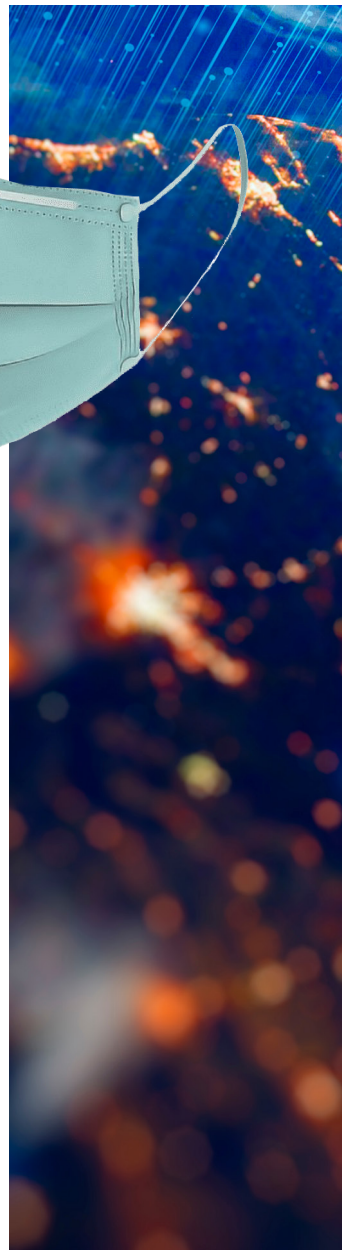
Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras



Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:

- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

- Deve ser obrigatório o uso de máscaras (descartáveis ou não) por todos os frequentadores do estabelecimento, sejam funcionários, colaboradores e outros;
- A entrada e número de clientes nas academias deverá ser planejada, organizada e executada pelo gestor, com aviso prévio aos clientes para que se evite aglomeração, atentando sempre a distância de segurança de 2m^2

por pessoa, na entrada, saída e utilização do estabelecimento.

- Qualquer cliente, profissional, colaborador ou terceirizado que apresentar sintomas, ainda que leves, deve ser orientado a voltar para casa e impedido de voltar às atividades. O bem comum deve prevalecer, sempre.
- Proibir grupos de riscos, doentes crônicos e maiores de 60 anos de frequentarem os estabelecimentos. No caso de atendimentos a idosos, deve haver horário específico para atividades, respeitando-se as demais regras, de modo que não tenham contato com outros grupos, sendo absolutamente recomendável que deem preferência para a realização de atividades em casa, por meio de instrução ou acompanhamento remoto;
- Não devem ocorrer atividades que gerem contato físico entre os praticantes ou entre estes e os professores/instrutores;
- Deve ser vedado o compartilhamento de aparelhos, instrumentos, pesos etc., sem prévia e rigorosa higienização;
- Os treinamentos deverão ser personalizados, mediante agendamento, sendo limitada a entrada e permanência concomitante de, no máximo, 10% (dez por cento) da capacidade de pessoas calculada de acordo com a legislação e prevenção e combate a incêndios e desastres;
- As sessões de treino deverão ter duração máxima de 45 (quarenta e cinco) minutos, sendo que os 15 (quinze) minutos remanescentes deverão ser destinados à completa higienização do estabelecimento para preparar a próxima aula/atividade;
- As aulas em grupos ficam condicionadas à manutenção de distanciamento mínimo de 04 (quatro) metros quadrados entre as pessoas;
- Os aparelhos destinados às atividades aeróbicas (esteiras, bicicletas, elípticos etc.) deverão ter distanciamento mínimo de 04 (quatro) metros quadrados entre si e dos demais aparelhos;
- É obrigatória a utilização de álcool 70% em gel ou líquido pelos frequentadores, para fins de higienização constante, desde a entrada do estabelecimento até o manuseio de instrumentos, toques no chão, paredes, aparelhos etc.;
- Os frequentadores deverão ter a temperatura mensurada na entrada do estabelecimento, sendo proibida a realização das atividades por aqueles que estiverem com a temperatura corporal acima de 37,7 graus celsius, devendo ser orientado imediatamente a procurar atendimento médico;
- Deve ser vedado o atendimento de pessoas que estejam apresentando sintomas como: coriza, tosse, febre, mal-estar;

- Fica proibido o comparecimento ou atividades por crianças (até 12 anos);
- É proibido o compartilhamento de instrumentos e objetos entre os frequentadores, sendo expressamente vedado o revezamento no mesmo aparelho ou objetos, devendo a troca ser realizada apenas ao final de cada série e mediante absoluta e rigorosa higienização do aparelho, peso, anilha, banco etc.;
- É proibida a permanência de pessoas que não estejam realizando as atividades ou fornecendo os treinamentos, antes, durante ou depois destes.
- É vedada a utilização de luvas, munhequeiras, straps, toalhas e afins;
- É vedada a utilização de aparelho celular pelos frequentadores que manuseiem os instrumentos, aparelhos etc., no interior do estabelecimento, por ter grande potencial de contaminação;
- Fica proibida a troca de roupas no local (o aluno deverá chegar ao local adequadamente trajado e preparado para a atividade física), bem como não será permitido que o aluno tome banho após o treino no estabelecimento;
- É obrigatória a desativação e a retirada de catraca, devendo os estabelecimentos utilizar outro tipo de controle de entrada de alunos;
- Os alunos que frequentarem os estabelecimentos deverão assinar temo de responsabilidade sobre os itens contidos nesse protocolo, informando sua atual situação de saúde e se possui contato direto com pessoas do grupo de risco ou pessoa isolado;
- É obrigatória a manutenção de monitoramento dos colaboradores que ao qualquer sinal de sintomas deverá imediatamente ser afastado das atividades e orientado a procurar atendimento médico;
- Todos os frequentadores que possuírem cabelos longos devem ser orientados a mantê-los presos, diminuindo, assim, área exposta passível de portabilidade do vírus.
- Uso obrigatório do Álcool 70° ou outro produto comprovadamente eficaz, para higienização dos equipamentos, após o uso e das lixeiras que devem possuir com tampas acionadas por pedal para descartes diversos sem manuseio;
- Uso obrigatório de toalhas e garrafas individuais.
- Retirada de todos os tapetes, criando uma alternativa que impeça a contaminação entre a rua e o piso limpo do estabelecimento, como por exemplo: com substituição deles por panos embebidos em hipoclorito de sódio ou outro produto a base quaternário de amônia.

- Demarcação de áreas no solo ao redor dos aparelhos para fácil visualização do correto distanciamento sanitário, 2m², e todos os alunos serão orientados a acessar os espaços com material de EPI (máscara de tecido e luvas, se possível).
- Todos os colaboradores deverão estar obrigatoriamente usando máscara e serem capacitados e orientados sobre as medidas de prevenção.
- Evitar contato físico, com a demonstração e orientação dos exercícios sendo feita a 2m² de distância.
- Instalar, se for possível, barreira de vidros/acrílicos nos caixas ou áreas de atendimento para ampliar a distância e o contato entre colaborador e cliente;
- Na entrada das academias deverá ser instalada uma barreira física para limpeza dos calçados, como tapete ou capacho com sanitizante, que tem por finalidade limpar e desinfetar profundamente solas de calçados, impedindo a proliferação de vírus e bactérias para o interior do ambiente.
- A permanência dos clientes no estabelecimento deverá ser permitida em consonância com cada realidade, mantendo a distância de segurança sanitária de 2m².
- Renovar todo o ar do ambiente, de acordo com exigência da legislação, e fazer a troca dos filtros de ar condicionado no mínimo, uma vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização das bandejas dos aparelhos de ar-condicionado.
- Disponibilizar, próximo a borda das piscinas, recipiente de álcool em gel a 70% para que clientes usem antes de tocar na escada ou nas bordas.

IMPORTANTE

- A ocupação simultânea da academia deve ser limitada a 35% da capacidade.
- O espaço de exercício de cada cliente nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas deve ser demarcado no piso.
- No máximo 50% dos aparelhos de cardio e armários devem ser usados, com um distanciamento mínimo de 1,5 metro entre equipamentos em uso.

MÉTODOS E PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO

- Os acessórios de contato com clientes devem ser higienizados mediante utilização de álcool 70%, ou sanitizante específico;
- Sanitização geral dos espaços durante o dia com hipoclorito de sódio ou outro produto comprovadamente eficaz na eliminação do vírus.
- Higienização plena dos sanitários, com reposição constante de sabonete líquido, papéis sanitários e outros itens;
- Entre as aulas deve ser feita a higienização do estabelecimento para preparar a próxima aula/atividade, mediante utilização de álcool 70%, hipoclorito de sódio (solução de 50ml de água sanitária para 01(um) litro de água) ou produto destinado para tanto; como sugestão a cada 3 horas, as academias serão fechadas por 30 minutos para a higienização completa, sendo os professores orientados para que, auxiliem na higienização e incentivem os usuários a fazerem o mesmo.
- Os aparelhos, pesos, anilhas, bancos etc., ao final de cada série devem ser submetidos a rigorosa higienização por meio de álcool 70%, ou solução de 50ml de água sanitária para 01 litro de água, ou produto destinado para tanto;
- Limpar escadas e corrimão após cada aula e solicitar o uso de chinelos nas áreas aquáticas.
- A higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ser feita antes e depois de cada cliente fazer uso.
- Nas áreas de musculação e peso livre, devem ser posicionados kits de limpeza em pontos estratégicos, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização, para uso em equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas, após cada utilização.
- No caso de estúdios e academias em que o contato entre o treinador e o aluno é mais próximo, máscaras face shield são recomendadas. Nesses casos as máscaras devem ser higienizadas a cada troca de cliente;
- No caso de piscinas, segundo especialistas em ciências farmacêuticas, as características do covid-19 fazem com que ele seja sensível ao cloro usado nas piscinas. 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 virus não envelopados como poliovírus, rotavírus e para um virus

envelopado como covid-19, seria desativado em níveis ainda mais baixos;

- As bordas, chuveiros, bancos, corrimãos devem seguir os mesmos padrões de limpeza de outros materiais, lembrando que água e detergente resolvem grande parte da prevenção e eliminação do vírus.
- Os armários deverão ser higienizados diariamente com água e detergente e posteriormente com álcool 70% ou produto sanitizante aprovado.

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

AGRICULTURA E AGROINDÚSTRIA

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

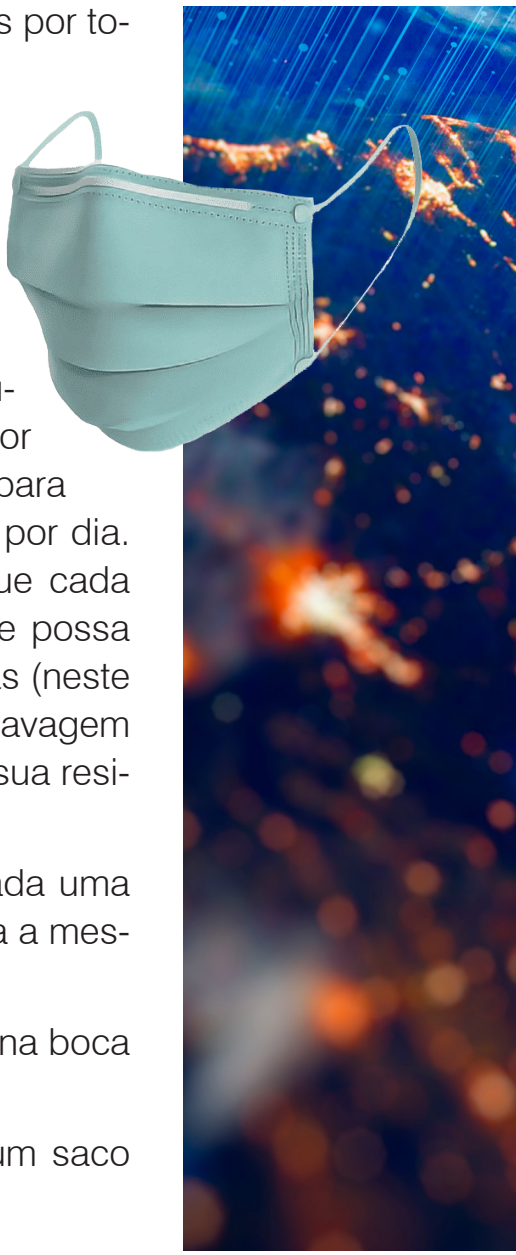
As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras

Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:



- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

ORIENTAR E INCENTIVAR OS FUNCIONÁRIOS PARA A ETIQUETA RESPIRATÓRIA:

- Utilizar lenço descartável para higiene nasal;
- Cobrir o nariz e a boca com lenços/papéis descartáveis quando tossir ou espirrar;
- O lenço utilizado deve ser descartado;

- Caso não haja lenço ou toalha de papel disponível, ao espirrar ou tossir é preferível cobrir nariz e a boca com a manga da camisa “espirrar no cotovelo” do que fazê-lo com as mãos, por meio das quais os vírus são facilmente transferidos para outras pessoas ou para o ambiente (telefone, maçanetas, computadores, etc);

BEBEDOUROS

Não devem ser utilizados, porém em caso de força maior, observar:

A. Não colocar os lábios no bico ejetor de água;

B. Realizar desinfecção do equipamento com álcool 70% frequentemente;

C. Disponibilizar copos descartáveis junto ao bebedouro;

D. Caso os funcionários tragam de casa para uso individual copo plástico/ garrafa não descartável, recomenda-se a disponibilização de pia para higienização deles;

E. Quando existirem dois bicos ejetores de água no bebedouro, recomenda-se inviabilizar o uso do bico ejetor pequeno, deixando em uso apenas o grande curvo e orientações de uso fixadas na parede, na frente do bebedouro;

SEGMENTOS

Este Manual, engloba várias atividades do segmento, destacando-se:

1. Agroindústria, indústria alimentícia, bens de consumo e produção de insumos
2. Distribuição
3. Feiras, entrepostos e mercados
4. Produção agropecuária
5. Transporte e logística

AGROINDÚSTRIA, INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA, BENS DE CONSUMO E PRODUÇÃO DE INSUMOS

- Reforçar a higienização das mãos com água e sabão (se não estiver disponível, com álcool gel 70%) dentro das unidades, com intervalos definidos para cada setor, além das situações usuais, como após o uso de

banheiro e sujeira visível nas mãos.

- Promover o uso de máscaras (ou protetores faciais) e luvas para os funcionários que trabalham nas linhas externas e internas e que estão em contato direto com os fornecedores e clientes, além das situações usuais.
- Realizar a higienização de pisos, paredes e quaisquer equipamentos em contato direto com alimentos e outros produtos.
- Reforçar ações que promovam menor fluxo de pessoas no processo de armazenagem e recebimento de mercadorias, evitando aglomerações nas dependências do centro de distribuição
- Providenciar ação imediata de higienização das áreas de atividade do centro de distribuição, caso seja confirmado algum caso de contaminação por COVID-19.
- Providenciar ação imediata de higienização do veículo utilizado em caso de confirmação de contaminação de colaborador por COVID-19, bem como notificar os clientes atendidos por este funcionário nos últimos 14 dias.
- Higienização diária dos caminhões (compartimentos de carga e cabines), quando utilizados.
- Realizar a higienização das mercadorias que adentram ao centro de distribuição antes de endereçá-las e armazená-las.

HORTIFRUTI E OUTROS

- Nos locais onde ocorram vendas de outros produtos como mini mercados, implementar a prática do autosserviço de itens perecíveis, como açougue, padaria e frios, de modo a evitar as filas, sempre que possível. Também determinar horário diferenciado para abertura e fechamento dos estabelecimentos.
- Disponibilizar lavatórios equipados com água, sabão líquido, papel descartável e lixeira na entrada e saída do estabelecimento para lavagem das mãos.
- Não tocar nos alimentos e dar preferência aos que estejam previamente embalados.
- Disponibilizar luvas descartáveis para manuseio de produtos/alimentos a granel e recipiente para descarte das luvas utilizadas.
- Não disponibilizar degustações de alimentos nem deixá-los cortados e

expostos.

- Não fazer anúncios verbais dos produtos/alimentos, principalmente no caso de feiras e entrepostos, ou falar próximo a eles.
- Embalar os produtos em materiais próprios para alimentos, reduzindo a exposição ao vírus e outras impurezas.
- Fornecer produtos de limpeza adequados para clientes higienizarem cestas e sacolas de compras.
- Dar preferência à utilização de materiais descartáveis (como sacolas plásticas, copos e talheres) ou manter a higienização dos insumos reutilizáveis com identificação da higienização realizada.
- Reforçar o uso de máscaras (ou protetores faciais) e luvas para os profissionais envolvidos no processo de carga e descarga nos estabelecimentos comerciais.
- Higienizar os carrinhos e cestas de compras a cada uso.
- Limpar e higienizar regularmente todos os veículos de transporte, bem como as superfícies dos locais de acondicionamento de produtos, equipamentos e utensílios.
- Utilizar cartazes ou chamadas de voz para informar os consumidores sobre as medidas de segurança, bem como disponibilizar informativos de boas práticas no site e/ou redes sociais.
- Realizar anúncios periódicos pedindo que clientes sigam o distanciamento social, usem máscaras e lavem suas mãos, bem como orientar que toquem apenas nos produtos que serão levados/comprados.
- Instalar alojamentos e banheiros aos trabalhadores em um ambiente bem ventilado, higienizado diariamente e com disponibilidade de água e sabão para higienização.
- Limitar o acesso às propriedades rurais somente aos funcionários, prestadores de serviço ou clientes. Caso outras visitas sejam indispensáveis, evite levá-las para ambientes fechados sem circulação de ar e programe para que a visita dure o menor tempo possível.
- Utilizar estratégias como a divisão dos colhedores por talhões ou carreiras.
- Usar máscaras (ou protetores faciais) e luvas durante a colheita.
- Trabalhadores devem evitar se alimentar durante a atividade da colheita e respeitar os intervalos destinados a descanso e refeições.
- Não compartilhar ferramentas de trabalho e, quando necessário o com-

partilhamento, higienizá-las antes de serem disponibilizadas para outra pessoa.

- Higienizar com água e sabão ou, na impossibilidade, usar álcool gel 70% em todas as partes do corpo que tiveram contato direto com as ferramentas de trabalho, antes do início e após o término das atividades.
- Higienizar as ferramentas e equipamentos de trabalho antes da colheita e antes das demais atividades que envolvam o uso das mesmas.
- Higienizar máquinas e equipamentos mecanizados, assim como equipamentos de tração animal, sempre que for realizada a troca de operador ou ao final do uso.
- Higienizar as caixas, sacolas ou bolsas de colheita antes e após o uso e redobrar a atenção quando vindas de fora da propriedade.
- Higienizar os locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre que houver a designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro.
- Ao empilhar as caixas, evitar contato direto com o solo e transportá-las o mais rápido possível para a sua destinação.
- Adequar o horário de funcionamento dos postos de abastecimento (carregamento e descarregamento) a fim de reduzir aglomerações e contato entre funcionários em horários de pico.
- Demarcar o piso das garagens, unidades de carregamento e descarregamento (abastecimento e distribuição) com fitas, evidenciando regras de distanciamento adequado.
- Implantar regras específicas de distanciamento a operadores de veículos de carga, tais como: entrar no pátio apenas no momento do carregamento/ descarregamento, evitar a saída de motoristas de dentro de veículos quando nas dependências dos estabelecimentos, e permitir o uso de sanitários aos motoristas e ajudantes de terceiros somente na área externa do estacionamento de caminhões.
- O colaborador ou prestador de serviço responsável pelo transporte deve utilizar máscara ou protetor facial em tempo integral e higienizar sempre que possível as mãos.
- Todos os colaboradores deverão se uniformizar de acordo com o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e o Programa de Controle Médico da Saúde Ocupacional.

- Os veículos disponíveis para trabalho devem, sempre que possível, ser utilizados pelas mesmas pessoas, evitando o compartilhamento desnecessário entre colaboradores.
- Higienizar pisos, paredes, caçambas e equipamentos que tenham contato com alimentos.
- Higienizar pneus e rodas de todo veículo que entrar nas propriedades rurais.
- Não realizar o transporte de produtos conjuntamente com animais, fertilizantes, agrotóxicos ou outros produtos químicos.
- Higienizar áreas externas e internas dos veículos de uso individual, onde há maior incidência de manuseio, como maçanetas, câmbios e volantes.
- Envolver os responsáveis pelas empresas contratadas na responsabilidade e acompanhamento de medidas de combate à COVID-19.

FEIRAS LIVRES

Os feirantes deverão adotar as seguintes medidas na continuidade de suas atividades comerciais, com o intuito de prevenir a aglomeração de pessoas conf. solicitação dos órgãos governamentais; Algumas sugestões:

- Reduzir o tamanho das bancas e barracas em seu comprimento;
- Montar as bancas e barracas a distância de 60 (sessenta) centímetros, das guias públicas, abstendo-se de estacionar veículos e caminhões, atrás dos equipamentos, visando o aumento da área central livre, para a circulação e compras dos clientes;
- Manter a distância mínima de 1 (um) metro, entre cada banca ou barraca, promovendo a adequação necessária, com a redução do espaço por eles ocupado, se necessário;
- Utilizar-se de máscaras e luvas de proteção, com sua disponibilização a seus funcionários, em atendimento ao público;
- Instalar barreiras físicas (fitas de isolamento), principalmente nas barracas de caldo de cana e de pastel, a fim de desestimular o consumo imediato de alimentos no local, priorizando seu fornecimento pelo sistema de en-

tregas para viagem ou drive trhu;

- Manter uma única pessoa na função de recebimento de valores e manuseio de dinheiro e de cartões de débito/crédito;
- Promover, divulgar e praticar, entre seus clientes, o sistema de fornecimento de mercadorias, com entrega em domicílio (delivery);
- Higienizar as máquinas de cartão de crédito/débito após cada uso.

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

BARES E RESTAURANTES

Como um dos setores mais afetados pela crise da covid-19, o ramo de alimentação (food service) terá regras rígidas para promover o retorno gradual de suas atividades.

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

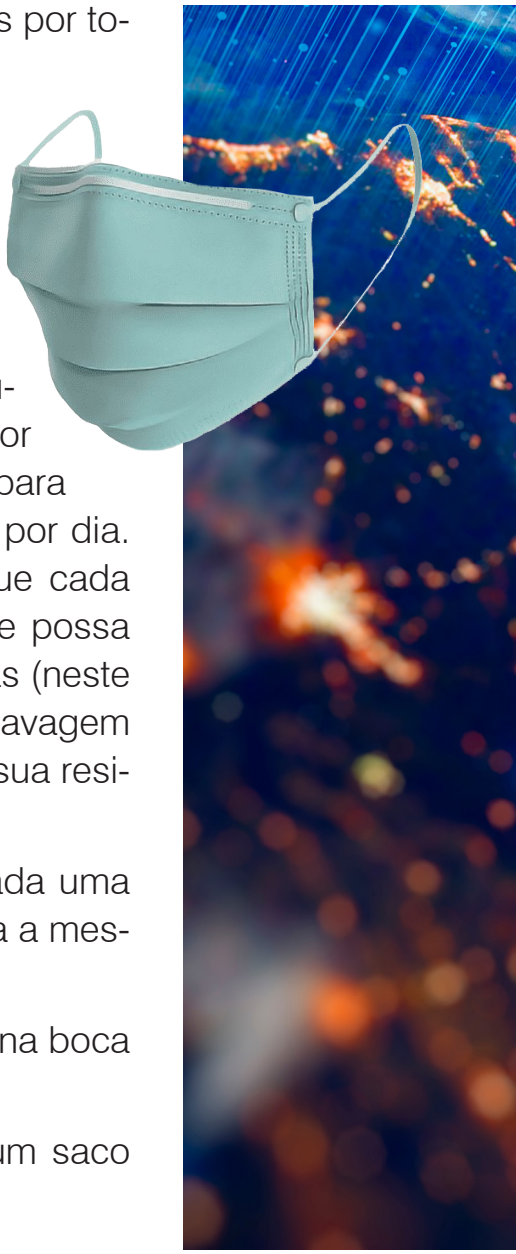
As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras

Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:



- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

Recomenda-se aos estabelecimentos, cumprir o Programa de Limpeza implementado, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações. É importante que os estabelecimentos verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência.

ENTRADA E SAÍDA DE COLABORADORES E CLIENTES

- Tenha entrada de serviço separada. Caso não seja possível, evite que colaboradores e clientes transitem simultaneamente pela entrada única.
- Diminua a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de 1m (um metro) entre as cadeiras (de clientes desconhecidos) e 2m (dois metros) entre as mesas. Para isso, é possível inutilizar por meio de sinalização parte das cadeiras e mesas.
- O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas. A ventilação mecânica ou natural deve ser fornecida de modo a garantir a renovação do ar e a manutenção de ambiente livre de impurezas.
- No caso de necessidade de uso de ar-condicionado e outros sistemas de climatização, deve-se seguir legislação específica e garantir a limpeza dos seus componentes, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica desses equipamentos.
- O fluxo do ar condicionado não deve incidir diretamente em nenhuma mesa, indivíduo ou alimento.
- Promova o distanciamento de 1m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Você pode, pode exemplo, fazer marcações no chão com essa distância. Estabelecer o distanciamento também vale para o pessoal da cozinha e, se possível, separe em turnos.
- Toalhas de tecido nas mesas devem ser evitadas, porém se usadas, devem ser trocadas a cada cliente e os pratos, copos e talheres devem ser oferecidos ao cliente com proteção. Uma alternativa é a colocação de plásticos transparentes mais rígidos sobre as toalhas que possam ser desinfetados após cada cliente.
- Remover condimentos, enfeites, guardanapos ou qualquer item das mesas que possa ser tocado por mais de um cliente.
- Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispenser protegido ou embalados e guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa.
- O modelo do cardápio pode ser repensado. Podem ser utilizadas lousas plastificadas e higienizáveis e cardápios digitais, em que o cliente pode acessar lendo um QR Code pelo celular.
- Não utilizar bebedouros.
- Manter os dispensers dos banheiros dos clientes e dos funcionários, de-

vidamente abastecidos de papéis sanitários, sabonete líquido, álcool gel e outros acessórios.

- Disponibilize álcool em gel 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento.
- Organize a área de chegada para os profissionais, disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos e medidas para higienização das solas do sapato como um borrifador com álcool 70% ou tapete com desinfetante.
- Deve ser obrigatório o uso de máscaras (descartáveis ou não) por todos os frequentadores do estabelecimento, sejam funcionários, colaboradores e outros;
- Saúde e higiene sempre foram pontos de atenção para quem trabalha no setor de bares e restaurantes. Evitar contaminação, seja química, física ou biológica, é prática do dia-a-dia nesses negócios.
- Em especial, é preciso adotar cuidados adicionais e estabelecer regras de convivência entre os funcionários, com clientes, fornecedores e nas relações cliente - cliente dentro do estabelecimento.
- Apesar de não haver evidências científicas de que o novo coronavírus possa ser transmitido diretamente por meio dos alimentos, é preciso redobrar os cuidados para além da operação de cozinha, como o salão e demais ambientes.
- Considerar um modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações no local.
- Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível.
- Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.
- No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários.

- Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos.
- As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação.
- Incluir entregadores próprios nos programas de capacitação de funcionários. Entregadores terceiros deverão ser incluídos nos programas das empresas terceiras.
- Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos.
- Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções.
- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão ou desinfetá-las com álcool em gel.
- Cobrir a boca com o antebraço quando tossir ou espirrar (ou utilize um lenço descartável e, após tossir/espirrar, jogue-o no lixo e lave as mãos).
- Não há necessidade / obrigatoriedade do uso de luvas.
- Os funcionários do setor de alimentos podem usar luvas, porém essas devem ser trocadas com frequência e as mãos devem ser lavadas entre a troca das luvas e quando as luvas são removidas. As luvas devem ser trocadas após atividades não alimentares, como abrir/fechar portas e esvaziar recipientes.
- Os funcionários devem estar cientes de que o uso de luvas pode permitir o acúmulo de bactérias na superfície das mãos, por isso a lavagem das mãos é extremamente importante ao remover luvas, para evitar a subsequente contaminação dos alimentos.
- A lavagem das mãos é uma barreira protetora maior contra infecções quando comparada ao uso de luvas descartáveis.
- As empresas de alimentos devem garantir que as instalações sanitárias sejam fornecidas de forma adequada e que os funcionários lavem as mãos com toda a atenção e com frequência necessária.
- O uso correto de máscaras é fundamental para evitar a propagação da covid-19. A supervisão deve ser cuidadosa, tendo em vista que o uso de máscara e sua troca constante não fazem parte do hábito das pessoal.
- A empresa deve disponibilizar máscaras para os manipuladores de ali-

mentos para serem usadas de acordo com critérios, ou conforme estabelecido pelo órgão competente.

- O estabelecimento deve disponibilizar quantidade suficiente de máscaras e instituir um procedimento que permita o controle de troca. Um exemplo seria adotar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca dentro do período indicado ao uso contínuo.
- O protetor Facial tipo face shield é indicado como opção para uso tanto para manipuladores de alimentos quanto para colaboradores que tenham contato com clientes e prestadores de serviço. É reutilizável, de alta durabilidade e de fácil limpeza. Atenção às orientações oficiais, pois em alguns casos pode ser necessário uso de máscara facial em conjunto com este tipo de protetor.
- Trocar as máscaras ou sempre que sentir que estão úmidas, com a maior frequência possível, não ultrapassando 2 horas e separar em saco plástico, caixa ou bacia exclusivos e identificados máscaras reutilizáveis para posterior higiene.
- Não tocar as máscaras no centro, aonde cobrem boca e nariz; caso contrário, as mãos serão contaminadas e, por consequência, tudo o que for tocado por elas posteriormente.
- As máscaras descartáveis devem ser depositadas em lixeiras com pedal e tampa e recolhidas por empresa especializada ou conforme orientação de órgãos competentes.
- Mesmo de máscara, mantenha distância de mais de 1 (um) metro de outra pessoa.
- Caso a higiene seja realizada pelos funcionários em suas residências, a empresa deve disponibilizar o procedimento e reforçar a importância de seu cumprimento.
- Sobre a higienização de máscaras reutilizáveis: lavar com água e sabão; enxaguar em água corrente; deixar de molho por 20 minutos em solução clorada (para cada litro de água, colocar 2 colheres de sopa de água sanitária com 2-2,5% de cloro ativo); enxaguar em água corrente; deixar secar e passar com ferro.
- Fornecer EPIs como máscaras, redes de proteção para cabelos, luvas descartáveis, macacões limpos e calçados de trabalho antiderrapantes para os funcionários.

MÉTODOS E PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO

- Proceda a limpeza da entrada e da calçada de seu estabelecimento frequentemente com os produtos sanitizantes adequados.
- Higienizar compreende ações de lavar e desinfetar. A empresa precisa estabelecer os procedimentos de higienização detalhados que possam ser seguidos pelos responsáveis destas atividades tão importantes.
- Realizar o mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes e implementar uma rotina de desinfecção com álcool 70% ou desinfetante equivalente. Exemplos: máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-guardanapos, porta sachês, facas, pegadores, itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros;
- Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso dos colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros;
- Os acessórios de contato com clientes devem ser higienizados mediante utilização de álcool 70%, ou sanitizante específico;
- Sanitização geral dos espaços durante o dia com hipoclorito de sódio ou outro produto comprovadamente eficaz na eliminação do vírus.
- A higienização de pisos, superfícies, equipamentos e utensílios deve ser realizada com detergentes ou produtos adequados para a sua finalidade.
- As etapas de limpeza e sanitização devem prezar pela eficácia do processo
- de higienização.
- Devem ser seguidas as orientações de segurança, meio, compatibilidade e concentração indicadas pelo fabricante.
- Todos os detergentes e desinfetantes usados devem possuir autorização do Ministério da Saúde, seguir a regulamentação da Anvisa e seu uso deve seguir as instruções dos Fabricantes.

- As superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com o alimento devem ser higienizados com mais frequência: antes, durante e ao término das atividades.
- Cardápios, mesas, cadeiras e maquinetas devem ser higienizados após cada uso com álcool 70%.
- Banheiros, incluindo maçanetas e louças, devem ser higienizados com muita
- frequência. Um intervalo menor pode ser necessário em períodos específicos ou se o uso dos locais for intenso.
- Recomenda-se que planilhas de limpeza fiquem disponíveis em locais visíveis para todos seus usuários.
- Corrimãos, maçanetas de portas devem ser higienizados com muita frequência.
- Higienização plena dos sanitários, com reposição constante de sabonete líquido, papéis sanitários e outros itens;
- Proceder a higienização frequente dos armários dos colaboradores, usando água e detergente e desinfetados com saneante padronizado. Importante manter os armários com os nomes dos colaboradores.
- Higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.
- O álcool 70% líquido pode ser aplicado com um borrifador na superfície a ser desinfetada ou diretamente sobre um pano multiuso, limpo e seco e esfregado por toda a superfície. Em seguida, o utensílio, equipamento ou superfície estão aptos para o uso.
- Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações.
- Limpar e desinfetar regularmente objetos, superfícies e equipamentos de uso manual.
- Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente.
- Para superfícies, produtos à base de álcool ou com princípios ativos diferentes podem ser usados para fins de desinfecção. Em geral, tem sido demonstrado que os desinfetantes à base de álcool reduzem significativamente a infectividade de vírus envelopado, como o vírus da covid-19, em concentrações de 70%. Desinfetantes comuns com ingredientes ativos à

base de amônio quaternário e compostos de cloro também têm propriedades virucidas.

- O gel alcoólico antisséptico para higienização das mãos (geralmente referenciado com o termo “álcool em gel”) como produto de higiene pessoal, deve cumprir os seguintes requisitos: produto deve ter unicamente a finalidade cosmética / de higiene pessoal; e a empresa (fabricante) obrigatoriamente deverá ter Autorização de Funcionamento de Empresa (AFE) para esta classe de produtos e indicar o número da AFE na rotulagem.
- Luvas descartáveis não devem ser usadas no ambiente de trabalho como um substituto para a lavagem das mãos. Seu uso pode dar uma falsa sensação de segurança e pode fazer com que os funcionários não lavem as mãos com a frequência necessária.
- Além disso, o sabão normal e a água corrente são adequados para a lavagem das mãos. Os desinfetantes para as mãos podem ser usados como medida adicional, mas não devem substituir a lavagem das mãos.
- Importante que os borrifadores e dispensadores de álcool 70% e/ou de outros desinfetantes sejam abastecidos de acordo com a demanda de uso do local, evitando que fiquem por muito tempo, perdendo sua eficácia. Além disso, precisam ser higienizados antes de serem abastecidos.
- Os borrifadores de álcool 70% abastecidos não devem ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradores de calor, pois podem ocasionar incêndios.
- Todos os produtos de limpeza utilizados no estabelecimento, fracionados ou não, devem estar devidamente identificados, dentro do prazo de validade e de acordo com a legislação.
- Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, este deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou Ministério da Saúde – MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade acompanhado de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).
- Utensílios devem ser lavados em máquinas de lavar louças (temperatura de lavagem entre 55^{o}C e 65^{o}C e temperatura da água de enxágue entre 80^{o}C e 90^{o}C) e, quando não, devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizante (como o álcool 70%).
- Preferencialmente devem ser lavados em água quente.

- Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para higienização de equipamentos e utensílios.

ATENDIMENTO AOS CLIENTES

- Solicite que o cliente use máscara própria ou forneça uma máscara descartável assim que ele entrar no estabelecimento. Esta pode ser uma exigência da legislação local que determina que ele tire apenas para comer.
- Informe aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular).
- Coloque um cartaz alertando que clientes com sintomas (febre, tosse) não devem permanecer no restaurante.
- Nos banheiros e lavatórios, coloque cartazes com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel, motivando os clientes a fazê-lo.
- Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes no salão e nos banheiros, displays de mesa.
- Informe aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular).
- Também faça a comunicação no site do estabelecimento e/ou redes sociais.

TROCA DE ROUPAS E UNIFORMES

- Orientar que os colaboradores devem vestir o uniforme, ou roupa de trabalho, somente no local de trabalho;
- Reforçar a limpeza de sanitários e vestiários;
- Não compartilhar uniformes, EPIs e máscaras;
- Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos.

MOMENTO DO RECEBIMENTO (CAIXA)

- O momento de pagar traz um contato entre clientes e funcionários. Veja alguns cuidados que devem ser observados:
- Disponibilize dispensadores com álcool em gel 70% tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente;
- O momento de pagar traz um contato entre clientes e funcionários. Veja alguns cuidados que podem ser observados:
- Utilize comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil desinfecção (estas devem ser desinfetadas a cada uso com álcool 70%);
- Faça uma identificação no piso para garantir a distância de 1,5 metro entre os clientes;
- Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e não podem manipular alimentos;
- Deve-se evitar compartilhar objetos de uso pessoal como canetas e outros materiais de escritório.
- Se for possível, instale uma barreira de acrílico no caixa.
- Cubra a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.
- As garrafas térmicas de auto-serviço de cortesia de chá e café devem ser retiradas. Se o estabelecimento desejar manter o serviço, o colaborador deve ser responsável por manusear as garrafas e servir o cliente em local adequado.
- Caso sejam oferecidas cortesias como balas e doces, estes devem ser embalados individualmente e servidos também um a um, nunca disponibilizados em um recipiente para autosserviços.

SERVIÇOS REALIZADOS POR TERCEIROS

- Alguns procedimentos realizados por terceiros devem ser verificados antes da reabertura do estabelecimento, tais como:
- Higienização de equipamentos: chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos.
- Potabilidade da água: checar se os reservatórios necessitam de limpeza

e se os filtros precisam ser trocados de imediato ou se é possível aguardar até a data prevista,importante verificar se as análises de potabilidade estão dentro do prazo.

- Controle de Pragas: atestar que o estabelecimento esteja livre de infestações e o controle de pragas pela empresa parceira esteja sendo realizado conforme cronograma.
- Análise do equipamento de ar condicionado: as manutenções devem estar em dia e a limpeza do equipamento em condições adequadas.
- Calibração de equipamentos: checar se os termômetros e balanças necessitam de calibração;
- Limpeza completa do sistema de exaustão: checar se há necessidade de agendamento imediato para limpeza do sistema de exaustão ou se pode esperar mais algum tempo.
- Limpeza das caixas de gordura: checar se há necessidade imediata de limpeza ou se pode esperar mais algum tempo;
- Fornecimento de gás: verificar se o sistema de distribuição está adequado.

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

COMÉRCIO DE RUA EM GERAL PARA SEGMENTOS VARIADOS

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras

Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:

- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

As atividades comerciais em geral, não mencionadas em capítulos específicos, poderão a título de sugestão, observar os seguintes princípios e medidas gerais para prevenção à epidemia da Covid-19:

- Manter em trabalho remoto ou afastamentos, os colaboradores do grupo de risco.
- Afastar imediatamente e por, no mínimo, quatorze dias o colaborador que:
- Apresentar sintomas compatíveis com a covid-19, como tosse, coriza, febre, dispnéia (dificuldade para respirar), perda de olfato ou paladar;
- Comprovar a ocorrência de caso em pessoa que vive na mesma residência;
- Comprovar a vacinação contra influenza dos profissionais e colaboradores que se enquadram nos critérios de elegibilidade do Ministério da Saúde;
- Disponibilizar para os colaboradores e para os clientes meios para higienização das mãos com álcool 70% (setenta por cento);
- Admitir, no interior das lojas de comércio varejista, no máximo uma pessoa a cada 5m (cinco metros) quadrados de área de venda, incluindo colaboradores e clientes;
- Sinalizar fluxos e distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre pessoas e, quando possível, implantar de corredores de uma via só para coordenar o fluxo de clientes nas lojas;
- Afixar cartazes: Informando a lotação máxima e as medidas recomendadas para a higienização das mãos, etiqueta da tosse e do espirro; Orientando a restrição do número de acompanhantes, principalmente aqueles que sejam do grupo de risco;
- Instalar barreira física, por meio de anteparo de vidro, acrílico ou outro material eficiente, separando colaboradores que atuam nos caixas dos clientes;
- Impedir a entrada e a permanência de pessoas que não estiverem utilizando máscara ou cobertura sobre o nariz e a boca;
- Controlar a entrada e saída de pessoas no interior do estabelecimento, por meio de barreira física, senha ou outro;
- Restringir em 50% (cinquenta por cento) a lotação dos elevadores, devendo haver álcool 70% (setenta por cento) disponível próximo da entrada e da saída;
- Estabelecer e manter disponível os protocolos e rotinas de higienização de mobiliários e superfícies, destacando-se maçanetas, corrimãos e banheiros de uso privativo dos colaboradores e dos clientes;
- Manter os balcões desocupados e não utilizar produtos de mostruário para experimentação do cliente no estabelecimento;

- Realizar frequentemente a higienização dos produtos expostos em vitrines e os que serão entregues ao consumidor, recomendando-se a redução da exposição de produtos sempre que possível;
- Disponibilizar carrinhos, sacolas ou cestos limpos e higienizados nas barras e alças com álcool 70% (setenta por cento) ou outros produtos padronizados;
- Permitir apenas uma pessoa adulta por carrinho ou cestos de compras;
- Limpar e desinfetar:
- Sistematicamente objetos e superfícies comuns, como balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, computadores, impressoras e painel de acrílico;
- A cada uso, telefones fixos e móveis de uso coletivo e máquinas de cartões de débito e crédito, canetas de uso dos clientes;
- Providenciar, na área externa do estabelecimento, o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes e a organização das filas para que seja mantida a distância mínima de 2m (dois metros) entre cada pessoa;
- Providenciar área apropriada ou vestiário para que os trabalhadores troquem suas roupas ao chegarem e ao saírem do estabelecimento;
- Disponibilizar apenas lixeiras providas de dispositivos que dispensem o acionamento manual, que devem ser higienizadas diariamente;
- Os produtos de limpeza e desinfecção devem estar registrados ou autorizados pelo órgão competente e conforme Nota Técnica da ANVISA.
- Algumas restrições devem ser cumpridas, a saber:
- Estratégias comerciais que retardam a saída do consumidor do estabelecimento como café, poltronas para espera, áreas com jornais e revistas, televisão, áreas infantis ou promoções que induzam aglomerações de pessoas dentro e fora do estabelecimento;
- A disponibilização de bebedouros coletivos;
- O uso de toalhas de tecido para secagem das mãos;
- O uso de provadores, no caso de estabelecimentos de vendas de vestuário, calçados, acessórios e bens de uso pessoal;
- A disponibilização de mostruário para prova de produtos.

AR CONDICIONADO

- Manter o ar condicionado desligado em ambientes com ventilação natural sempre que possível;
- A manutenção de instalações e equipamentos de climatização de ambiente deve observar o disposto na Lei Federal nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018.
- Antes de ligar o sistema, realizar a troca imediata de todos os filtros, optando, preferencialmente, por filtros de maior eficiência de filtragem;
- Realizar a limpeza geral dos dutos;
- Após as etapas 2 e 3, deixar o sistema operando por pelo menos vinte e quatro horas, promovendo maior renovação do ar, deixando janelas e portas abertas, quando possível;

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

CONCESSIONÁRIAS DE VEÍCULOS

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

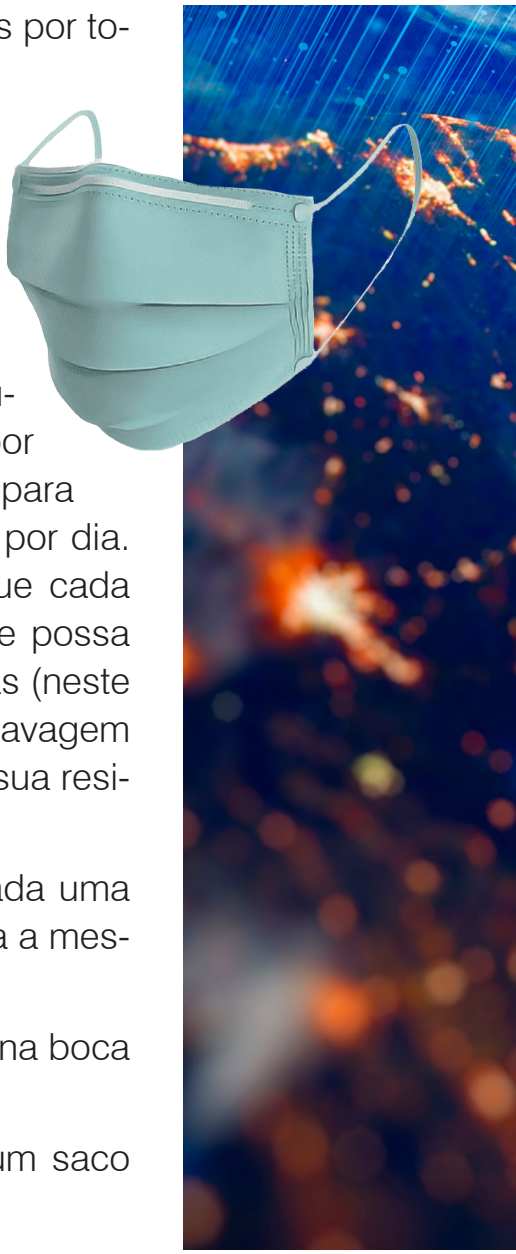
As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras

Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:



- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

As ações estabelecidas neste Manual de Procedimentos poderão ser implementadas pelas concessionárias de veículos, devendo respeitar as especificidades da legislação de cada localidade.

- Proceder a abertura nos horários previstos;
- Limitar a permanência total de pessoas a 20% da área útil do estabelecimento (área calculada com a exclusão de móveis, balcões, armários

etc.), afixando em local visível a quantidade de pessoas permitidas no seu interior por atendimento;

- Fixar horário de atendimento especial para pessoas pertencentes aos grupos de risco;
- Promover a higienização de limpeza de piso, portas, janelas, bancadas, superfícies, corrimão, maçaneta, banheiros ou quaisquer outros locais e objetos com acesso de pessoas;
- Utilizar álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA para higienização de ambientes e de acordo com a orientação do fabricante;
- Disponibilizar e garantir, para uso dos funcionários e dos clientes, local para lavagem frequente das mãos, provido de sabonete líquido e toalhas de papel descartável ou álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) a pelo menos 5m (cinco metros) da estação de trabalho;
- Disponibilizar e garantir álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) para uso dos funcionários e dos clientes na entrada e em pontos estratégicos de fácil acesso, para higiene das mãos, principalmente, em locais onde não há fácil acesso à lavagem das mãos;
- Manter o ambiente naturalmente ventilado;
- Em atividades que envolvam pagamento, este deve ser realizado preferencialmente com cartões de pagamento, os quais devem ser inseridos na máquina pelo cliente para evitar o contato;
- Disponibilizar luvas descartáveis para os funcionários que manuseiam dinheiro ou cartão de pagamento e sanitizar máquinas de cartão com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel), após cada uso. As luvas devem ser trocadas sempre que necessário e lavar as mãos entre as trocas das luvas, com descarte em local adequado;
- Reorganizar o ambiente de trabalho, proporcionando o distanciamento entre pessoas, funcionários e clientes;
- Banheiros de uso comum deverão ser constantemente higienizados, sendo equipados com lavatórios contendo sempre kit de higiene pessoal, água e sabão, dispositivos de aspersão de álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) e papel toalha descartável;
- Fica vedado o uso de secadores de mãos automáticos;
- Divulgar amplamente nos seus interiores e por meio de cartazes informações de prevenção ao contágio por SARS Cov-2;

- Classificar ambientes internos e externos, demonstrando por meio de cartazes o respectivo grau de risco para contágio por SARS Cov-2;
- Os funcionários deverão utilizar máscaras durante todo o expediente de trabalho, substituindo-os a cada 4h (quatro horas) ou sempre que espirrar ou tossir ou ainda quanto ela estiver úmida, depositando-as, após, ouso em sacos plásticos, sendo estes fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos de trabalho;
- Proibir o ingresso de clientes sem o uso de máscaras de proteção facial;
- Orientar os funcionários a, obrigatoriamente, utilizar máscaras durante todo o expediente de trabalho, substituindo-as a cada 4h (quatro horas) ou sempre que espirrar ou tossir ou ainda quando ela estiver úmida, depositando-as após o uso em sacos plásticos e fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos de trabalho;
- Zelar pelas medidas de etiqueta respiratória;
- Lavar as mãos sempre que possível entre atendimentos e utilizar álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido e/ou gel) quando a atividade não permitir a frequência da lavagem das mãos;
- Evitar compartilhar objetos de uso pessoal, inclusive canetas ferramentas.
- Caso necessário, higienizar antes e depois dos procedimentos com solução de água e sabão ou álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido e/ou gel);
- Impedir que funcionários dos grupos de risco ou com sintomas de doenças respiratórios exerçam suas atividades;
- Flexibilizar, quando possível, os horários de trabalho, a fim de que os funcionários não utilizem o transporte público em horários de pico; Incentivar a realizar de reuniões virtuais ou presenciais com atenção à higiene e sanitização;
- Oferecer kits de higiene, com reposição frequente (água, sabão, álcool gel, dispenser com papel toalha etc.);
- Banheiros em áreas comuns devem ser limpos com maior frequência e cestos de lixo devem obrigatoriamente ser utilizado com saco de lixo, sendo este reposto a cada troca;
- Lixeiras utilizadas nos banheiros devem ter acionamento de pedal;
- Promover a remoção frequente do lixo, não gerando acúmulo e utilizando sempre procedimentos seguros, com a lavagem e desinfeção da lixeira;

MÉTODOS E PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO

- Fornecer às equipes de limpeza os necessários EPI's.
- Instalar medidas de higienização dos calçados com barreiras de limpeza nas entradas;
- Realizar a higienização dos produtos utilizados ou tocados pelos clientes a cada troca de cliente.
- Adotar a utilização de barreiras físicas sempre que a distância mínima entre pessoas não puder ser mantida;
- Sempre que possível, manter os ambientes abertos e arejados;
- Disponibilizar kits de limpeza aos funcionários e orientá-los para a higienização das superfícies e objetos de contato frequente antes e após o seu uso, tais como botões, mesas, computadores e volantes;
- Ar condicionado – Quando possível, evitar o uso de ar condicionado. Caso seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza periódicas do sistema de ar condicionado;
- Retirada de tapetes e carpetes: Sempre que possível, retirar ou evitar o uso de tapetes e carpetes, facilitando o processo de higienização. Não sendo possível a retirada, reforçar a limpeza e higienização deles;
- Aperfeiçoar e reforçar os processos de limpeza e higienização em todos os ambientes e equipamentos, incluindo piso, estações de trabalho, máquinas, mesas, cadeiras, computadores, entre outros, ao início e término de cada dia e intensificar a limpeza de áreas comuns e de circulação de pessoas durante o período de funcionamento;
- Sempre que possível, disponibilizar lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo, como acionamento automático) efetuando frequentemente a higienização das lixeiras e o descarte do lixo e separar o lixo com potencial de contaminação (EPI, luvas, máscaras, etc.) e descartá-lo de forma que não ofereça riscos de contaminação e em local isolado;

DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Dar preferência a realização virtual de intermediações e todas as demais atividades administrativas e comerciais, evitando atendimento presencial, sempre que possível;
- Deverá ser feito controle de acesso ao showroom, a fim de evitar aglomeração de pessoas, e as visitas deverão ser, preferencialmente, agendadas previamente;
- Deverá ser mantido o distanciamento de 1,5m em todos os ambientes, internos e externos, para clientes e colaboradores, sinalizando posições no piso sempre que necessário;
- Preferir a ocupação de apenas um cliente por veículo de test drive;
- A retomada das atividades de vendas de veículos novos e usados (showroom) respeitará o limite de 20% de pessoal do setor de showroom e administrativo, podemos evoluir gradativamente, conforme reclassificação do município onde a concessionária estiver localizada;
- Não realizar eventos de lançamentos, promoções e ou outras atividades que possam gerar aglomeração.

HIGIENE

- Disponibilizar na entrada do departamento de vendas de veículos novos e usados (showroom) e em bancadas recipientes com álcool em gel 70%, como em todos os ambientes e estações de trabalho, para uso dos colaboradores e clientes;
- Exigir de clientes e colaboradores o uso e/ou disponibilizar máscaras e/ou outros EPIs necessários para cada tipo de atividade, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos e aferição de temperatura e outros cuidados médicos;
- Recolher e efetuar a desinfecção dos EPIs reutilizáveis, tais como aventais, protetores faciais, e protetores auriculares, ou disponibilizar local adequado para que o funcionário o faça diariamente;
- Caso a água seja fornecida em galões, purificadores ou filtros de água, orientar que cada um deve ter seu próprio copo. Os bebedouros de pressão de utilização comum serão removidos ou lacrados;
- Caso haja fornecimento de alimentos, será feito de modo individualizado

e de preferência, com utilização de material descartável;

- Orientar os colaboradores e clientes para que evitem tocar os próprios olhos, boca e nariz e evitem contato físico com terceiros, tais como beijos, abraços e aperto de mão;
- Orientar colaboradores e clientes para que sigam a etiqueta de tosse, a higiene respiratória conforme divulgado pelas autoridades de saúde;
- Incentivar a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% antes do início do trabalho, após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos, manusear lixo, manusear objetos de trabalho compartilhados; e antes e após a colocação da máscara;
- Envelopar as máquinas de cartão com filme plástico e higienizá-las após cada uso;
- Indicar a funcionários e clientes os locais específicos para descarte de máscaras, recomendando trocas periódicas, de acordo com as instruções do fabricante e as indicações dos órgãos sanitários e de saúde;
- Divulgar a orientação aos colaboradores e clientes para que não compartilhem objetos pessoais, tais como fones de ouvido, celulares, canetas, copos, talheres e pratos, bem como para que realizem a higienização adequada dos mesmos. Sempre que possível, o mesmo deverá ser aplicado para o compartilhamento de objetos de trabalho. Objetos fornecidos a clientes devem estar embalados individualmente;

OFICINAS E VEÍCULOS

- Sempre que possível, incentivar o serviço 'leva e traz' como iniciativa para reduzir a entrada de clientes na oficina;
- Ao receber o veículo na oficina, antes de cobrir os bancos, volantes e manoplas com película protetora descartável, realizar a higienização de maçanetas externas, volante, manopla, forração lateral, alavanca de câmbio acessórios internos que possam ser manuseados pelo mecânico;
- Ao finalizar os trabalhos de revisão ou manutenção na oficina, realizar a higienização interna e externa do veículo;
- Cobrir áreas de manuseio comum pelo público em veículos de test drive e do showroom (como volante, câmbio, bancos, maçanetas, etc.) com película protetora descartável e higienizar a cada uso;
- Fazer a higienização do interior e exterior dos veículos de test drive a cada

uso, e dos veículos do showroom com maior frequência do que é realizado atualmente;

- o Sempre que possível, manter as portas e janelas abertas dos veículos, evitando o toque nas maçanetas e fechaduras;
- Fixar cartazes e informes com as principais medidas e recomendações e/ou distribuição de folder digitais com estas informações; orientações preventivas a serem adotadas nos ambientes de trabalho, público e de convívio familiar e social, em todos os canais de comunicação da empresa, admitida o meio online;
- Informar por meio de cartazes para os clientes, a importância de higienizar o ar-condicionado e trocar o filtro, aumentando a capacidade de filtragem do sistema e reduzindo a circulação de patógenos no interior do veículo.
- Orientação aos colaboradores
- Solicitar a seus empregados que suspeitem de contaminação, seja por apresentarem algum dos sintomas, seja por manter contato com pessoa contaminada ou suspeita de contaminação, que comuniquem o fato imediatamente ao empregador para a tomada das medidas cabíveis, especialmente de afastamento do empregado e desinfecção dos locais em que esteve, para evitar disseminação da doença;
- Sempre que possível, definir horários diferenciados para o atendimento no departamento de vendas de veículos novos e usados showroom às pessoas do grupo de risco;
- Os horários de almoço e café dos colaboradores serão escalonados para que assim sejam evitadas aglomerações de pessoas nas dependências internas da concessionária;
- Setor de oficinas/ pós vendas das concessionárias: permanece com suas atividades normais e quantidades necessária de colaboradores, e foram classificadas como atividades essenciais pela legislação em vigor.
- Manter esquema de revezamento dos funcionários: exemplificativamente alternar equipes em dias par/ímpar;
- Horários alternativos de funcionamento (escalas diferenciadas de trabalho) com redução de expediente.

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

CONDOMÍNIOS

A finalidade é projetar um material que poderá auxiliar os síndicos nos desafios neste momento de gradual retomada, cientes da necessidade de observância das especificidades de cada empreendimento, do perfil dos respectivos moradores e usuários e do acompanhamento constante das orientações firmadas pelas autoridades de saúde pública.

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento dos condomínios residenciais e comerciais. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

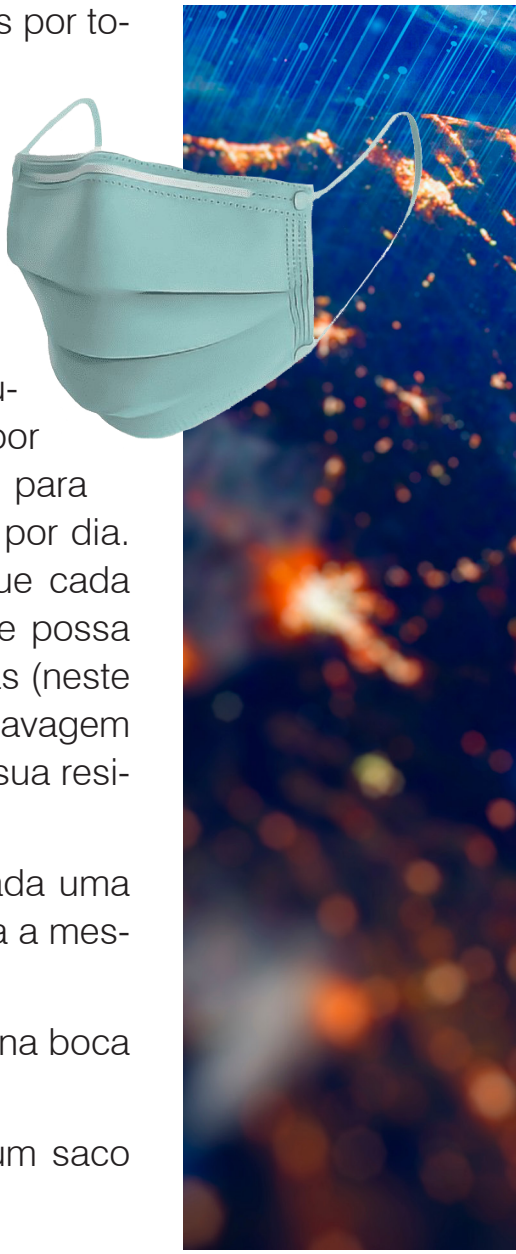
As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu condomínio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores e moradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo a área condominial as medidas preventivas tomadas pela administração através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras

Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:



- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Em condomínios, locais de maior risco de infecção são aqueles que apresentam aglomeração de pessoas, como hall de entrada, áreas de convivência e elevadores. Assim, recomenda-se que as áreas de contato desses espaços sejam limpas frequentemente com água e sabão, álcool 70% ou desinfetantes.

Normas Gerais

- Orientar quantos às formas de transmissão e prevenção. Assim, é aconselhável que cartazes informativos sejam colocados em áreas de acesso e circulação. Desse modo, pessoas que circularem nas dependências do condomínio ficarão mais atentas quanto às medidas de higiene;
- Mesmo sem sintomas, o distanciamento social e isolamento são um compromisso de evitar ao máximo o contato com pessoas e ambientes. Tem o importante objetivo de evitar a circulação e propagação do vírus seguindo rigorosamente as orientações de etiqueta respiratória (cobrir boca e nariz ao tossir e espirrar) e demais medidas de controle e prevenção da infecção;
- Instalar dispensadores de álcool em gel no hall de entrada e nos elevadores da garagem e térreo, para estimular os moradores e funcionários a higienizar as mãos ao passarem por esses locais.
- Disponibilizar nos banheiros água e sabão, pois a higienização das mãos é importante não só para evitar a disseminação do coronavírus, bem como de outras doenças infectocontagiosas.
- Nos campos de futebol, quadras de esportes e similares, fica vedado o uso coletivo de tais espaços, possibilitada a utilização por condôminos pertencentes ao mesmo grupo familiar, desde que observada a limitação de 5 (cinco) pessoas;
- Nas academias de ginástica e musculação, espaços fitness e congêneres, a utilização somente poderá ocorrer por apenas 1 (um) condômino por vez, permitido o acompanhamento por profissional, observado o distanciamento interpessoal de, no mínimo, 1,5m (um metro e meio);
- As academias poderão ser utilizadas, mediante agendamento prévio com o responsável/síndico por 1 (uma) pessoa, se a área total for inferior a 30 m^2 e por no máximo 2 (duas) por período, se a área for superior a essa;
- Salões de festas, cozinhas comunitárias, cinemas, brinquedotecas e churrasqueiras não deverão ser utilizados;
- A utilização das demais áreas de convivência ficam permitidas desde que observado o distanciamento interpessoal de 1,5 m (um metro e meio);
- Ofertar permanente nas áreas comuns, produtos para higienização das mãos, como água e sabão líquido e/ou álcool em gel 70%, para utilização pelos condôminos, funcionários, colaboradores, visitantes e prestadores de serviços;

- Determinar a utilização de máscaras de proteção cirúrgicas ou artesanais, pelos condôminos, funcionários, colaboradores, visitantes e prestadores de serviços, nos espaços de uso comum.
- Proibir qualquer ato, evento e/ou reunião nas unidades individuais dos condomínios, com a presença de visitantes, evitando a aglomeração de pessoas.
- Coibir dentro do possível a realização de mudanças, sejam de entrada ou de saída do empreendimento, contudo na hipótese da necessidade de realização da mudança a administração deve adotar todas as medidas de biossegurança cabíveis;
- Orientar sobre a utilização dos elevadores por uma pessoa de cada vez, ou para mais que uma da mesma unidade habitacional;
- Elevador - é importante ter recipiente com álcool gel para que as pessoas possam higienizar as mãos antes e depois de tocar nas portas e botões. A ocupação deve estar abaixo da capacidade máxima, se restringindo a uma família por vez ou pessoa por vez;
- Orientar condôminos a dispensar temporariamente diaristas e empregadas domésticas;
- Suspender a execução de obras nos apartamentos, ou nas áreas externas do condomínio, salvo nos casos emergenciais;
- Divulgar aos moradores orientações sobre a necessidade de pessoas com sintomas respiratórios, permanecerem em isolamento domiciliar por 14 dias, contados da data de início dos sintomas;
- Deve-se notificar o condomínio caso haja suspeitas, ou casos confirmados de covid 19 entre os condôminos, e caso haja confirmação deve-se manter em sigilo a identidade da pessoa;
- É obrigatório o uso de máscaras de contenção nos ambientes comuns, como hall de entrada, portaria, corredores e garagens;
- Piscinas, saunas, vestiários e banheiros de uso coletivo devem permanecer fechados;
- As áreas comuns devem ser mantidas com ventilação natural;
- Playground e quadras devem ter restrição da quantidade de pessoas e por horários. Quanto menos contato, melhor, e a higienização deve ser frequente;
- Churasqueiras, áreas comuns e salões de festas devem ser as últimas a reabrir, já que o intuito é reunir pessoas, causando aglomerações;

- Piscina caso reabra, é importante demarcar espaços de uso, com menos cadeiras e maior espaçamento. Outra opção é colocar a limitação por apartamentos como, por exemplo, até três famílias por vez durante 30 minutos
- Espaço pet - é necessário respeitar a distância entre as pessoas e animais, que devem ser higienizados assim que voltarem para casa;
- Prestadores de serviço só devem entrar no prédio com máscara e álcool gel e apenas para realizar serviços e obras emergenciais, de forma mais breve possível e com horários específicos para fazer barulho, para não atrapalhar aulas online nem home office;
- A locação temporária de imóveis via aplicativos de hospedagem neste período não é recomendável, dada a circulação e rotatividade de pessoas externas;
- Manter atenção especial para garantir o acesso de profissionais de saúde e cuidadores sempre que solicitado pelos moradores, também zelando as medidas de prevenção.

SISTEMAS DE HIGIENIZAÇÃO

- Nas academias deverá ser realizada a higienização imediata dos aparelhos após a utilização, com saneante aprovado pela ANVISA, inclusive com higienização do piso, antes da primeira utilização, entre os horários agendados e após a última utilização do período, garantindo a ventilação do local, preferencialmente a natural;
- Higienizar com frequência todos os equipamentos de uso comum, tais como elevadores, corrimãos, maçanetas, trincos, interfone, telefones, portas e fechaduras especialmente as biométricas caixas de correspondência e outros;
- Instruir todos os funcionários do condomínio quanto às boas práticas de higiene pessoal, como a importância da lavagem correta das mãos, disponibilizando pias de fácil acesso providas com água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa por acionamento por pedal.

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO TODOS OS NÍVEIS

importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

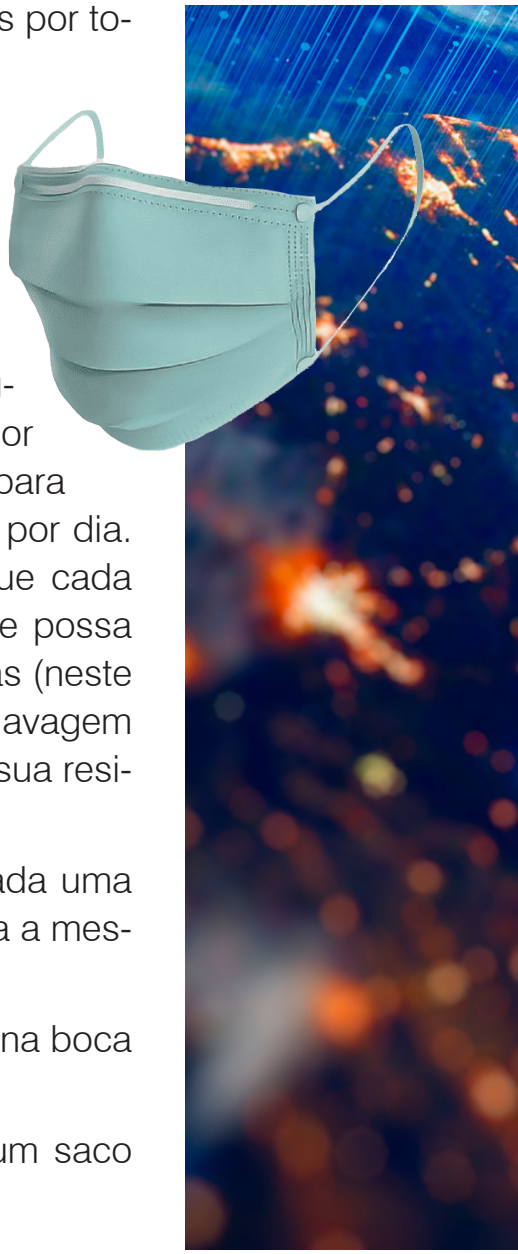
As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras

Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:



- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

As ações estabelecidas neste Manual de Procedimentos poderão ser implementadas por todas as instituições de ensino, independentemente do número total de alunos e trabalhadores, devendo respeitar as especificidades dos níveis de ensino ofertados e as faixas etárias dos alunos.

Documentar todas as ações adotadas pela instituição de ensino em decorrência do cumprimento das determinações destas normas, deixando-as per-

manentemente à disposição, especialmente para a fiscalização municipal ou estadual, como modelo e dever de transparência;

As instituições de ensino, no âmbito geral, sejam públicas, privadas, comunitárias, e outras, independentemente do nível, etapa e modalidade de ensino poderão adotar as seguintes medidas gerais de organização/higienização:

- Construir e adequar este Plano de Contingência para Prevenção, Monitoramento e Controle do Novo Coronavírus – COVID-19, que visa orientar a comunidade escolar e/ou acadêmica sobre os cuidados necessários a serem adotados em casa e no caminho entre o domicílio e a Instituição de Ensino, cabendo à respectiva Instituição a adoção de diferentes estratégias de comunicação, priorizando canais virtuais;
- Providenciar a atualização dos contatos de emergência dos seus alunos e trabalhadores antes do retorno das aulas, bem como mantê-los permanentemente atualizados;
- Organizar fluxos de sentido único para entrada, permanência, circulação e saída de alunos e trabalhadores antes do retorno das aulas, visando resguardar o distanciamento mínimo obrigatório e evitar aglomerações;
- Priorizar a realização de reuniões por videoconferência, evitando a forma presencial e, quando não for possível, reduzir ao máximo o número de participantes e sua duração;
- Suspender a realização de excursões e passeios externos;
- Suspender todas as atividades que envolvam aglomerações, tais como festas de comemorações, formações presenciais de professores, reuniões para entrega de avaliações, formaturas, dentre outras;
- Suspender as atividades esportivas coletivas presenciais, tais como: futebol, voleibol, ginástica, balé e outras, devido à propagação de partículas potencialmente infectantes;
- Suspender a utilização de catracas de acesso e de sistemas de registro de ponto, cujo acesso e registro de presença ocorram mediante biometria, especialmente na forma digital, para alunos e trabalhadores;
- Se possível disponibilizar um funcionário, e ou, deixar bem visível na entrada do estabelecimento, um dispensador contendo álcool gel 70%, para que todos utilizem antes de tocar em qualquer objeto ou superfície na área interna;
- Se o estabelecimento tenha como disponibilizar um funcionário para controlar o fluxo de pessoas, asseguraria que ninguém teria acesso a área interna sem higienizar as mãos com álcool gel 70 %, e orientaria sobre a

organização das filas “se houver” e do distanciamento mínimo;

- Os estabelecimentos deverão definir rotinas com intervalos curtos de tempo para higienização de pontos a serem considerados importantes, que variam de acordo com cada escola;
- Os estabelecimentos deverão manter os ambientes internos bem ventilados, e quando possuírem equipamentos de climatização, verificar os registros de limpeza bem como a validade dos filtros de acordo com a recomendação dos fabricantes. Em áreas com janelas vedadas, a porta deve ser mantida aberta para renovação do ar interno;
- Usar ventiladores não é indicado nesse momento, pois captam o ar do interior e direcionam jatos potentes que podem dispersar vários microrganismos pelo ambiente e a longas distâncias, incluindo o vírus (que pode ser carreado pelos clientes ou outros portadores da doença – com sintomas ou não, visto que podem ser assintomáticos);
- As instituições de ensino também deverão implementar medidas de distanciamento social e de cuidado pessoal para alunos e trabalhadores, bem como promover, orientar e fiscalizar o uso obrigatório de máscara de proteção facial, executando as seguintes ações:
- I - Comunicar as normas de conduta relativas ao uso do espaço físico e à prevenção e ao controle do novo coronavírus - COVID-19, em linguagem acessível à comunidade escolar e/ou acadêmica, e afixar cartazes com as mesmas em locais visíveis e de circulação, tais como: acessos à Instituição, salas de aula, banheiros, refeitórios, corredores, dentre outros;
- II - Disponibilizar para todos os trabalhadores máscaras de proteção facial de uso individual, cuja utilização deverá atender às orientações contidas nos protocolos gerais da política de distanciamento controlado;
- III- Adotar rotinas regulares de orientação de alunos e trabalhadores sobre as medidas de prevenção, monitoramento e controle da transmissão do novo coronavírus - COVID-19, com ênfase na correta utilização, troca, higienização e descarte de máscaras de proteção facial, bem como na adequada higienização das mãos e de objetos, na manutenção da etiqueta respiratória e no respeito ao distanciamento social seguro, sempre em linguagem acessível para toda a comunidade escolar ;
- IV - Implementar medidas para promover, orientar e fiscalizar o uso obrigatório de máscara de proteção facial por alunos e trabalhadores;
- V - Promover treinamento específico sobre as condutas de prevenção e combate ao corona vírus a todos os trabalhadores da instituição;

- VI - Orientar alunos e trabalhadores sobre a necessidade e importância de higienizar constantemente as mãos, conforme protocolos dos Órgãos de Saúde, especialmente nas seguintes situações: após o uso de transporte público ou de fretamento; ao chegar na Instituição de Ensino; após tocar em superfícies tais como maçanetas das portas, corrimãos, botões de elevadores, interruptores; após tossir, espirrar e/ou assoar o nariz; antes e após o uso do banheiro; antes de manipular alimentos; antes de tocar em utensílios higienizados; antes e após alimentar os alunos; antes das refeições; antes e após práticas de cuidado com os alunos, como troca de fralda, limpeza nasal, etc.; antes e após cuidar de ferimentos; antes e após administrar medicamentos ; após a limpeza de um local e/ou utilizar vassouras, panos e materiais de higienização; após remover lixo e outros resíduos; após trocar de sapatos; antes e após fumar; após o uso dos espaços coletivos; antes de iniciar uma nova atividade coletiva;
- VII– Orientar alunos e trabalhadores a usar lenços descartáveis para higiene nasal e bucal e a descartá-los imediatamente em lixeira com tampa, preferencialmente de acionamento por pedal ou outro dispositivo;
- VIII- Orientar os trabalhadores a manter as unhas cortadas ou aparadas e os cabelos presos e a evitar o uso de adornos, como anéis e brincos;
- IX- Orientar alunos e trabalhadores a higienizar regularmente os aparelhos celulares com álcool 70% ou solução sanitizante de efeito similar;
- X- Orientar alunos e trabalhadores a higienizar a cada troca de usuário os computadores, tablets, equipamentos, instrumentos e materiais didáticos empregados em aulas práticas;
- XI- Orientar alunos e trabalhadores a evitar, sempre que possível, o compartilhamento de equipamentos e materiais didáticos;
- XII- Orientar alunos e trabalhadores evitar comportamentos sociais tais como aperto de mãos, abraços e beijos;
- XIII- Orientar alunos e trabalhadores a não partilhar alimentos e não utilizar os mesmos utensílios, como copos, talheres, pratos etc.;
- XIV- Orientar alunos e trabalhadores a não partilhar material escolar, como canetas, cadernos, réguas, borrachas etc.;
- XV- Orientar alunos e trabalhadores a não partilhar objetos pessoais, como roupas, escova de cabelo, maquiagens, brinquedos e assemelhados;
- XVI- Reduzir a quantidade de materiais disponíveis nas salas, como livros e brinquedos, isolando-os na medida do possível e mantendo apenas o que for estritamente necessário para as atividades didático-pedagógicas;

- XVII- Delimitar a capacidade máxima de pessoas nas salas de aulas, bibliotecas, ambientes compartilhados e elevadores, afixando cartazes informativos nos locais;
- XVIII- Orientar alunos e trabalhadores a manter o distanciamento mínimo de uma pessoa a cada 3 (três) degraus nas escadas rolantes e afixar cartazes informativos;
- XIX- Desestimular o uso de elevadores, por meio de cartazes afixados em locais visíveis, que contenham orientações mínimas, recomendando a utilização apenas para pessoas com dificuldades ou limitações para deslocamento;
- XX- Evitar o uso de brinquedos e outros materiais de difícil higienização (padronizar os que possam ser lavados e desinfetados com água e produtos) e não partilhar objetos de uso individual, como babeiros, fraldas, lençóis, travesseiros, toalhas etc.;
- XXI- Garantir equipamentos de higiene, como dispensadores de álcool gel, lixeiras com tampa com dispositivo que permita a abertura e fechamento sem o uso das mãos (como lixeira com pedal);
- XXII- Disponibilizar preparações alcoólicas antissépticas 70% (setenta por cento) em formato de gel, espuma ou spray, para higienização das mãos, em todos os ambientes da instituição de ensino e em locais estratégicos e de fácil acesso, como entrada, saída, corredores, elevadores etc.;
- Garantir, sempre que possível, material individual e higienizado para o desenvolvimento das atividades pedagógicas.
- Obedecer às regras de higiene – disponibilizar água e sabão para lavagem das mãos, álcool em gel para alunos, visitantes e trabalhadores;
- Reduzir o contato físico com o uso de métodos de pagamentos através de aplicativo, QRCode e outros modelos sem contato físico, reduzindo o contato;

IMPORTANTE – ESTABELECIMENTOS COM CRIANÇAS MENORES DE 4 ANOS

- É vedado o uso de máscara de proteção facial por criança menor de dois anos, pessoa que não seja capaz de removê-la sem assistência, assim como por qualquer pessoa durante o período de sono.
- As instituições de ensino que possuam em suas dependências crianças menores de seis anos ou com algum grau de dependência deverão adotar medidas para que estas recebam auxílio para a lavagem adequada

das mãos com a regularidade necessária.

- Nas instituições de ensino em que houver a necessidade de realizar troca de fraldas dos alunos, orientar os trabalhadores responsáveis pela troca a usar luvas descartáveis e a realizar a adequada lavagem das mãos da criança após o procedimento.

READEQUAÇÃO DOS ESPAÇOS FÍSICOS E CIRCULAÇÃO SOCIAL

- I - readequar a forma de atendimento dos alunos respeitando o teto de operação definido pelo Sistema de Distanciamento Controlado para a bandeira vigente na região em que se localiza a Instituição de Ensino;
- II - readequar os espaços físicos respeitando o distanciamento mínimo obrigatório que, nas instituições de ensino, é de um metro e meio (1,5m) de distância entre pessoas com máscara de proteção facial (exemplo: em salas de aula) e de dois metros (2m) de distância entre pessoas sem máscara(exemplo, durante as refeições);
- III - organizar as salas de aula de forma que os alunos se acomodem individualmente em carteiras, respeitando o distanciamento mínimo obrigatório;
- IV - estabelecer, afixar em cartaz e respeitar o teto de ocupação, compreendido como o número máximo permito de pessoas presentes, simultaneamente, no interior de um mesmo ambiente, respeitando o distanciamento mínimo obrigatório;
- V - demarcar o piso dos espaços físicos, de forma a facilitar o cumprimento das medidas de distanciamento social, especialmente nas salas de aula, nas bibliotecas, nos refeitórios e em outros ambientes coletivos;
- VI - implementar corredores de sentido único para coordenar os fluxos de entrada, circulação e saída de alunos e trabalhadores, respeitando o distanciamento mínimo entre pessoas;
- VII - evitar o uso de espaços comuns que facilitem a aglomeração de pessoas, como pátios, refeitórios, ginásios, bibliotecas, entre outros;
- VIII - escalonar os horários de intervalo, refeições, saída e entra de salas de aula, bem como horários de utilização de ginásios, bibliotecas, pátios etc., a fim de preservar o distanciamento mínimo obrigatório entre pessoas e evitar a aglomeração de alunos e trabalhadores nas áreas comuns;
- IX - evitar o acesso de pais, responsáveis, cuidadores e/ou visitantes no interior das dependências das instituições de ensino, com exceção do

momento de entrada e de saída dos alunos da Educação Infantil, preservadas as regras de distanciamento mínimo obrigatório e uso de máscara de proteção facial;

- X - evitar a aglomeração de pessoas em saídas e entradas das instituições de ensino, privilegiando o sistema de drive-thru para a entrada e saída de crianças nas escolas, quando possível;
- XI - assegurar o respeito dos pais, responsáveis e/ou cuidadores às regras de uso de máscara de proteção facial e de distanciamento mínimo obrigatório nas dependências externas à Instituição de Ensino, quando da entrada ou da saída de alunos, sinalizando no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa;
- XII - assegurar que trabalhadores e alunos do Grupo de Risco permaneçam em casa, sem prejuízo de remuneração e de acompanhamento das aulas, respectivamente.
- XIII - aferir a temperatura de todas as pessoas previamente a seu ingresso nas dependências da Instituição de Ensino, por meio de termômetro digital infravermelho, vedando a entrada daquela cuja temperatura registrada seja igual ou superior a 37,8 graus;
- XIV - ao aferir temperatura igual ou superior a 37,8 graus, a Instituição de Ensino deverá orientar a pessoa sobre o acompanhamento dos sintomas e a busca de serviço de saúde para investigação diagnóstica e deverá comunicar o fato imediatamente ao Serviço de Saúde da localidade;
- XV - Desativar todos os bebedouros da Instituição de Ensino e fornecer água potável de modo individualizado. Caso a água seja fornecida em galões, cada um deve ter seu próprio copo, sem compartilhamento. Os bebedouros de utilização comum devem ser removidos ou lacrados.
- XVI - Controlar o acesso à vestiários e banheiros a fim de restringir o número de pessoas presentes no ambiente simultaneamente;
- XVII - Retirar de qualquer sala de espera os itens de entretenimento que requerem manuseio, como revistas, tablets ou catálogos de informações;
- XVII - Atividades ao ar livre: Revezamento de uso do espaço pelas turmas, recomenda-se que muitos estudantes não se mantenham nos espaços livres ao mesmo tempo, com tempo controlado;
- Atividades ao ar livre: que haja presença de mais adultos para garantir que os alunos fiquem longe e evitem o contato físico, que a Educação Física priorize esportes individuais sem contato físico;
- Atividades fora da Escola devem ser evitadas. Atividades de velocidade

exigem distanciamentos maiores

- Salas de professores e espaços de convivência - manter distância mínima segura entre pessoas, mudando o layout ou alternando assentos, demarcando lugares que precisarão ficar vazios;
- Será necessário planejamentos adicionais para populações especiais de estudantes, aqueles com deficiência, com doenças respiratórias, com requisitos de educação especial.
- Preferencialmente os alunos não devem mudar de sala de aula durante o dia escolar. É o professor individual que deve procurar os alunos na sala de aula. A exceção é, no entanto, o uso de salas de aula como química e biologia, ou onde a turma é dividida devido a diferentes disciplinas eletivas. Nas mudanças necessárias, os alunos devem lavar as mãos

INSTITUIÇÕES DE ENSINO COM DISTRIBUIÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO

- Garantir a segurança sanitária na distribuição da alimentação escolar na rede de ensino durante a pandemia do novo coronavírus– COVID-19, estabelecendo horários alternados de distribuição de alimentos, com o objetivo de evitar aglomerações;
- Manter sempre o distanciamento mínimo de dois metros (2m) entre pessoas no refeitório e organizar a disposição das mesas de modo a assegurar este distanciamento;
- Dar preferência à utilização de talheres e copos descartáveis e, na impossibilidade, utilizar talheres higienizados e individualizados, sem contato;
- Substituir os sistemas de autosserviço de bufê, utilizando porções individualizadas ou disponibilizando funcionários específicos para servir todos os pratos;
- Orientar os trabalhadores a evitar tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara, durante a produção dos alimentos;
- Evitar utilizar toalhas de tecido nas mesas ou outro material que dificulte a limpeza e, não sendo possível, realizar a troca após cada utilização.

TRANSPORTE ESCOLAR – NORMATIVAS

- O transporte escolar deve ser organizado de forma que os veículos circulem a meia ocupação da sua capacidade. Ou seja, que os alunos sejam colocados de forma que, mantenham o distanciamento de 1,5m entre os passageiros. Pode significar que o transporte deve ocorrer em mais ônibus escolares do que o habitual
- Transporte escolar: Uso obrigatório de máscara durante o trajeto pelos alunos e motorista
- Transporte escolar: Obrigatória a desinfecção interna do veículo a cada conclusão de roteiro - bancos, superfícies e outros locais onde possa haver contato com as mãos, mantendo ainda recipientes com álcool gel para que todos possam realizar a higiene das mãos e antebraços
- Estabelecer planejamento de horário entre as escolas e outros segmentos, tendo em vista aqueles que dependem de transporte público
- Definir múltiplos locais de chegada, além dos horários escalonados, para evitar aglomerações.

MÉTODOS E PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO

- Trabalhadores designados para a atividade de limpeza devem estar devidamente uniformizados, usando luvas de borracha descartáveis, máscara e óculos de proteção fechado. Caso detectada a necessidade de limpeza úmida, deve-se usar ainda avental e botas de segurança
- Garantir que os ambientes estejam arejados, com janelas e portas abertas, dificulta a proliferação do vírus.
- Para uma limpeza mais eficaz, recomenda-se que comece a limpeza de cima para baixo; do fundo para a porta; do mais limpo para o mais sujo e em um único sentido.
- Evitar a varredura de superfícies secas, para não haver dispersão de microrganismos na poeira
- Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios
- As instituições de ensino deverão adotar as seguintes medidas de limpe-

za do ambiente, e promover treinamento específico sobre higienização e desinfecção adequadas de materiais, superfícies e ambientes aos trabalhadores responsáveis pela limpeza:

- Os panos de limpeza devem ser higienizados diariamente.
- Todos os equipamentos, acessórios e utensílios da higienização deverão ser limpos a cada término da jornada de trabalho.
- Sempre sinalizar os corredores, deixando um lado livre para o trânsito de pessoal, enquanto se procede à limpeza do outro lado. Utilizar placas sinalizadoras e manter os materiais organizados, a fim de evitar acidentes.
- Higienizar por completo todas as salas de aulas, e locais por onde os alunos transitaram, a cada troca de turno.
- Higienizar os pisos das áreas comuns a cada troca de turno, com soluções de hipoclorito de sódio 0,1% (água sanitária) ou outro desinfetante indicado para este fim;
- Higienizar, uma vez a cada turno, as superfícies de uso comum, tais como maçanetas das portas, corrimãos, botões de elevadores, interruptores, puxadores, teclados de computador, mouses, bancos, mesas, telefones, acessórios em instalações sanitárias, etc. com álcool 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;
- Ampliar a atenção para a higiene dos pisos nos níveis de ensino onde os alunos o utilizem com maior frequência para o desenvolvimento das práticas pedagógicas, como na Educação Infantil e nos períodos iniciais do ensino fundamental;
- Adotar propé (tipo de meia que é usada sobre os calçados) de uso individual por trabalhadores e alunos quando da utilização com maior frequência do piso para o desenvolvimento das práticas pedagógicas, que deverá ser colocado toda a vez que o aluno ou o trabalhador adentrar no espaço, bem como ser retirado ao sair, e deverá ser trocado ou higienizado diariamente, caso não seja descartável. Caso seja utilizado um tipo de "calçado" em substituição do propé, deverá seguir as mesmas instruções acima;
- Higienizar, a cada uso, materiais e utensílios de uso comum, como colchonetes, tatames, trocadores, cadeiras de alimentação, berços entre outros;
- Higienizar diariamente brinquedos e materiais utilizados pelas crianças da Educação Infantil e Séries Iniciais do Ensino Fundamental e higienizar imediatamente após o uso brinquedos e materiais que forem levados à boca pelos alunos;

- Disponibilizar kit de higiene completo nos banheiros, com sabonete líquido, toalhas de papel não reciclado e preparações alcoólicas antissépticas 70% (setenta por cento) em formato de gel, espuma ou spray;
- Adotar medidas de desinfecção periódica das instalações e equipamentos, dentre outras regras de segurança e proteção de saúde – observar os cronogramas;
- Lavar e desinfetar as lixeiras das salas de aula, banheiros e demais espaços. Devem ser esvaziadas antes de serem completamente cheias e pelo menos uma vez por dia intensificar a limpeza de todos os pisos e equipamentos com água e sabão ou produto próprio para limpeza e desinfetar com hipoclorito de sódio 0,1% ou outro produto indicado.
- Estabelecer rotina frequente de desinfecção (álcool 70%, fricção por 20 segundos) de balcões, quadros de avisos e vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimãos e painéis de elevadores.
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, por 20 segundos, reforçando o correto uso delas (não tocar com as mãos enluvadas maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.).
- Estabelecer rotina para abastecer todos os dispensadores de sabão líquido, e de papel toalhas que estão instalados nos sanitários e demais lavatórios de mãos que existam no estabelecimento;
- Os estabelecimentos devem fornecer EPIs específicos para a equipe de limpeza e manejo de resíduos, como avental e luvas e botas impermeáveis, que após cada uso devem ser lavados com água e sabão e sanitizados com solução desinfetante. As luvas devem ter uma cor para a higiene de sanitários e outra para o manejo de resíduos proveniente da higienização de outras superfícies.

PARA FUNCIONÁRIOS

- Pessoas da Comunidade escolar que pertençam aos grupos de risco (maiores de 60 anos de idade, gestante, lactante, pessoas com doenças crônicas, pessoas que fazem tratamento com imunossupressores) e pessoas que apresentem febre ou sintomas de doenças respiratórias, devem

ficar afastados do ambiente escolar. No caso dos trabalhadores, com as respectivas remunerações. No caso dos alunos, com programação de compensação das aulas, mediante remuneração adequada dos professores pelo trabalho adicional.

- Avaliar diariamente os funcionários na entrada e durante o serviço, que devem ser dispensados caso apresentem sintomas respiratórios ou febre.
- Contenção do contágio no atendimento (secretarias e outros departamentos da escola) – Instalação de barreira de proteção em balcões de atendimento, credenciamento, pontos de informação, recepções e similares, ou no caso de impossibilidade, obrigatoriedade para além da máscara o uso de viseira face shield pelo trabalhador
- As escolas deverão fornecer todos os equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletivos (EPCs) necessários para que os trabalhadores desempenhem suas funções sem risco de contaminação, bem como proteções administrativas, coletivas e individuais, incluindo a vacinação (daqueles trabalhadores ainda não vacinados) como prioridade ao gerenciamento de risco e de controle preventivo endêmico ou virótico
- Recomendar aos trabalhadores da Instituição de Ensino que não retornem às suas casas com o uniforme utilizado durante a prestação dos serviços, e nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos.
- É recomendada a instalação de divisória transparente em acrílico ou outro material resistente nos pontos de atendimento mais próximos como forma de proteger o funcionário.
- Promover a capacitação dos colaboradores sobre todas essas novas normas, além de anunciar rotineiramente em seu sistema de som as medidas de higiene e prevenção de transmissão da Covid-19.
- Promover o descarte adequado de resíduos extraordinários, como máscaras e luvas, acondicionados em sacos plásticos duplos e segregados separadamente do lixo comum.
- O estabelecimento deve adotar critérios para que não ocorram aglomerações internas dos funcionários, principalmente nos horários: de almoço, lanches, horários de registrar o ponto de entrada e saída;
- Fazer recomendações para que cada funcionário higienize as mãos em intervalos curtos de tempo.

ORIENTAR E INCENTIVAR OS FUNCIONÁRIOS PARA A ETIQUETA RESPIRATÓRIA

- Utilizar lenço descartável para higiene nasal;
- Cobrir o nariz e a boca com lenços/papéis descartáveis quando tossir ou espirrar;
- O lenço utilizado deve ser descartado;
- Caso não haja lenço ou toalha de papel disponível, ao espirrar ou tossir é preferível cobrir nariz e a boca com a manga da camisa “espirrar no cotovelo” do que fazê-lo com as mãos, por meio das quais os vírus são facilmente transferidos para outras pessoas ou para o ambiente (telefone, maçanetas, computadores, etc).

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

HOTÉIS E OUTRAS ÁREAS DE HOSPEDAGEM

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

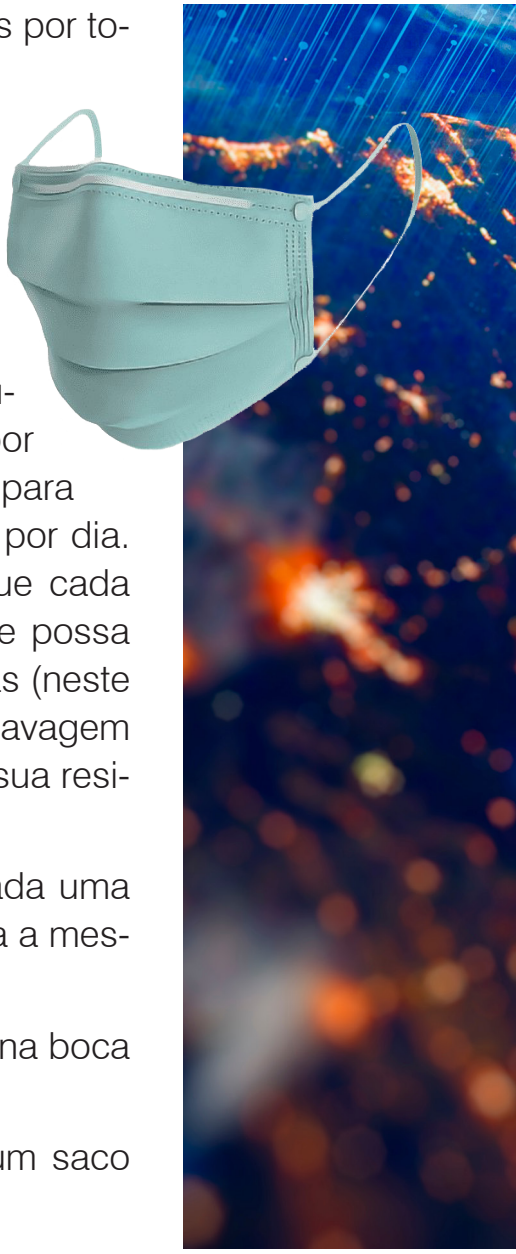
As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras

Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:



- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

- Recomenda-se aos estabelecimentos, cumprir o Programa de Limpeza implementado, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados com metodologia técnica. É importante que os estabelecimentos verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência.
- São requisitos mínimos para a segurança e prevenção ao contágio da

COVID-19 no atendimento de hotéis e similares, a saber:

- Funcionamento com somente 30% (vinte por cento) dos leitos existentes, conforme legislação dos poderes públicos locais;
- Disponibilizar e garantir, para uso dos funcionários e dos clientes, local para lavagem frequente das mãos, provido de sabonete líquido e toalhas de papel descartável ou álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) a pelo menos 5m (cinco metros) da estação de trabalho;
- Disponibilizar e garantir álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) para uso dos funcionários e dos clientes na entrada e em pontos estratégicos de fácil acesso, para higiene das mãos, principalmente, em locais onde não há fácil acesso à lavagem das mãos;
- Manter o ambiente naturalmente ventilado;
- Proibir o ingresso e a circulação de clientes sem o uso de máscaras de proteção facial;
- Disponibilizar luvas descartáveis para os funcionários que manuseiam dinheiro ou cartão de pagamento, e sanitizar máquinas de cartão com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel), após cada uso;
- Aferir a temperatura dos funcionários antes do início de suas atividades, encaminhando aos serviços de saúde aqueles que apresentarem temperatura igual ou superior a 37,5 ºC;
- Aferir a temperatura dos hospedes no check-in e sempre que solicitado, mantendo o registro dessas medições na Ficha Nacional de Registro de Hóspede – FNRH e procedendo na forma da alínea anterior caso constatada temperatura igual ou superior a 37,5 ºC;
- Banheiros de uso comum deverão ser constantemente higienizados, sendo equipados com lavatórios contendo sempre kit de higiene pessoal, água e sabão, dispositivos de aspersão de álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) e papel toalha descartável;
- Fica vedado o uso de secadores de mãos automáticos;
- Divulgar amplamente nos seus interiores e por meio de cartazes informações de prevenção ao contágio por SARS Cov-2;
- Classificar ambientes internos e externos, demonstrando por meio de cartazes o respectivo grau de risco para contágio por SARS Cov-2;
- Os funcionários deverão utilizar máscaras durante todo o expediente, substituindo-as a cada 4h (quatro horas) ou sempre que espirrar ou tossir ou ainda quando ela estiver úmida, depositando-as após o uso em sacos

plásticos e fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos de trabalho;

- Os hóspedes somente serão admitidos, caso estejam utilizando máscaras de proteção facial durante sua estadia;
- Informar constantemente aos hospedes sobre a obrigatoriedade de uso de máscaras de proteção nas áreas comuns internas e externas, alertando-os inclusive sob a possibilidade de multa, nos termos da Lei local;
- Garantir os materiais necessários para a prevenção e controle de doenças contagiosas, com o fornecimento de álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel), máscaras, luvas, álcool em gel e termômetro etc.;
- Estabelecer um "Grupo de Prevenção" responsável por verificar a implementação das medidas recomendadas;
- Garantir uma boa ventilação dos locais internos;
- Informar, imediatamente, o gerente geral caso venha a identificar algum caso suspeito e/ou situação sensível antes de tomar qualquer decisão;
- Reuniões, treinamentos e encontros devem ocorrer em grupos pequenos de no máximo 10 (dez) pessoas e em espaços bem ventilados ou abertos, com distanciamento de pelo menos 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas;
- Estabelecimentos similares deverão adotar o sistema de hospedagem dos hotéis, sem a comercialização de leitos compartilhados, atendendo a todas as normas acima estipuladas para sua abertura e funcionamento.
- Brinquedotecas devem permanecer fechadas durante a reabertura das atividades.
- Atividades ao ar livre podem ser incentivadas, desde que respeitem a distância mínima recomendada.
- Providenciar o afastamento de mobiliário em áreas de lazer (espreguiçadeiras, esteiras, mesas etc.) e orientar os hóspedes para que evitem aglomerações e os móveis devem ser afastados um dos outros.
- Deve ser dado atendimento preferencial às pessoas do grupo de risco, em todos os setores do hotel, garantindo um fluxo ágil para que permaneçam o mínimo de tempo possível na recepção do estabelecimento.

DA RECEPÇÃO E LOBBY

- Oferecer ao hóspede no check-in um extenso pacote de produtos no frigobar, reduzindo assim a necessidade de reabastecimento e a presença de colaboradores no quarto.
- Utilizar sistemas de higienização de calçados para criar barreiras de contenção de vírus e bactérias.
- Disponibilizar avisos públicos sobre a prevenção e controle da doença contagiosa nas TVs ou displays do lobby, balcão e hall de elevadores (quando existentes), contendo os telefones de hospitais e postos de saúde próximos;
- Disponibilizar dispositivos de aspersão de álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) nas entradas para o elevador;
- Disponibilizar equipamento de medição de temperatura para cada hóspede que solicitar e desinfetar com álcool 70º INPM na entrega e no recebimento;
- Manter, sempre que possível, as portas do hotel ou similar, abertas para ventilação do ambiente;
- Remover temporariamente jornais, revistas e livros do lobby para evitar infecções cruzadas;
- Diminuir a quantidade de mobiliário nas áreas comuns e quando possível, nos quartos;
- Tomar medidas eficazes de desinfecção de malas de hóspedes, com a desinfecção com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) da alça da mala, o puxador do zíper e o cadeado/lacre;
- Itens que não estejam dentro das malas devem ser transportados pelos próprios hóspedes;
- O cartão de acesso ou a chave deve ser efetivamente desinfetado com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) ao ser recebido e antes de ser reutilizado (O recepcionista não deverá pegar o cartão ou chave da mão do hóspede, solicitando que ele o deposite em local específico);
- Disponibilizar álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) ou solução sanitizante homologada pela ANVISA para higienização de equipamentos e utensílios;
- Desinfetar regularmente com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) equipamentos de uso contínuo, como por exemplo teclados, telas

e monitores de computadores, tablets e smartphones, bancadas de trabalho, telefones, canetas, carrinhos de bagagens etc., procedimento este a ser realizado sempre no início e ao final do ciclo de uso do respectivo funcionário;

- Disponibilizar álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) em frasco dosador para higienização de mãos colocado em cada balcão da recepção e no lobby;
- Disponibilizar álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) em frasco dosador para higienização de mãos colocado em cada banheiro público com avisos lembrando os hóspedes sobre a importância de lavar as mãos;
- Possuir estoque de álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel), máscaras e luvas descartáveis para atender solicitações;
- Registrar qualquer evento adverso, em especial quanto às condições de saúde dos hóspedes, coletando o máximo de informações: nome, horário, local, documento, procedimentos adotados, período de hospedagem etc.;
- Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção, por exemplo, a cada hora, nas áreas a seguir: maçanetas de porta, botões de entrada, painéis de toque de porta oscilante em todas as áreas públicas; botões de acesso de elevador de hóspedes em todos os halls de elevador; botões de painel de elevador de hóspedes e corrimãos nos elevadores; escadas rolantes, escadas e todos os corrimãos das áreas sociais; banheiros de hóspedes com todas as superfícies de balcão e maçanetas de portas desinfetadas;
- Toda a equipe e principalmente mensageiros devem estar atentos às seguintes situações:

a.Higienizar as mãos após carregar malas e bagagens;

b.Higienizar as mãos após a abertura de portas de carros.

c.Evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato.

d.Utilizar luvas descartáveis para realizar suas atividades, caso necessário;

e.Atenção aos serviços de manobristas.

- Manobristas devem higienizar volante, botões, maçaneta, sensor/chave do carro antes de dirigir o veículo e na entrega ao cliente. Além disso, a higienização das mãos com água e sabão ou, na impossibilidade, álcool em gel 70% deve ser realizada antes e depois de cada carro manobrado

e o uso de máscara deve ser essencial durante o trajeto e manobra.

APARTAMENTOS E CORREDORES

- Garantir tempo de ventilação natural para apartamentos e corredores, de no mínimo 2h (duas horas) por dia;
- Adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa com desinfetante (solução sanitizante homologada pela ANVISA) e álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) na área dos apartamentos: móveis, louças e metais sanitários, kits de alimentos, diretórios, aparelhos telefônicos, controles remotos, interruptores e maçanetas, xícaras, canecas e copos dos quartos, estes com álcool 70º lavando ainda o ralo do chão com desinfetante;
- Remover temporariamente revistas e livros para evitar infecções cruzadas;
- Utilizar luvas, avental e máscara ao retirar o enxoval, limpar e desinfetar (reforço na utilização dos EPIs);
- Disponibilizar avisos para que os hóspedes reutilizem suas toalhas usadas para reduzir a possibilidade de infecção cruzada;
- Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção, nos corredores ocupados, a cada duas horas e nas seguintes áreas e objetos: maçanetas, barras de apoio, barras de abertura, painéis de toque de porta oscilante nos corredores; botões de acesso de elevadores, barras de apoio e corrimãos;
- Limpar e desinfetar a cada ciclo de uso com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) ou solução sanitizante homologada pela ANVISA (utensílios de alta utilização (vassouras, aspirador de pó, alça de balde, suportes de carrinhos, pranchetas, canetas, rádios, aparelhos etc.);
- Utilizar aspiradores de pó com prolongadores;
- Não deverão ser fornecidos serviços de arrumação durante a hospedagem e caso estes sejam necessários, os hóspedes deverão ser realocados para outro quarto devidamente higienizado e arrumado;
- Poderão ser fornecidas toalhas e roupas de cama extras, dede que os próprios hospedes façam sua substituição;
- Incentivar os hóspedes a trazer seus próprios travesseiros;
- Poderão ser fornecidos travesseiros aos hóspedes, desde que acondicionados em protetores apropriados, devendo ser higienizados e colocados em máquinas de secar por no mínimo 15m (quinze minutos);

RESTAURANTE COFFE BREAK

- Para o serviço de coffee break, devem ser considerados kits individuais para reduzir o contato de pessoas próximas às mesas de serviço.
- Para restaurantes com espaços reduzidos, deve-se considerar a reserva de horários junto do cliente de forma antecipada.
- É proibido formação de filas para solicitação e retirada do alimento pelo próprio hóspede em local de cocção visível.
- A recomendação é que o hóspede não tenha nenhum contato com o alimento, que estará protegido e não deverá ficar exposto ao ambiente. Recomenda-se que o serviço de alimentos e bebidas seja entregue no ato de consumo do hóspede na mesa, servido de forma empratada ou com pequenas porções personalizadas.
- Retirar todos os utensílios de mesas de restaurantes de hospedes e refeitórios de funcionários imediatamente após a desocupação e proceder a higienização dos mesmos apos a saída do cliente. Dê preferência para o uso de sachês descartáveis.

ROOM SERVICE

- O restaurante deverá permanecer fechado e as refeições deverão obedecer ao sistema room service;
- Durante a realização de “serviço de quarto”, o garçom/copeiro não deve acessar a unidade do cliente, entregando a bandeja ao cliente em frente ao respectivo quarto.
- Funcionários do restaurante devem lavar e desinfetar bem as mãos antes do serviço com sabonete e álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel);
- Reforçar medidas de desinfecção para os utensílios de mesa e implementar o sistema de inspeção;
- Os talheres devem ser disponibilizados em kits individuais embalados para cada hóspede ou se solicitado, disponibilizar talheres descartáveis;
- Após as refeições, os hóspedes devem colocar as bandejas ou carrinhos com as louças e talheres do lado de fora da UH (unidade habitacional) para serem recolhidas por funcionário, evitando o contato com o hóspede.
- Toda a equipe, e principalmente garçons e cummins devem estar atentos às seguintes situações: higienizar as mãos após retirada de louças e

utensílios usados. Evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato. Utilizar luvas descartáveis para realizar suas atividades, caso necessário;

- As bandejas de Room Service, ou carrinhos, devem ser higienizadas com álcool 70% a cada atendimento, bem como os saleiros, pimenteiros e mesas.

COZINHA

- Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar e orientações do responsável;
- Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha;
- Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como álcool-gel;
- Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente;
- Orientar sobre o correto processo de lavagem das mãos, disponibilizando material para tanto;
- Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar entregas;
- Limpar e desinfectar diariamente com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) portas de equipamentos de alta utilização (fornos; geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral (batedeiras, liquidificadores etc.);
- Devem ser realizadas inspeções diárias pela gerência em todas as áreas de preparo e serviço de alimentos para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente.
- Promover a separação de ambientes, classificando-os como áreas limpa e suja, utilizando sempre as boas práticas de higienização, evitando assim possível contaminação cruzada;
- O Procedimento Operacional Padrão – POP, elaborado pelo estabelecimento para o seu funcionamento deve ser disponibilizado a quem o solicitar, em especial à fiscalização Sanitária e Epidemiológica;

- As equipes devem ser constantemente orientadas e não conversar durante a manipulação de alimentos, falando somente o necessário;
- Os ambientes da cozinha devem ser constantemente higienizados, principalmente, antes e depois da troca de turnos;
- É obrigatório o uso de EPI's, em especial botas laváveis e antiderrapantes, aventais, luvas, dentre outros;

LAVANDERIA

- Garantir a ventilação em todas as áreas da governança e lavanderia;
- Aplicar medidas eficazes para garantir a segurança das equipes durante o processo de lavagem e contagem do enxoval;
- Funcionários do setor devem sempre utilizar luvas, máscara e demais equipamentos de EPIs que se fizerem necessários, sobretudo, para realização da coleta, separação e contagem do enxoval;
- Impedir a entrada de pessoas estranhas ao ambiente;
- Promover a separação de ambientes, classificando-os como áreas, limpa e suja, utilizando sempre as boas práticas de higienização, evitando assim possível contaminação cruzada;
- Recomendar à lavanderia terceirizada sobre a proibição de pessoas com problemas de saúde realizar coletas e entregas;
- Limpar e desinfetar frequentemente os equipamentos com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) ou solução sanitizante homologada pela ANVISA portas de equipamentos de alta utilização (lavadoras e secadoras), bem como equipamentos em geral (ferro de passar, por exemplo, e outros);
- Utilizar para transporte equipamentos distintos para Roupas Limpas e Sujas.

ÁREAS DE LAZER E SOCIAIS

- Todas as áreas de lazer internas devem permanecer fechadas;
- Disponibilizar álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) em frasco dosador para higienização de mãos colocado em local de fácil acesso aos hóspedes e clientes;

- Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção, por exemplo, a cada hora, de maçanetas de porta, metais, superfícies e balcões de atendimento, vestiários de hóspedes, chuveiros e banheiros;
- Todos os funcionários terceirizados devem ser orientados e devem seguir as regras apresentadas;
- Áreas externas devem manter seu mobiliário como o distanciamento mínimo de 2 metros entres eles (ex: cadeiras, mesas, espreguiçadeiras);
- Piscinas não devem ser utilizadas neste momento;
- Playgrounds e áreas de lazer externas podem ser utilizadas desde que com agendamento prévio para seu uso e higienizados a cada ciclo de atendimento.

FUNCIONÁRIOS EM GERAL

- Os funcionários devem ser orientados a lavar as mãos correta e constantemente ao chegar ao trabalho, ao sair e em casa;
- O funcionário não deve trabalhar com a mesma roupa que se deslocou ao trabalho, devendo o estabelecimento fornecer uniforme completo, já limpo ou acordar com o funcionário que traga a roupa de trabalho devidamente higienizada e embalada.
- Higienizar constantemente o relógio de ponto com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) e disponibilizar álcool em gel em frasco dosador próximo ao equipamento para higienização de mãos antes e depois da marcação de ponto;
- Orientar funcionários sobre as formas de evitar a transmissão do coronavírus, inclusive através de contatos físicos como apertos de mãos, abraços e compartilhamento de objetos;
- Equipes que recebam e/ou manuseiem tecidos de algodão (como lençóis, colchas, fronhas, toalhas diversas etc.) devem utilizar luvas e máscaras de proteção facial durante o procedimento de coleta e contagem deles;
- Utilizar todos os EPIs necessários ao manusear produtos desinfetantes, principalmente máscaras e luvas médicas descartáveis de borracha;
- Reforçar treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção) e para que os funcionários os utilizem de modo seguro durante a aplicação;

- Disponibilizar equipamento (desinfetado) de medição de temperatura para cada hóspede que solicitar, com desinfecção com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) na entregar e no recebimento do equipamento;
- Se a temperatura de algum funcionário estiver acima de 37,5 ºC (trinta e sete inteiros e cinco décimos graus Celsius), informar ao RH para providências imediatas;
- Caso algum funcionário venha se enquadrar com suspeita de contaminação, conforme definição das autoridades, o fato deve ser reportado imediatamente à gerência do hotel que, por sua vez, comunicará, de pronto o Serviço Municipal de Vigilância Sanitária.

REFEITÓRIOS E ÁREAS DE DESCANSO DOS FUNCIONÁRIOS

- Ajustar a frequência de limpeza/desinfecção com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel), de equipamentos e mobiliários a cada troca de escalas, das salas de descanso de funcionários, incluindo maçanetas de porta, metais, superfícies, balcões, controles etc.;
- Remover temporariamente jornais, revistas e livros das salas de descansos para evitar infecções cruzadas;
- As salas de descanso e refeitórios devem ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica;
- Ajustar as mesas e cadeiras de modo a estabelecer uma distância de 2 (dois) metros, no momento de refeições e descanso;
- Devem ser fornecidos utensílios de mesa, em kits individuais e embalados, previamente desinfectados corretamente com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel);
- Disponibilizar álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) em frasco dosador ou pia com sabonete líquido e toalhas descartáveis, para higienização de mãos antes de se alimentar;
- Disponibilizar álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) em frasco dosador para higienização de mãos colocado nos vestiários de funcionários com avisos lembrando os funcionários sobre a importância de lavar as mãos;
- Disponibilizar cartazes com o procedimento correto de lavagem de mãos no refeitório e vestiários.

MÉTODOS E PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO

- Recomenda-se a utilização de equipamentos automatizados para a higienização de quartos;
- Os uniformes da equipe de governança (equipe de higiene e lavanderia) devem ser lavados no hotel ou em lavanderia terceirizada.
- As equipes de limpeza e arrumação deverão acomodar as roupas de cama dos apartamentos em sacos plásticos individuais para seu encaminhamento à lavanderia;
- Recomenda-se a utilização de equipes de limpeza e arrumação diferenciadas.
- Implementar rotinas de desinfecção com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA, em áreas com maior fluxo de pessoas através de equipe profissional multidisciplinar para prevenção efetiva de possíveis transmissões;
- Promover a higienização de pisos, portas, janelas, bancadas, superfícies, corrimãos, maçaneta, banheiros ou quaisquer outros locais e objetos com acesso de pessoas;
- Utilizar álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA para higienização de ambientes e de acordo com a orientação do fabricante;
- Disponibilizar equipamentos de proteção individual para os funcionários que realizam limpeza geral (avental, luva, máscara, máscara de proteção e máscara tipo face shield);
- Remover o lixo com frequência, de forma a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros para prevenção de contaminações e contágio. Todas as lixeiras devem ter sacos plásticos a fim de evitar que fluidos corpóreos tenham contato com a lixeira.
- Remover objetos de uso tipicamente compartilhado (como jornais, revistas e livros) de espaços comuns e dos quartos para evitar a contaminação indireta

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

INDÚSTRIAS

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

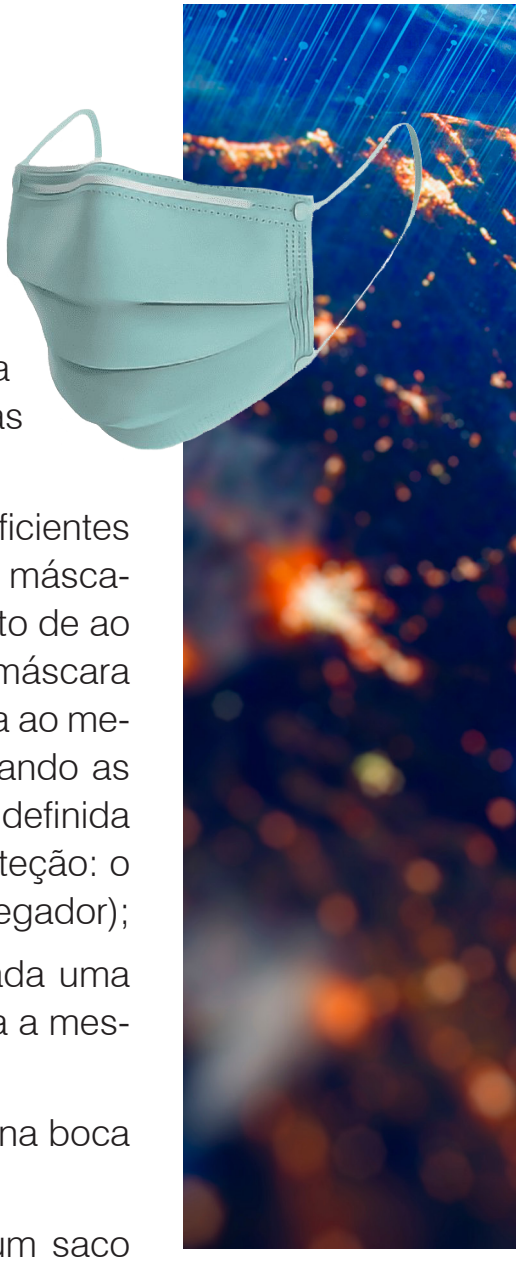
Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras



Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:

- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

- Cabe a cada indústria definir como serão implementadas as medidas de controle e prevenção no enfrentamento da COVID-19. Em geral, a equipe do SESMT é designada a coordenar os Planos de Ação de enfrentamento da COVID-19. Para empresas desobrigadas de manter o SESMT, fica a cargo do empregador a definição de um responsável ou até mesmo a contratação de empresa prestadora de serviço que possa atuar no enfrentamento da pandemia na sua empresa.

- Além da implementação de medidas de controle e preventivas, é muito importante que se estabeleça um canal de comunicação entre a empresa e os trabalhadores. Essa comunicação pode ser centralizada no SESMT ou em um profissional designado pelo empregador, que tenha autoridade para tomada de decisão em emergências. Para uma fácil comunicação com os trabalhadores, pode-se utilizar os aplicativos de rede social (whatsapp, telegram, dentre outros), intranet, newsletter ou qualquer outro meio que permita a troca de informações de forma rápida e efetiva.
- Uso obrigatório de máscaras de tecidos ou TNT, como medida de proteção individual para cada trabalhador (cada máscara deve ter ao menos duas camadas de tecido, além de conter elásticos ou tiras para amarrar acima da orelha e abaixo da nuca, de forma a proteger a boca e o nariz);
- Fornecer álcool gel 70% para desinfecção das mãos, disponibilizando em pontos estratégicos, com fácil acesso, na entrada das fábricas, corredores, balcões, mesas de atendimento e estações de trabalho para uso dos clientes e funcionários;
- Disponibilizar lavatórios de fácil acesso com sabonete líquido e toalha de papel não reciclado para higienização frequente das mãos;
- Manter todas as áreas ventiladas, incluindo, os refeitórios de funcionários e locais de descanso;
- Afixar e disponibilizar material educativo para seus empregados de modo a reforçar a importância e a necessidade de praticar os cuidados pessoais contra o COVID-19, sobretudo na lavagem correta das mãos com a utilização de produtos assépticos durante o trabalho, manutenção do distanciamento entre os trabalhadores e observação da etiqueta respiratória;
- Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contato e aglomeração de trabalhadores, inclusive nos horários de entrada e saída de turnos e intervalos de refeições, como medidas de prevenção ao contágio pelo COVID-19, devendo sempre observar o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre os funcionários;
- Fazer o controle de saúde diário dos funcionários, com verificação de temperatura e checagem dos sintomas respiratórios, ficando o relatório à disposição da fiscalização;
- Implantar o serviço de Home Office ou realizar o afastamento do trabalho, em isolamento domiciliar, dos trabalhadores gestante e lactantes, com mais de 60 (sessenta) anos de idade, e dos servidores como comorbidades: diabéticos, hipertensos, com insuficiência renal crônica, com doença respiratória crônica, com doença cardiovascular, com câncer, com doen-

ça autoimune ou outras afecções que deprimam o sistema imunológico;

- Reduzir a quantidade de reuniões presenciais, com estímulo de reuniões virtuais mesmo no ambiente da empresa;
- Implantar diferentes turnos de refeições, alterando os horários (café da manhã e almoço) para evitar aglomeração de pessoas nos refeitórios, e organizar a entrada dos colaboradores para que seja guardada distância mínima de 01 (um) metro ao se servirem e se alimentarem.
- Os trabalhadores que preparam e servem as refeições devem utilizar máscara e luvas, com rigorosa higiene das mãos e a sugestão é de que os trabalhadores ao servirem suas refeições também devem utilizar máscaras, sendo proibido o compartilhamento de copos, pratos e talheres não higienizados, bem como qualquer outro utensílio de cozinha;
- Havendo prática de jogos no interior do refeitório, suspendê-la, evitando o contato com os colegas de trabalho;
- Orientação dos trabalhadores para que não haja contato físico como cumprimentos com aperto de mãos, abraços, beijos ou saudações que exijam esse contato;
- Evitar ao máximo a circulação desnecessária de pessoas dentro do setor fabril;
- Orientar os colaboradores que, em seus momentos de lazer, deverão evitar ao máximo sair de suas residências no período de calamidade pública, preservando sua integridade física e de sua família.
- Analisar a necessidade de instalação de filtros de ar condicionado que contribuem para tornar mais limpo o ar circulante no ambiente, realizando ajustes para aumento da ventilação no ambiente;
- Havendo possibilidade, manter portas e janelas abertas para a circulação do ar;
- Realizar quando necessária a instalação de barreiras físicas (cortinas de plástico, janelas de drive-through) que protegem contra respingos com secreções respiratórias de outras pessoas;
- Havendo a possibilidade, deverá haver o espaçamento de no mínimo 01 (um) metro de distância entre um colaborador e o outro; lateral e frontalmente. Não havendo possibilidade, deve ser obrigatório o uso de máscaras de proteção.
- Orientar todos trabalhadores sobre prevenção de contágio pelo coronavírus e a forma correta de higienização das mãos e demais medidas de prevenção;

- A empresa deverá orientar os colaboradores, a realizar sua assepsia, isto antes do início dos trabalhos, após o retorno do almoço e ao deixarem seu trabalho; deverão lavar as mãos com sabonete líquido e/ou realizar a higienização com álcool gel 70%, mãos e antebraços;
- Adotar procedimentos para, na medida do possível, evitar tocar superfícies com alta frequência de contato, como botões de elevador, maçanetas, corrimãos, etc;
- Disponibilizar em todas as bancadas e próximos às máquinas, recipientes contendo álcool gel 70% para que de tempo em tempo os colaboradores possam realizar a sua respectiva higienização, como também das ferramentas, utensílios, superfícies e os locais nas máquinas onde há a necessidade de utilização das mãos para o acionamento ou apoio para a execução dos trabalhos;
- Todas as pessoas que adentrarem a empresa ou o recinto fabril, ou aqueles que se deslocarem para a realização de tarefas externas, ao seu retorno deverão realizar a higienização das mãos e antebraços, como também os recipientes ou outro ferramental que possa ter trazido para a execução das atividades;
- Para as atividades onde há máquinas que operam com alta temperatura, tipo injetoras, cilindros para a confecção de borracha, fornos, os produtos automaticamente são esterilizados pelo fato dos níveis altos de temperatura, porém deve haver os mesmos cuidados com os colaboradores na higienização e evitar o contato com os colegas de trabalho, como também cuidar dos riscos provenientes a produtos e higienização inflamáveis, risco e incêndios.
- Sobre os ônibus fretados: desinfetar regularmente os assentos, apoios e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores, e os motoristas devem higienizar o seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo. Devem manter ainda recipientes com álcool gel 70% para que os colaboradores possam realizar a higiene das mãos e antebraços.
- O uso correto de EPI previne exposição ao risco. São exemplos: luvas, gorros, máscaras, proteção ocular. Nesses casos é preciso prezar pela manutenção, higienização a cada uso ou descarte, uso correto desses. A frequência de troca de EPIs deve, preferencialmente, seguir as orientações do fabricante. Em caso de desabastecimento, deve seguir as recomendações da ANVISA.

HIGIENIZAÇÃO

- Para higienização de superfícies, objetos e utensílios, pode ser usado álcool líquido 70%, ou produto adequado como solução de hipoclorito de sódio (água sanitária), quaternário de amônia, ácido peracético ou fenólicos, todos devem ter Registro da ANVISA no rótulo, a diluição deverá seguir as recomendações do fabricante.
- Reforçar a limpeza de pontos de grande contato como corrimãos, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores, mesas, cadeiras etc.;
- Higienizar, frequentemente com produto adequado, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, os pisos e superfícies expostas de contato, como paredes, maçanetas, mesas, forros, teclados, mouses, materiais de escritórios, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, banheiros, lavatórios, pias, entre outros;
- Limpar e desinfetar os banheiros e vestiários com maior frequência, principalmente aos finais de turno, aplicando os produtos e desinfetantes corretos e aguardando o tempo de ação. Deverá haver recipientes próprios com sabonete líquidos e papel toalha;
- Os sanitários e vestiários deverão ser lavados e higienizados mais vezes ao dia, com produtos adequados à base de hipoclorito ou outros aprovados pela vigilância sanitária que comprovadamente realizem a desinfecção dos mesmos, garantindo a perfeita desinfecção;
- Deverá haver a limpeza de todos os ambientes onde há circulação de pessoas, pisos dentro do setor fabril, com produtos à base de cloro ou outros aprovados pela vigilância sanitária que comprovadamente realizem a desinfecção de ambientes, devendo esta ser feita pelo menos uma vez antes da circulação de pessoas e após o final do expediente;
- Os refeitórios deverão ser lavados e higienizados com uso de equipamentos, acessórios e produtos adequados, removendo por completo resíduos e marcas de mesas, cadeiras, paredes e balcões, antes e depois das refeições, e manter no local, recipientes com sabonete líquido e papel toalha e álcool gel 70%.
- Higienizar após as refeições os recipientes onde são servidos os alimentos, removendo marcas de mãos e manchas.

- Higienizar e sanitizar os bebedouros logo após as refeições e se estiverem em uso durante o expediente, várias vezes ao dia;
- Para definir medidas de proteção, cada empresa deve considerar condições de saúde individual, exposição a riscos e urgência na execução do trabalho.

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

SALÕES DE BELEZA, BARBEIROS E AFINS

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

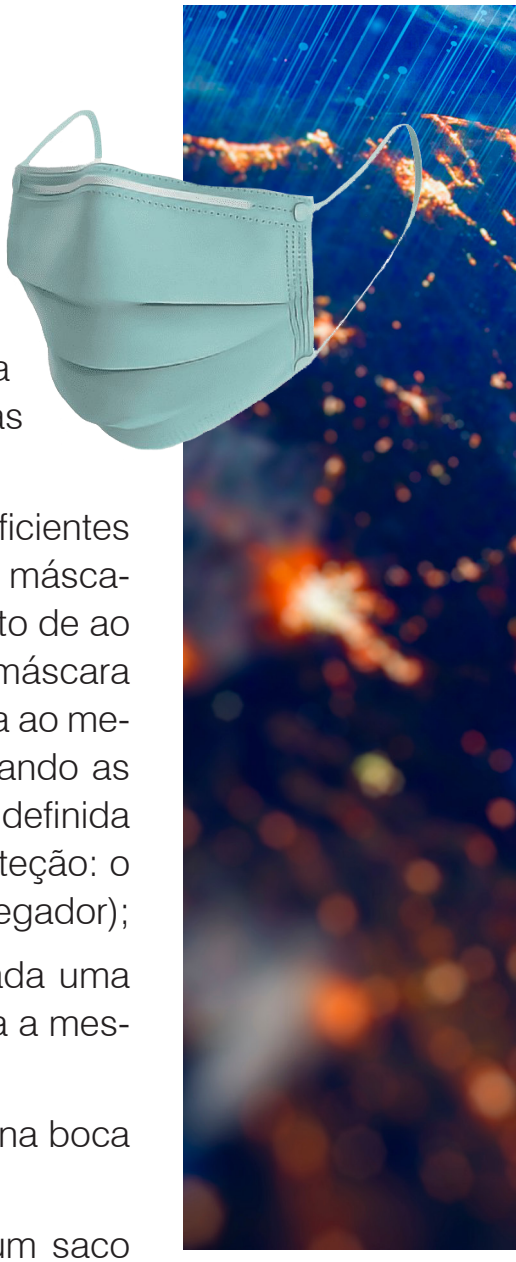
Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras



Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:

- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

Considerando, a seu tempo, os Decretos que autorizam a reabertura das atividades de serviços de beleza em sua região, reunimos orientações importantes para esse momento.

O conteúdo se preocupa primeiramente com a saúde pública, de profissionais, gestores e clientes dos negócios de beleza e com a necessidade de que o consumidor se sinta seguro neste ambiente e confiante para voltar à rotina de cuidados com a beleza e bem estar.

Em tempos da pandemia COVID19 é importante entender que além do período de incubação do vírus, que pode variar de 4 a 14 dias, podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos, ou seja, que não apresentam os sintomas descritos da doença e, por isso, são potenciais disseminadores da doença.

É importante levar em consideração o decreto de funcionamento vigente em cada região, e, caso exista divergência de informações entre os decretos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades OPAS – Organização Pan Americana da Saúde, OMS – Organização Mundial de Saúde, Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

- Dar preferência à ventilação natural, com portas e janelas abertas. Caso o decreto vigente em sua região permita o uso de ventilação artificial, como o uso de ar condicionado, investir na limpeza frequente de filtros;
- Retirar tapetes, mantendo uma decoração mais minimalista para facilitar o processo de higienização;
- Bebedouros não devem ser utilizados, porém em caso de força maior, observar:

A. Não colocar os lábios no bico ejetor de água;

B. Realizar desinfecção do equipamento com álcool 70% frequentemente;

C. Disponibilizar copos descartáveis junto ao bebedouro;

D. Caso os funcionários tragam de casa para uso individual copo plástico/garrafa não descartável, recomenda-se a disponibilização de pia para higienização deles;

E. Quando existirem dois bicos ejetores de água no bebedouro, recomenda-se inviabilizar o uso do bico ejetor pequeno, deixando em uso apenas o grande curvo e orientações de uso fixadas na parede, na frente do bebedouro;

- Optar, sempre que possível, por deixar portas internas abertas entre setores para ajudar na circulação e evitar o toque em puxadores e maçanetas;
- Limitar o número de clientes em atendimento, evitando aglomeração de pessoas, fixando a permanência em no máximo duas pessoas por grupo familiar e limitando o uso do espaço dos estabelecimentos, destinado ao atendimento de clientes, a no máximo uma pessoa, para cada cinco metros quadrados de área de atendimento;
- Implantar processo de higienização dos calçados, com capachos e produtos adequados;

ORIENTAÇÃO PARA CLIENTES E PROFISSIONAIS

- Incentivar os funcionários para a etiqueta respiratória:
- Utilizar lenço descartável para higiene nasal;
- Cobrir o nariz e a boca com lenços/papéis descartáveis quando tossir ou espirrar;
- O lenço utilizado deve ser descartado;
- Caso não haja lenço ou toalha de papel disponível, ao espirrar ou tossir é preferível cobrir nariz e a boca com a manga da camisa "espirrar no cotovelo" do que fazê-lo com as mãos, por meio das quais os vírus são facilmente transferidos para outras pessoas ou para o ambiente (telefone, maçanetas, computadores, etc);
- Dentro do contexto da pandemia, organize uma área de chegada para clientes e profissionais disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos e medidas para higienização das solas do sapato como um borrifador com álcool 70%;
- O atendimento dos clientes idosos, sujeitos a maior risco de contágio do COVID-19, deverá ocorrer somente àqueles portadores de máscaras protetivas;
- Solicite que todos os clientes estejam de máscara reutilizável própria. Caso não possuam, ofereça a opção de compra no próprio estabelecimento;
- As máscaras são ainda mais eficazes somente quando usadas em combinação com a limpeza frequente das mãos com um desinfetante para as mãos à base de álcool ou água e sabão.
- Oriente que os clientes, se possível, não levem acompanhantes ou animais de estimação;
- Divulgue que os atendimentos serão feitos exclusivamente com agendamentos para evitar filas e espera.
- Nesse período de pandemia, durante o agendamento e sempre que um cliente que entrar no salão/loja, realizar pesquisa em caráter informativo, questionando se o cliente apresenta sintomas relacionados à COVID19: Você apresenta tosse? Você apresenta febre? Você esteve perto de alguém exibindo esses sintomas nos últimos 14 dias? Você mora com alguém doente ou em quarentena?
- Indicar locais para lavagem de mãos e uso do álcool em gel 70% distribuído nas bancadas;

- Orientar que o cliente higienize o celular e que evite ao máximo o uso, durante a permanência no estabelecimento.
- Organizar escala de trabalho, prevendo evitar aglomerações, de acordo com a quantidade de pessoas permitida em um mesmo ambiente estabelecida no decreto da sua região;
- Definir a escala de retorno da equipe respeitando as orientações da Organização Mundial da Saúde quanto ao pertencimento aos grupos de risco;
- Realizar atendimento mais exclusivo, estabelecer distância mínima de 2m entre as estações de atendimento;
- Não permitir a realização de serviços simultâneos no mesmo cliente. Exceto quando respeitar a distância mínima orientada entre os profissionais e o cliente.
- Limitar o número de pessoas na área de espera no salão/loja. Recomenda-se agendamento de clientes com maior espaçamento entre os horários para evitar a possibilidade de aglomerações na sala de espera.

PARA FUNCIONÁRIOS

- Avaliar diariamente os funcionários na entrada e durante o serviço, que devem ser dispensados caso apresentem sintomas respiratórios ou febre.
- Os estabelecimentos devem fornecer EPIs específicos para a equipe de limpeza e manejo de resíduos, como avental e luvas e botas impermeáveis, que após cada uso devem ser lavados com água e sabão e sanitizados com solução desinfetante. As luvas devem ter uma cor para a higiene de sanitários e outra para o manejo de resíduos proveniente da higienização de outras superfícies.
- Promover a capacitação dos colaboradores sobre todas essas novas normas, além de anunciar rotineiramente em seu sistema de som as medidas de higiene e prevenção de transmissão da Covid-19.
- Promover o descarte adequado de resíduos extraordinários, como máscaras e luvas, acondicionados em sacos plásticos duplos e segregados separadamente do lixo comum.
- Se possível disponibilizar um funcionário, e ou, deixar bem visível na entrada do estabelecimento, um dispensador contendo álcool gel 70%, para que todos os clientes utilizem antes de tocar em qualquer objeto ou su-

perfície na área interna;

- Os estabelecimentos devem estabelecer um número “x” de pessoas para entrarem na área interna. Esse número deve ser avaliado dependendo do porte de cada um, evitando assim aglomerações nas áreas internas, garantindo distância entre elas);
- Os estabelecimentos deverão definir rotinas com intervalos curtos de tempo para higienização de cadeiras, penteadeiras, cubas de lavagem de cabelos, e outros, que são de uso coletivo dentro do estabelecimento;
- Disponibilizar dispensadores adequados contendo álcool gel 70% em locais estratégicos dentro do estabelecimento, lembrando-se das superfícies que entram mais frequentemente em contato com as mãos;
- Os estabelecimentos deverão manter os ambientes internos bem ventilados, e quando possuírem equipamentos de climatização, verificar os registros de limpeza bem como a validade dos filtros de acordo com a recomendação dos fabricantes de tais equipamentos;
- Os estabelecimentos deverão manter os ambientes internos bem ventilados, e quando possuírem equipamentos de climatização, verificar os registros de limpeza bem como a validade dos filtros de acordo com a recomendação dos fabricantes de tais equipamentos. Em áreas com janelas vedadas, deverá deixar a porta aberta para garantir a renovação do ar interno;
- Usar ventiladores não é indicado nesse momento, pois captam o ar do interior e direcionam jatos potentes que podem dispersar vários microrganismos pelo ambiente e a longas distâncias, incluindo o vírus (que pode ser carreado pelos clientes ou outros portadores da doença – com sintomas ou não, visto que podem ser assintomáticos);
- Todos os funcionários devem ser orientados a manter distância mínima dos clientes e entre os colegas de trabalho, e que higienizem as mãos em intervalos curtos de tempo;
- Os funcionários que trabalham como OPERADORES DE CAIXAS, devem ser orientados a higienizarem as mãos com maior frequência, tendo em vista que eles têm contato com clientes, com produtos e com cartões e dinheiro.

ORIENTAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE BELEZA

- Os profissionais de beleza precisam estar cientes de sua responsabilidade em minimizar a disseminação do coronavírus durante o atendimento, respeitando os protocolos recebidos e utilizando equipamento de proteção individual.
- Lavagem das mãos de acordo com orientações da ANVISA entre cada atendimento e portar álcool em gel próprio;
- Uso de máscara reutilizável para todos e combinação de máscara reutilizável e face shield para procedimentos mais detalhados como: maquiagem, barba, depilação, estética;
- A máscara reutilizável (de pano) não deve ser utilizada por longo período, respeitando o máximo de 3h ou antes desse período caso esteja úmida; higienizar as mãos antes da colocação da máscara para descontaminação das mãos e redução de risco de infecção no momento do ajuste da mesma no rosto. Remover a máscara pelas tiras / elásticos laterais, nunca tocando na frente da máscara. Cuidados com a higiene e armazenamento após o uso:

  • Imergir em solução de água sanitária com concentração de cloro de 2 a 2,5%: 10ml de água sanitária + 490ml de água por 30 minutos

  • enxaguar a máscara e lavar com água e sabão

  • permitir secagem completa (preferencialmente ao sol)

  • passar com ferro

  • guardar em sacos plásticos limpos, embaladas individualmente;

- A máscara face shield deve ser higienizada a cada troca de cliente;
- Orientação para uso de uniforme que seja lavado e desinfectado diariamente; uso de jaleco de TNT descartável trocado a cada cliente quando o serviço realizado necessite contato físico, como massagem;
- Orientar profissionais para que a roupa e o calçado usados no caminho casa/trabalho/casa não seja a mesma usada durante o atendimento;
- Use calçados que possam ser lavados frequentemente com água e sabão;
- Orientar para que, no final do dia de trabalho, os profissionais tirem a roupa usada e coloque-a em um saco plástico para o transporte;

- Uso de cabelo preso ou touca descartável e unhas cortadas;
- Seguir demais normas quanto a vestimenta adequada, de acordo com a Vigilância Sanitária, como uso sapatos de fechados;
- Manter bancadas o mais livre possível, deixando sobre elas apenas instrumentos e produtos usados durante o atendimento;
- O uso de luvas não deve, em hipótese alguma, substituir a lavagem frequente das mãos;
- Proibido o compartilhamento de itens pessoais, como maquiagem, vasilhas, talheres e celular;
- Quanto aos adornos pessoais é permitido uso de brincos pequenos. Não usar: anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares;
- Não use cartucheiras para colocar seu material;
- Orientar higienização dos celulares e que evitem ao máximo o seu uso durante a permanência no estabelecimento;
- Ter atenção quanto ao uso de produtos que produzam aerossóis, como: spray secante/fixador, finalizadores com pulverizador e afins. Faça aplicação com cautela, de forma localizada evitando a dispersão de partículas;
- Ter atenção durante o uso do secador de cabelo, posicionando o bico no sentido raiz em direção as pontas. Desta forma, diminuímos o direcionamento do vento sempre de baixo para cima mitigando a possível propagação de partículas;
- O estabelecimento deve providenciar termômetro para verificar diariamente a temperatura corporal dos profissionais.

OBSERVAÇÕES POR ÁREAS DE ATUAÇÃO

- Durante a pandemia COVID19 é necessário ter atenção aos detalhes em cada atendimento.
- Sala de Esterilização: revisar os processos de esterilização, principalmente durante a lavagem de materiais de acordo com orientações da vigilância sanitária.
- Esmalteria: diminuir a quantidade de esmaltes expostos; usar luvas; higienizar a cada cliente: a poltrona, a cirandinha ou a mesa de atendimento.
- Manicure, pedicures e podólogos deverão:

  I – esterilizar e embalar individualmente os instrumentos, como alica-

tes, espaçadores e outros, após uso em cada cliente;

II – utilizar materiais descartáveis, como lixas, palitos e outros;

III – proibir o uso de qualquer tipo de reservatório de água, como bacias, pulverizadores e outros, devendo ser substituídos por material descartável;

- Estética/Depilação: usar luvas, máscara reutilizável e face shield; separar os produtos que serão utilizados em cada atendimento, mantendo a bancada sempre livre; usar papel toalha descartável sobre a maca.

  I – Utilizar espátulas, palitos e ceras descartáveis;

  II – Providenciar a desinfecção das macas após o atendimento de cada cliente e utilizar lençóis descartáveis;

  III – Observar um intervalo mínimo de trinta minutos entre um cliente e outro para higienização e desinfecção dos mobiliários, equipamentos e mãos.

- Maquiagem: máscara reutilizável e face shield; higienizar o rosto do cliente; possuir número maior de pincéis, levando em consideração a quantidade de clientes atendidos, permitindo um kit de pincéis para cada cliente; fracionar os produtos para cada atendimento, evitando levar o pincel possivelmente contaminado ao produto; higienizar pincéis deixando-os de molho por 15min em solução de clorexidina a 2%, seguindo a diluição de 100ml de clorexidina para 1L de água.

  I. Os profissionais deverão usar máscaras artesanais ou descartáveis e máscara protetora facial;

  II. Os produtos de maquiagem devem ser de uso exclusivo de cada cliente;

  III. Esterilizar as pinças e demais acessórios a cada uso.

- Cabelos: lavar cabelos e orelhas dos clientes antes de iniciar serviços como corte e escova para minimizar a possibilidade de contaminação; não compartilhar instrumentos como bobs, presilhas, pentes e escovas; não reutilizar papéis ou mantas para descoloração; manter na bancada apenas instrumentos e produtos usados durante o atendimento; utilizar capas descartáveis ou de tecido desde que sejam higienizadas de forma adequada e não reutilizadas entre clientes; para higienizar bobs, presi-

lhas, pentes e escovas, antes de seguir o protocolo orientado pela vigilância sanitária da sua região, coloque-os de molho por 15min em solução adequada de água com água sanitária a 2% ou 2,5% ou em em solução de clorexidina a 2%, seguindo a diluição de 100ml de clorexidina para 1L de água.

- Copa: organizar escala para horários de almoço e lanches, evitando aglomerações; distribuir cartazes para sensibilizar profissionais sobre a importância da higienização de equipamentos de uso comum como microondas, geladeira, fogão, mesas, cadeiras e interfones.
- Barbearia: lavar cabelos e orelhas dos clientes antes de iniciar o corte para minimizar a possibilidade de contaminação; possuir número maior de instrumentos, como pentes da máquina de corte, levando em consideração a quantidade de clientes atendidos; usar máscara reutilizável e face shield para serviços mais detalhados, como barba.

MÉTODOS E PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO

- Todo o estabelecimento deve ser cuidadosamente limpo e desinfectado antes da reabertura. Desinfecte todas as superfícies, ferramentas, toalhas e roupas, mesmo que tenham sido limpas antes do fechamento.
- Antes de iniciar as atividades diárias e entre atendimentos, deve-se realizar a limpeza e desinfecção química, respeitado o tipo de material, nos locais de contato do cliente, a saber: bancadas, poltronas, cadeiras, macas e afins;
- Caracteriza-se limpeza o uso de agente detergente, como água e sabão;
- Caracteriza-se desinfecção química o uso de agente desinfetante, como álcool 70% ou solução com água sanitária; a solução de água com água sanitária deve seguir as seguintes medidas: 250ml de água sanitária para 1L de água;
- Usar papel toalha descartável para limpeza e desinfecção;
- Aumentar a frequência da higienização do chão utilizando solução adequada de água com água sanitária ou outro produto similar respeitando o tipo do revestimento do piso;
- Distribuir álcool em gel 70% em todos os setores, todas as bancadas de atendimento, recepção, banheiros, copas e afins;
- Importante o uso de álcool gel de boa procedência dando prioridade para

marcas que sejam de confiança do comprador e tenham boa reputação no mercado;

- Jamais comprar frascos sem rótulo;
- Observar se no rótulo consta a composição do produto, advertências/ restrições, lote e validade;
- Observar se no rótulo constam os dados do fabricante: nome da industria, CNPJ, endereço, número da autorização de funcionamento emitida pela Anvisa (AFE ou AF), além de telefone de atendimento ao consumidor que possibilite o esclarecimento de dúvidas.
- Em banheiros:

    1. Usar sabonete líquido e toalhas de papel para lavar e enxugar as mãos, respectivamente;

    2. Limpe e desinfete todas as superfícies do banheiro, incluindo pisos, pias e vasos sanitários;

    3. Recomenda-se o uso de assento descartáveis;

- Aumentar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimãos e espelhos utilizando solução adequada: água com água sanitária;
- Manter frequência de higienização de canetas e outros materiais de escritório, teclado, mouse, monitor e telefones;
- Higienizar a maquineta do cartão após cada uso, permitindo que o cliente manuseie seu cartão, e disponibilizar álcool em gel 70% em cada estação de pagamento;
- Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos;
- Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações.
- Durante o uso de equipamentos e produtos de uso comum, como máscaras, shampoos e condicionadores, higienizar as mãos antes de usá-los.
- Obedecer às regras de higiene – disponibilizar água e sabão para lavagem das mãos, álcool em gel para clientes e atendentes;
- Adotar medidas de desinfecção periódica das instalações e equipamentos, dentre outras regras de segurança e proteção de saúde – observar os cronogramas;

- Intensificar a limpeza de todos os pisos e equipamentos com água e sabão ou produto próprio para limpeza e desinfetar com hipoclorito de sódio 0,1% ou outro produto indicado.
- Manter limpos os componentes dos sistemas de climatização (ar condicionado, ventiladores, ductos de ventilação, umidificadores etc.);
- Intensificar a higienização dos sanitários, sendo que o funcionário deverá utilizar luva de borracha exclusiva, avental, calça comprida e sapato fechado;
- Higienizar constantemente a máquina de recebimento por cartões com álcool 70%;
- Estabelecer rotina frequente de desinfecção (álcool 70%, fricção por 20 segundos) de balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido e corrimãos;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, por 20 segundos, reforçando o correto uso delas (não tocar com as mãos enluvadas maçanetas, telefones, etc.).
- Identificar de forma visível os dispensadores de álcool gel 70% e estabelecer rotina para abastecer todos os dispensadores;
- Estabelecer rotina para abastecer todos os dispensadores de sabão líquido, e de papel toalhas que estão instalados nos sanitários e demais lavatórios de mãos que existam no estabelecimento;

DESTINAÇÃO ADEQUADA DO LIXO

- Durante a pandemia COVID19, devido ao risco da presença de agente biológico, todos os EPIs e papéis toalha usados para higienização de superfícies devem ser destinados de acordo com as normas da vigilância sanitária local.
- importante removê-lo diariamente ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
- Distribuir lixeiras dentro das normas da vigilância sanitária local em todos os setores para evitar o transporte do lixo possivelmente contaminado pelo estabelecimento;

- Quando removido dos setores, o lixo deve ser armazenado ensacado em recipientes apropriados com tampa;
- O profissional responsável pelo recolhimento deve estar paramentado com luvas e máscara reutilizável.

MÁQUINAS DE CARTÕES DE CRÉDITO/DÉBITO

- Sugerimos que estas máquinas sejam protegidas com uma capa plástica transparente de forma que não impossibilite a visão do teclado, mais ao mesmo tempo possam ser higienizadas com álcool a 70% (álcool líquido é mais indicado) a cada uso, e que essa proteção possa ser trocada periodicamente.

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

ÁREAS DA SAÚDE, VÁRIOS SEGMENTOS

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

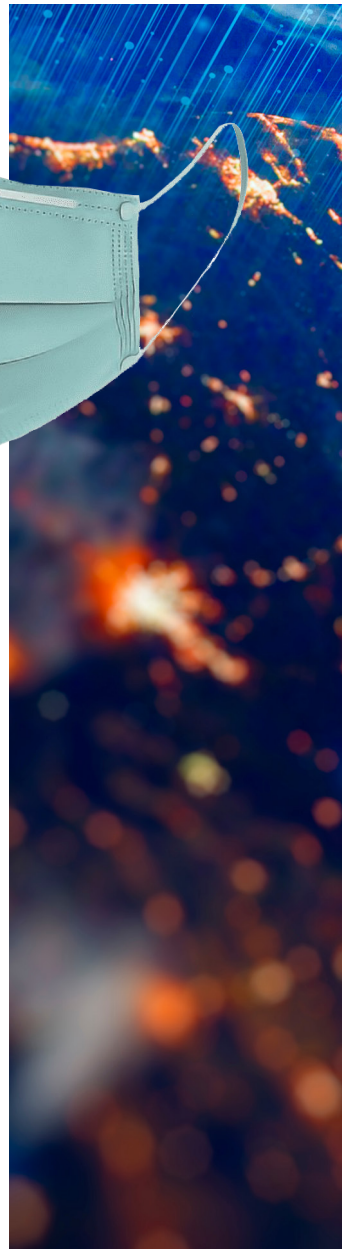
Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras



Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:

- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

- É importante que nos hospitais ou clínicas, seja escolhido um colaborador para fiscalizar se os novos procedimentos estão sendo efetuados da forma estabelecida, e troque de colaborador periodicamente para essa função.
- Áreas de alto toque são definidas como superfícies altamente tocadas, dessa forma, com grande potencial de contaminação cruzada, como ma-

çanetas, interruptores, corrimões, barras de apoio em transportes públicos, telefones de uso comum, teclados de uso comum, painéis de elevadores, etc.

- Lavar as mãos com água e sabão ou higienizador à base de álcool, para matar os vírus que podem estar nas suas mãos.
- Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção da clínica.
- Adotar medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre os trabalhadores e o público externo;
- O gel alcoólico antisséptico para higienização das mãos (às vezes referenciado com o termo "álcool gel") para ser utilizado como produto de higiene pessoal, precisa ter unicamente a finalidade cosmética / de higiene pessoal;
- Manter pelo menos 1,5 metro de distância entre você e qualquer pessoa que esteja tossindo ou espirrando. Quando alguém tosse ou espirra, pulveriza pequenas gotas líquidas do nariz ou da boca, que podem conter vírus. Se você estiver muito próximo, poderá inspirar as gotículas – inclusive do vírus da covid-19 se a pessoa que tossir tiver a doença.

CLIENTES

- Orientar clientes a não consumir alimentos no local;
- Orientar a higienização dos celulares e que evitem ao máximo o uso durante a permanência no estabelecimento;
- Organizar uma área de chegada para clientes disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos e medidas para higienização das solas dos calçados, como um borrifador com álcool 70% ou tapete com desinfetante.

COLABORADORES

- Oriente sobre evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão;

- A inativação do vírus pode ser alcançada após 1 minuto com uso de desinfetantes como etanol a 70% ou hipoclorito de sódio (principal componente da água sanitária), ou outros saneantes aprovados pela ANVISA.
- O serviço de limpeza e desinfecção de superfícies em serviços de saúde tem a finalidade de preparar o ambiente para suas atividades, mantendo a ordem e conservando equipamentos
- e instalações, evitando principalmente a disseminação de microrganismos responsáveis pelas infecções relacionadas à assistência à saúde.
- A limpeza, a higienização e o manejo dos resíduos nos serviços de saúde deverão ser realizados de acordo com as características, finalidade de uso e orientação dos fabricantes e métodos escolhidos, uma vez que, até o momento, não há uma orientação especial quanto ao processamento de equipamentos, produtos para saúde ou artigos utilizados na assistência a casos suspeitos ou confirmados da COVID-19.
- Além disso, as determinações previstas na RDC nº 15, de 15 de março de 2012, da Anvisa, que dispõe sobre os requisitos de boas práticas para o processamento de produtos para saúde e dá outras providências, deverão ser seguidas.
- Devido ao grande potencial de transmissão, capacidade de disseminação do novo coronavírus e por não existirem ações específicas de prevenção e de tratamento, a implementação de rigorosas medidas de higiene e desinfecção, bem como proteção ocupacional adequada, são estratégias imprescindíveis para a diminuição da transmissão comunitária e em serviços de saúde, reduzindo o elevado número de casos em curto período de tempo e também a sobrecarga sobre serviços de saúde.
- A frequência de limpeza das superfícies pode ser estabelecida para cada serviço, de acordo com o protocolo da instituição.
- A equipe de limpeza, deverá utilizar os EPIs conf. normativa ANVISA, lembrando da importância da lavagem das mãos antes e após a utilização:

    1. Gorro descartável.
    2. Botas impermeáveis com cano longo.
    3. Óculos de proteção ou protetor facial.
    4. Luvas de borracha com cano longo.
    5. Avental impermeável.

SOBRE AS MÁSCARAS

- A máscara é de uso individual e não deve ser compartilhada. Deve ser feita nas medidas corretas, devendo cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais.
- Também é importante que a máscara seja utilizada corretamente, não devendo ser manipulada durante o uso e deve-se lavar as mãos antes e após sua retirada;
- As medidas de higiene e a limpeza das máscaras não profissionais em tecido e a eliminação periódica das descartáveis são a ç õ e s i m p o r t a n t e s d e combate à transmissão da infecção;
- Artigos não descartáveis deverão ser encaminhados para limpeza e desinfecção/esterilização, conforme rotina do serviço e em conformidade com a normatização;
- Os materiais descartáveis devem ser dispensados em sacos amarelos e encaminhados para incineração, conforme gerenciamento de resíduos infectantes (grupo A1).
- Coordenar com o serviço de limpeza para que a desinfecção da sala de espera e áreas comuns seja feita múltiplas vezes ao dia;
- Realizar a limpeza e desinfecção das superfícies dos consultórios e de outros ambientes utilizados pelos pacientes;
- Manter os ambientes ventilados;
- Prover condições para higiene simples das mãos: lavatório/pia com dispensador de sabonete líquido, , papel toalha, lixeira com tampa e abertura sem contato manual;
- Prover lenços descartáveis para higiene nasal na sala de espera e lixeira com acionamento por pedal para o descarte de lenços;
- Assegurar a provisão de todos os insumos (máscaras cirúrgicas, máscaras N95, PFF2 ou equivalente, sabonete líquido ou preparação alcoólica, lenços de papel, avental impermeável, gorro, óculos de proteção, luvas de procedimento, higienizantes para mãos, pisos e EPIs;
- Eliminar o processo de varrição de superfícies a seco, pois esse ato favorece a dispersão de microrganismos, que são veiculados pelas partículas de pó. Utilizar varredura úmida, que pode ser realizada com mops ou rodo e panos de limpeza de pisos;
- Limpar os equipamentos de limpeza a cada término da jornada de tra-

balho, ainda com os profissionais usando EPI e evitando contato com os materiais infectados.

- Realizar a plena limpeza e desinfecção de equipamentos e produtos para saúde que tenham sido utilizados na assistência ao paciente;
- Intensificar as rotinas de limpeza ambiental, em todos os ambientes, principalmente, em áreas de alto toque, com a desinfecção das superfícies com pano descartável e produto alcoólico a 70 ou outro saneante aprovado;
- Intensificar as rotinas de limpeza concorrente em sanitários, contemplando desinfecção de pias e vasos sanitários com hipoclorito a 1 %% (mantendo por 10 minutos o contato do agente desinfetante com a superfície), ou outro produto saneante aprovado;
- Para a limpeza dos pisos devem ser seguidas técnicas de varredura úmida, ensaboar, enxaguar e secar. Os desinfetantes com potencial para limpeza de superfícies incluem aqueles à base de cloro, alcoóis, alguns fenóis e iodóforos e o quaternário de amônio;
- É recomendado o uso de kits de limpeza e desinfecção de superfícies específicos para pacientes em isolamento de contato;
- A frequência de limpeza das superfícies pode ser estabelecida para cada serviço, de acordo com o protocolo da instituição.
- Medidas de precaução, bem como o uso do epi, devem ser apropriadas para a atividade a ser exercida e necessárias ao procedimento;
- Recomenda-se manter o ambiente ventilado, forçando a circulação do ar ao longo do dia. Para isso, abra as janelas ou ligue ventilador mecânico por no mínimo 30 minutos duas vezes ao dia.
- Nas áreas de circulação, superfícies objetos como telefones, computadores, teclados, mouses, caixa registradora, balança, mesas, cadeiras, corrimões, balcões, mesas e maçanetas devem ser limpos para esterilização com álcool líquido 70% a cada 2 horas.
- Instrumentos clínicos, como termômetros, estetoscópios, glicosímetros, aparelho de pressão, balança de bioimpedância, entre outros utilizados pelo farmacêutico, devem ser limpos para esterilização com álcool líquido 70% após cada atendimento.
- Os produtos de limpeza indicados para desinfecção no caso do SARS-CoV-2 são: álcool 70%, solução de hipoclorito 1%, produtos a base de quaternário de amônia e detergentes contendo cloro ativo.
- Utensílios de limpeza. Após término da limpeza, esfregão, vassouras, pa-

nos de chão e rodinhos devem ser separados e limpos em área própria. Enxaguar com água após cada utilização, mergulhe e esterilize com solução desinfetante contendo cloro por 30 minutos, enxágüe novamente com água e depois seque para utilizar novamente.

- Realizar a desinfecção de móveis (poltrona, cadeira, maca, mesa) e artigos (estetoscópio, termômetro, oxímetro etc.) utilizados durante o atendimento dos pacientes sintomáticos respiratórios. Utilizar pano descartável e produto alcoólico a 70%;
- Ampliar a frequência da limpeza da unidade, principalmente banheiros, maçanetas, corrimão, elevadores (botão de chamada e o painel interno) e piso locais da unidade com grande fluxo de pessoas (pacientes e colaboradores), com álcool 70% ou solução de saneante aprovada;
- Disponibilizar álcool em gel deve ser disponibilizado em pontos estratégicos na unidade (por exemplo, entrada, guichês de triagem, guichês de atendimento, sala de espera, saída, relógios de ponto).
- Colocar placas de aviso em locais estratégicos (por exemplo, a entrada, guichê de triagem) solicitando que os pacientes e funcionários utilizem máscara de proteção, caso apresentem qualquer um dos sintomas da doença (tosse, dificuldade para respirar, produção de escarro, congestão nasal ou conjuntival, dificuldade para deglutir, dor de garganta, coriza, sinais de cianose, batimento de asa de nariz e dispneia).
- Estimular o paciente a usar sua própria caneta para assinatura ou providenciar a limpeza contínua dela. A caneta do colaborador deve ser de uso pessoal.
- Reforçar a limpeza de pontos de grande contato como corrimãos, banheiros, maçanetas, terminais de pagamentos e de cartões de convênios, banheiros maçanetas, elevadores, mesas, cadeiras etc.;
- Limpar a sala de espera sempre com pano úmido e detergente ou sanitizante (ou sistema mop seco e úmido). Não é recomendável realizar a limpeza a seco com aspiradores de pó e/ou vassouras, pois eles espalham os vírus pelo ar e contaminam os ambientes;

RECEPÇÃO

- Na recepção de serviços de saúde, os pacientes deverão ser triados. Todo e qualquer paciente que apresentar os sintomas da doença (tosse, dificuldade para respirar, produção de escarro, congestão nasal ou conjuntival,

dificuldade para deglutir, dor de garganta, coriza, sinais de cianose, batimento de asa de nariz e dispneia) deverá ser colocado em isolamento e orientado, de acordo com protocolo assistencial;

AMBIENTE DAS CLÍNICAS

- Organizar uma área de chegada para profissionais disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos.
- Instalar tapete umidificado com hipoclorito de sódio na entrada do estabelecimento. A limpeza dos pés deve ser obrigatória para adentrar na clínica;
- Dispor de comunicados que instruam os pacientes/clientes e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no estabelecimento;
- Oferecer um espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais dos colaboradores e solicite que este traga o mínimo de objetos pessoais para o ambiente de trabalho e forneça sacolas plásticas para acondicionar os pertences de cada funcionário;
- Remover enfeites, revistas, flores, quadros, brinquedos, cafeteira, bebedouros, objetos de decoração etc. Tirar tudo que torna difícil a limpeza da sala de espera;
- Promover boa ventilação no local de trabalho; privilegie a ventilação natural nos locais de trabalho. No caso de aparelho de ar condicionado, evite recirculação de ar e verifique a adequação de suas manutenções preventivas e corretivas;
- Retirar garrafas de chá, café ou assemelhados para uso compartilhado;
- Aumentar a frequência da limpeza dos banheiros e lavatórios araa evitar contaminação. É importante que um funcionário seja definido para a realização da limpeza e higienização desses ambientes para que não sejam locais de contaminação;
- As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual, devendo ser higienizadas diariamente e o recolhimento do material de descarte deve ser feito com frequência maior que o normal;
- Promova o distanciamento de 1,5m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Dica: utilize adesivos no chão para demarcação da distância mínima;
- Reorganize os móveis da recepção de maneira a não deixar pacientes

em espera frente a frente, ou aumente a distância entre as acomodações (sofás e cadeiras);

- Instale, se for possível, barreira de vidros ou acrílico nos caixas ou áreas de atendimento para ampliar ainda mais a distância e diminuir o contato entre atendente e cliente;
- Nos atendimentos odontológicos limpar o ambiente clínico: após o atendimento realize a desinfecção das superfícies do ambiente, da menos para a mais contaminada, de cima para baixo e de dentro para fora, não se esquecendo das mangueiras de ar, água e filtro do ar acondicionado. Para a limpeza do biofilme das mangueiras de ar e água prefira utilizar ácido peracético para desinfecção de alto nível (é efetivo na presença de matéria orgânica);

COLABORADORES

- Orientar os colaboradores para vestirem o uniforme, ou roupa de trabalho, somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados;
- Evite a utilização de anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares e outros acessórios e, preferencialmente, prenda o cabelo, especialmente se ele for comprido e as unhas cortadas sem esmalte;
- Manobristas/porteiros/seguranças, devem realizar constante higienização das mãos com água, sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70%;
- Manter distância segura entre os trabalhadores, considerando as orientações do Ministério da Saúde e as características do ambiente de trabalho;
- Adotar procedimentos frequentes de higienização das mãos, com utilização de água e sabão em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilize imediatamente sanitizante adequado ou álcool gel 70%;
- Oriente higienização dos celulares e que evitem ao máximo o uso durante a permanência no estabelecimento;

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

SERVIÇOS DE DELIVERY

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

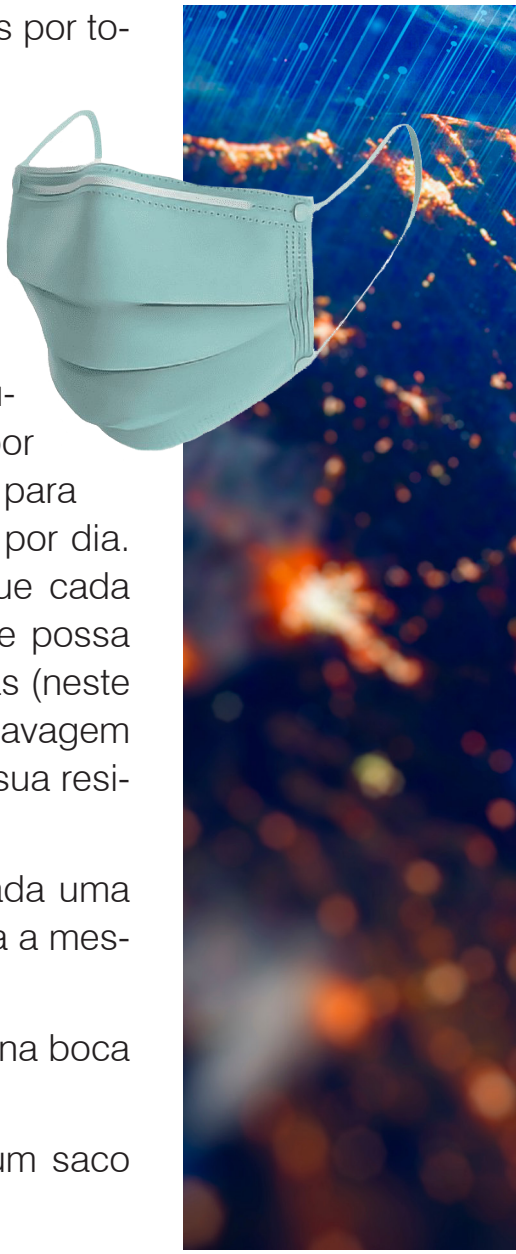
As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras

Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:



- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

Segundo o Ministério da Saúde, a transmissão do Coronavírus acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo por meio de:

- Toque do aperto de mão
- Gotículas de saliva
- Espirro

• Tosse

• Catarro

• Objetos ou superfícies contaminados como celulares, mesas, maçanetas, brinquedos e teclados de computador etc.

Assim sendo, uma das estratégias mais importantes para evitar a exposição é redobrar os cuidados com a higiene.

Destacamos que os restaurantes que estão realizando a entrega de alimentos para consumo fora do estabelecimento - DELIVERY - devem reforçar junto aos funcionários a importância de praticar a higienização na cozinha e a higienização pessoal.

- Em relação ao transporte dos alimentos a orientação é para a higienização das instalações, equipamentos, utensílios e veículos. Como medida de redução da disseminação do COVID-19, recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores, como volante, maçanetas, cintos de segurança, câmbio e nas motos onde todos os locais são tocados constantemente. As boas práticas de higiene e uma rotina frequente de lavagem das mãos também devem ser reforçadas juntos aos colaboradores envolvidos nessa etapa, como carregadores e motoristas.
- O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.
- Além disso, o transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade.
- Os veículos para transporte de alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos. Devem ser higienizados frequentemente.

Considerando a importância de evitar a transmissão do vírus Covid-19 e o contágio dos trabalhadores e consumidores, orientamos ainda:

- Os pedidos devem ser recebidos somente por telefone, internet ou aplicativos;
- Não é permitido uso de cardápios no estabelecimento para escolha de produtos ou realização de pedidos em balcão ou portas, mesas e janelas;
- Os pedidos podem ser entregues no local solicitado ou retirados no estabelecimento pelo cliente sem formação de filas e aglomerações;
- Os pagamentos devem ser realizados preferencialmente online ou por meio de cartão, evitando contatos desnecessários entre funcionários e clientes;
- Orientar funcionários e colaboradores para evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento;
- Os funcionários e entregadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos com água e sabão, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, usarem banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário. Afixar cartazes sobre a correta higienização de mãos para os funcionários;
- Manter as áreas de convivência de funcionários ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso;
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, higienizando-os completamente, inclusive os cabos. Mantendo-os higienizados.
- Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos, celulares e outros itens de uso comum, com produtos saneantes notificados e registrados junto ao órgão competente;
- Os compartimentos de entregas devem ser higienizados interna e externamente com frequência. Devem ser evitadas aberturas desnecessárias e os pacotes de entrega não devem ser deixados sobre o piso ou locais não higienizados;
- O entregador deve manter a higiene frequente e adequada das mãos, máquinas de cartão, punhos de motocicletas e bicicletas;
- Funcionários e entregadores que apresentem febre e ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) devem ser afastados do trabalho, retornando somente após o término dos sintomas.
- Higienizar constantemente a cada entrega as máquinas de cartão de pagamento dos pedidos com álcool gel 70%.

- Aconselhar ao consumidor a realizar os seguintes procedimentos ao receber a entrega: (1) descartar adequadamente no lixo a embalagem externa do produto; (2) higienizar a embalagem do alimento ou produto com álcool gel 70%; (3) em seguida, higienizar as mãos com água e sabão ou com álcool gel 70%.

IMPORTANTE

- No caso de delivery, quando for fazer uma entrega deixe o pedido conforme solicitado pelo seu cliente. É importante verificar as mensagens de orientação das plataformas de app como “por favor, deixe o pedido na porta” ou “toque o interfone e deixe na portaria”.
- Redobre a atenção e cuidados que estão sendo tomados no manuseio das encomendas com foco em higiene e integridade das embalagens, a fim de agregar valor ao serviço prestado, cativando, fidelizando o cliente e garantindo a segurança do serviço prestado;
- Verifique a integridade da bag e sua condição de higiene antes da entrega;
- Entregadores que façam parte do quadro de colaboradores do estabelecimento devem ser incluídos nos programas de capacitação;
- Caso esta seja fornecida pela plataforma ou empresa terceirizada, cabe a esta a responsabilidade de orientar quanto à sua correta higienização e checar periodicamente as condições de sua conservação;
- Recomenda-se o uso de embalagem externa (secundária) para proteção extra do invólucro principal que conterá o alimento;
- Mantenha higienização contínua do meio de transporte que você utiliza para realizar as entregas;
- O entregador deve adotar todas as medidas de higiene para sua proteção e do cliente: uso de máscara com troca a cada 2 horas, distanciamento social, uso de álcool 70% na desinfecção de mãos, da máquina de cobrança entre clientes e do guidão da bicicleta ou moto;
- Recomenda-se que os entregadores tenham acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte;
- Máquinas de Cartão - sugerimos que estas máquinas sejam protegidas com uma capa plástica transparente (filme) de forma que não impossibi-

lite a visão do teclado. Se for utilizada capa de plástico rígido, devem ser higienizadas com álcool a 70% (álcool líquido é mais indicado) a cada uso, e que essa proteção possa ser trocada periodicamente;

- Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato com as mãos.
- Os entregadores devem manter distância mínima de 1 metro do cliente no momento da entrega e a mesma distância dos colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento.
- Para os serviços de entregas em domicílios os estabelecimentos devem colocar regras para que as caixas plásticas normalmente utilizadas não entrem nos domicílios. (Para isso sugerimos que as compras sejam acondicionadas em fardos plásticos. Nesse momento de escassez de produtos de higienização, revezamento de funcionários e tempo corrido é uma boa opção também para ganhar tempo e economizar sacolinhas, além de que o meio ambiente agradece;
- Devem ser estabelecidas rotinas de higienização periódica dos veículos e dos compartimentos de cargas (baús de motos, bolsas de entregas e outros ...);
- Os entregadores devem ter a sua disposição álcool gel 70% para higienizar as mãos durante os intervalos entre os deslocamentos, e devem ser orientados a lavar as mãos com água e sabão sempre que possível, e a cada retorno a sede;
- Todos os funcionários, de todos os setores, devem ser orientados a realizarem a troca dos uniformes diariamente, e ser orientados a chegar em casa retirarem os uniformes imediatamente e reservarem fora do ambiente domiciliar para a lavagem no dia seguinte;
- Oriente os entregadores a não aceitarem alimentos dos clientes, agradeça a gentileza e digam que ficam para a próxima vez.
- O vírus não se multiplica nas embalagens, mas elas servem como 'veículo' para propagar a infecção. A infecção acontece através das mãos que tocam a superfície contaminada e em seguida são levadas à boca, nariz ou olhos. Preferencialmente, as embalagens devem ser jogadas fora.

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

SHOPPINGS CENTERS

Os Shoppings, são as áreas com maior possibilidade de concentração de pessoas, e para efetivamente oferecerem segurança para os frequentadores, deverão usar de métodos e técnicas de informação, colocando sempre em primeiro lugar a saúde pública.

A administração de shoppings é uma tarefa que requer bastante responsabilidade. Todos os dias, milhares de pessoas caminham pelos corredores desses centros comerciais em busca de diversão, alimentação ou ir às compras. A satisfação desse público inclui não apenas encontrar boas lojas, ofertas e opções, mas encontrar um ambiente agradável, seguro e limpo.

É desejável que o shopping distribua para todos os lojistas do empreendimento as orientações do protocolo de abertura do comércio, e explique que cada lojista deve segui-las, bem como manter comunicação contínua, esclarecendo dúvidas e estimulando a continuidade das medidas enquanto durar a pandemia.

Devem recomendar e estimular por parte de todos os frequentadores o uso de máscaras e até proibir o ingresse de quem esteja fora do padrão. Uma efetiva comunicação visual é importante.

Outro item fundamental, é a orientação constante sobre a lavagem das mãos ou o uso do álcool 70, que deverá ser disponibilizado em várias áreas do ambiente.

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

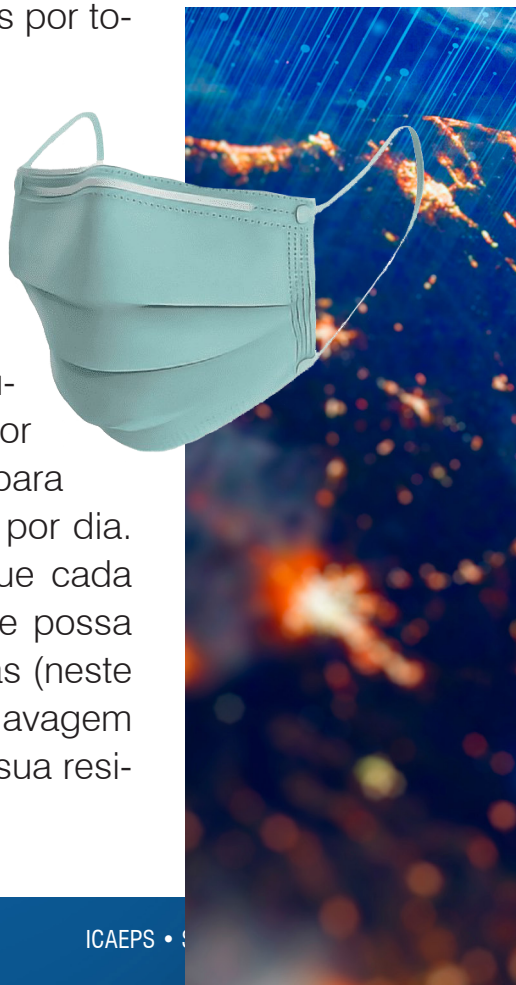
As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações, e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras

Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:



- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);

- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

- Funcionários do shopping e lojistas devem utilizar máscaras, que devem ser disponibilizadas para os colaboradores e deve haver orientação para que os lojistas também façam o mesmo.
- Não promover evento de reabertura do shopping, ou eventos e atividades que possam atrair grande número de pessoas;
- Monitorar tempestivamente a quantidade de pessoas presentes no shopping ou centro comercial, estabelecendo o distanciamento entre as pessoas;
- Ter como princípio a redução da densidade ocupacional do shopping, limitando a 20% a ocupação habitual dos ambientes;
- As lojas poderão funcionar, mas cinemas, entretenimento, atividades para crianças e similares permanecem fechados.
- Quaisquer atividades que possam gerar concentração e consequente aglomeração de pessoas em mesmo espaço e horário devem ser suspensas;
- Ter como premissa o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, orientar filas e demarcar o piso para que seja respeitado o distanciamento;
- Nas passagens de grande fluxo, é desejável que sejam implementados corredores de um fluxo só, a fim de coordenar a circulação dos clientes nas lojas, evitando encontros desnecessários;
- Caso se formem filas do lado de fora do estabelecimento, se responsabilizar pela organização dela, observando o distanciamento de 1,5 metro entre as pessoas;
- Adotar medidas para evitar qualquer tipo de aglomeração de pessoas nas calçadas de fronte aos estabelecimentos;

- Limitar a quantidade de pessoas nos elevadores e na medida do possível bloquear o uso;
- Orientar os clientes, que se possível, façam suas compras sem acompanhantes, para evitar quantidade desnecessária de pessoas nos estabelecimentos comerciais;
- Caso necessário, isolar áreas do shopping propensas a grande fluxo de pessoas;
- Controlar o fluxo de acesso aos sanitários. Organizar para que não haja fila e aglomeração para acesso aos sanitários;
- Reduzir áreas do estacionamento, ajustar entradas e saídas para melhor coordenar o fluxo, sem impactar a segurança do empreendimento.
- Devem ser suspensos os serviços de valet, para evitar o uso dos veículos de clientes pelos colaboradores;
- Exigir o uso de máscaras por todos os clientes e colaboradores;
- Se possível, oferecer máscaras para os clientes que não disponham de uma. Disponibilizar também máscaras e equipamentos de proteção para os colaboradores, garantindo que esses sempre usarão itens devidamente limpos e higienizados;
- Disponibilizar álcool em gel 70% para uso obrigatório na higienização das mãos. O produto deve estar em local visível e de fácil acesso, preferencialmente próximo da entrada e saída, do local de realização do pagamento e na utilização das máquinas de atendimento do sistema bancário;
- Separar lixo com potencial de contaminação para descarte (Equipamento de Proteção Individual - EPI, luvas, máscaras etc.);
- Mantenha lenços de papel e sacos de lixo próximo aos locais de trabalho dos colaboradores e oriente o uso no caso de tosse ou espirro. Oriente as equipes sobre o correto descarte de materiais possivelmente contaminados, bem como a lavagem de mãos após estes episódios;
- Retirar do estabelecimento tapetes e objetos que dificultem a limpeza, optar por uma decoração minimalista;
- Deixar em evidência a indicação de distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, bem como a orientação sobre o uso obrigatório de máscaras por todos os clientes;
- É desejável que sejam higienizados os sapatos, antes do ingresso no ambiente;
- Orientar os consumidores sobre a importância da desinfecção das mãos

por álcool gel e a lavagem com água e sabão, propagando a relevância e efetividade deste cuidado, orientando que seja feito com frequência;

- Disponibilizar álcool em gel 70% para uso obrigatório na higienização das mãos. O produto deve estar em local visível e de fácil acesso e bem sinalizado;
- Sempre que necessário, manter um colaborador na porta do estabelecimento, organizando a entrada, para evitar acesso quando a lotação estiver acima de 20% da capacidade do estabelecimento conforme legislação local sobre a liberação;
- Realizar campanhas de marketing ressaltando a segurança que o shopping irá oferecer ao consumidor e destacar medidas de cuidado e higiene que o shopping está fazendo, buscando gerar essa confiança no consumidor. Evitar campanhas com apelo emocional, que possam gerar aglomeração em um único dia e horário;
- Ter atenção com a comunicação sobre a reabertura. O momento é delicado e a mensagem de empatia e cuidado ao cliente deve ser priorizada;
- Valorizar e divulgar campanhas de saúde pública. Utilizar os espaços físicos, os canais de comunicação do Shopping e as redes sociais para propagar informações e campanhas públicas de saúde e higiene.
- Manter colaboradores que estão no grupo de risco atuando com trabalho remoto e orientar que seus lojistas façam o mesmo, caso os tenham em seu quadro de funcionários;
- Manter todos os canais de comunicação da empresa abertos e com rápido atendimento. Utilizar uma comunicação eficiente para informar os horários de abertura e tirar dúvidas dos consumidores sobre as medidas de proteção adotadas pelos shoppings. As redes sociais funcionam bem neste caso;
- Manter uma comunicação clara e eficiente com seus funcionários, lojistas e clientes. Promover um canal de comunicação frequente e assertivo com orientações de saúde e bem-estar e envolva os lojistas nessas comunicações;
- Utilizar os canais online do shopping para orientar os consumidores e incentivar que somente saiam de casa quando necessário, reduzindo a exposição desnecessária. Incentivar as compras online e retiradas por drive-thru;
- Enfatizar para todos os lojistas do empreendimento, que estes devem seguir todas as orientações do protocolo de abertura do comercio, elabora-

do em parceria com as entidades do varejo.

- Fiscalizar a limitação da permanência total de pessoas a 20% da área útil de cada estabelecimento (área calculada com a exclusão de móveis, balcões, armários, prateleiras etc.), afixando em local visível a quantidade de pessoas permitidas no seu interior por atendimento para cada um deles;
- Fixar horário de atendimento especial para pessoas pertencentes aos grupos de risco;
- Disponibilizar e garantir, para uso dos funcionários e dos clientes, local para lavagem frequente das mãos, provido de sabonete líquido e toalhas de papel descartável ou álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) a pelo menos 5m (cinco metros) da estação de trabalho;
- Manter o ambiente naturalmente ventilado;
- Disponibilizar luvas descartáveis para os funcionários que manuseiam dinheiro ou cartão de pagamento e sanitizar máquinas de cartão com álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel), após cada uso;
- Banheiros de uso comum deverão ser constantemente higienizados, sendo equipados com lavatórios contendo sempre kit de higiene pessoal, água e sabão, dispositivos de aspersão de álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) e papel toalha descartável;
- Fica vedado o uso de secadores de mãos automáticos;
- Não promover atividades promocionais e campanhas que possam causar aglomerações nas lojas físicas e em outros canais de venda e manter suspensa a realização de eventos.
- Proibir o ingresso de clientes sem o uso de máscaras de proteção facial;
- Orientar os funcionários a, obrigatoriamente, utilizar máscaras durante todo o expediente de trabalho, substituindo-as a cada 4h (quatro horas) ou sempre que espirrar ou tossir ou ainda quando ela estiver úmida, depositando-as após o uso em sacos plásticos e fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos de trabalho;
- Os lojistas trabalharão respeitando a capacidade máxima de atendimento, que será indicada na vitrine de cada loja.
- No estacionamento, haverá redução de vagas e implementação de totens de álcool em gel em todas as cancelas. O álcool em gel também continuará sendo disponibilizado em centenas de pontos pelos shoppings. Nas entradas, haverá tapetes com barreiras sanitárias (produtos antibactericidas) para desinfecção dos calçados. Os corrimões das escadas rolantes serão constantemente limpos com álcool 70%. Também haverá si-

nalização para utilização de uma pessoa a cada quatro degraus.

- Para evitar contato frontal, haverá sinalização com setas pelo chão indicando o fluxo a ser seguido em um único sentido, o que também acontecerá nas áreas externas, para garantir o distanciamento adequado entre os clientes.
- O controle de qualidade de ar-condicionado, que antes era feito a cada seis meses de acordo com as normas nacionais, agora será feito mensalmente. Para a renovação constante da circulação, todas as portas ficarão abertas durante o expediente. Os filtros de higienização dos condicionadores de ar serão trocados com mais frequência e todo o sistema de refrigeração já possui pastilhas antibacterianas, que serão trocadas constantemente.

MÉTODOS E PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO

- O primeiro passo para que a higiene de um shopping center seja mais eficiente é traçar uma rotina de limpeza que leve em consideração o modo como o próprio shopping funciona. Portanto, antes de estabelecer o roteiro, tenha em mente os horários de pico do shopping como um todo e de setores específicos.
- Nos momentos em que o espaço está mais cheio, certos serviços — como a limpeza dos banheiros — precisarão ser mais frequentes, enquanto outros podem ser postergados para outro momento em que a sua equipe esteja menos atarefada.
- Reforçar a frequência da higienização das áreas comuns e das superfícies de grande contato, como interior e painel de elevadores, corrimãos de escadas e escadas rolantes, balcões de informação, sanitários, áreas de descarte de lixo etc.
- Promover a higienização de limpeza de pisos, portas, janelas, bancadas, superfícies, corrimãos, maçanetas, banheiros ou quaisquer outros locais e objetos com acesso de pessoas, em especial das áreas comuns;
- Utilizar álcool etílico hidratado 70º INPM (líquido ou em gel) ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA para higienização de ambientes e de acordo com a orientação do fabricante;
- Limpar as mesas e cadeiras das praças de alimentação removendo os

detritos, e higienizar com detergente e água. Posteriormente aplicar sanitizante ou álcool 70%.

- Todos os dias, antes da abertura do estabelecimento, deverá ser realizada higienização do local que receberá o público;
- Providenciar, sempre que possível, a abertura de janelas e portas para privilegiar a ventilação natural, evitando o uso do ar-condicionado;
- Intensificar as medidas de limpeza e higienização em: áreas de maior circulação de pessoas, banheiros, como interior e painel de elevadores, refeitórios/copas, corrimãos de escadas e escadas rolantes, maçanetas, puxadores, catracas, bebedouros, demais áreas de uso comum e superfícies de uso coletivo (balcões, botões dos elevadores; mesas de reunião etc.), bem como sistemas de ar-condicionado/ ventilação/climatização, com periodicidade semanal.
- Ter cuidado com objetos que dificultem ou que aumentem, desnecessariamente, a higienização do local. Evitar qualquer decoração ou adornos que possam prejudicar a limpeza;
- Garantir que os lavatórios e banheiros, para clientes e colaboradores, sejam devidamente equipados com água, sabão e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento não manual;
- Manter a limpeza e desinfecção de escritórios da administração e procurar realizar reuniões por videoconferência.
- Banheiros em áreas comuns devem ser limpos com maior frequência e cestos de lixo devem obrigatoriamente ser utilizado com saco de lixo, sendo este reposto a cada troca;
- Lixeiras utilizadas nos banheiros devem ter acionamento de pedal;
- Promover a remoção frequente do lixo, não gerando acúmulo e utilizando sempre procedimentos seguros;
- Fornecer às equipes de limpeza os necessários EPI's; e aferir a temperatura dos funcionários antes do início de suas atividades, encaminhando aos serviços de saúde (público ou particular) aqueles que apresentarem temperatura igual ou superior 37,5 ^{o}C (trinta e sete inteiros e cinco décimos graus Celsius);
- Utilizar luvas específicas para a higienização de banheiros, praças de alimentação e áreas comuns. Devem ser separadas por cores para facilitar o controle das operações.

PRAÇAS DE ALIMENTAÇÃO

- Há dois motivos que fazem da praça de alimentação um dos setores mais desafiadores na limpeza de shopping center: ela precisa ser higiênica o suficiente para que os clientes se sintam à vontade para comer e é o lugar do shopping onde mais se produz lixo e sujeira.
- Por isso, é fundamental ter uma equipe fixa na praça de alimentação, recolhendo embalagens, bandejas e pratos esquecidos; higienizando as mesas quando necessário; e atenta a eventuais acidentes.
- Dedicar atenção especial para restaurantes e praças de alimentação. Na fase laranja, conforme classificação do Plano SP, o atendimento presencial não está autorizado, embora seja possível os restaurantes funcionarem no sistema de delivery ou retirada. A partir da fase amarela, será possível o consumo nos restaurantes ou praças de alimentação, porém, observando-se as regras de distanciamento, higiene e demais orientações que constarão no protocolo dedicado ao tema.
- Importante observar a separação e distanciamento das mesas, tanto das praças de alimentação, quanto dentro dos próprios restaurantes, reduzindo o número de cadeiras. Restaurantes também devem disponibilizar álcool gel para uso dos clientes.
- Aumentar a frequência de desinfecção das áreas comuns e das superfícies de grande contato, como mesas, cadeiras, bandejas, suportes de guardanapos, dispensers de temperos, e lixeiras e locais de descarte.
- Os caixas de pagamento terão divisórias de vidro que irão separar atendente de clientes e todos os colaboradores da praça de alimentação usarão protetores faciais além de máscaras.

ATENDIMENTO AOS CLIENTES

- Evitar a operação de valet nesse momento, preserve seu cliente, colaboradores e prestadores, evitando contato direto entre as pessoas.
- Reduzir as áreas do estacionamento, e ajustar entradas e saídas para melhor coordenar o fluxo, sem impactar a segurança do empreendimento.
- O acesso a elevadores, sanitários e áreas administrativas devem ser limitados.

PROTOCOLO DE SEGURANÇA

SUPERMERCADOS

Embora este segmento não tenha fechado as portas, deverá operar com cuidados extras, para prevenção e combate a COVID-19.

Devem recomendar e estimular por parte de todos os frequentadores o uso de máscaras e até proibir o ingresse de quem esteja fora do padrão. Uma efetiva comunicação visual é importante.

Outro item fundamental, é a orientação constante sobre a lavagem das mãos ou o uso do álcool 70, que deverá ser disponibilizado em várias áreas do ambiente.

É importante levar em consideração as medidas do poder público e a legislação decreto vigente em cada região, no que rege os regulamentos e o funcionamento do comércio. Caso exista divergência de informações entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação mais rígida e com requisitos orientados pelas seguintes entidades: OPAS - Organização Pan Americana da Saúde, OMS - Organização Mundial de Saúde, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde.

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos. Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!

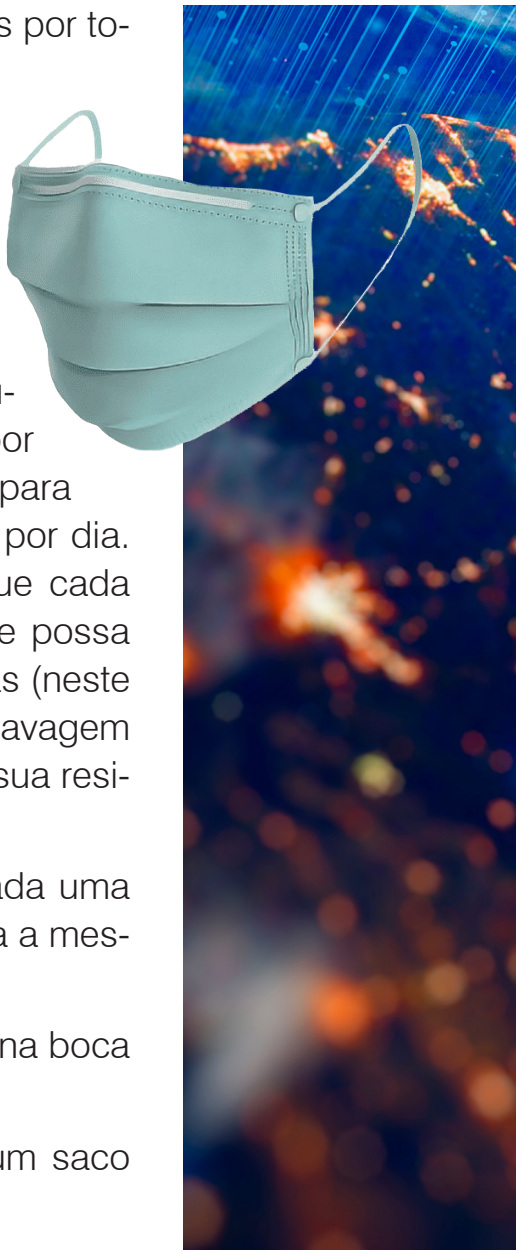
Realize treinamentos frequentes com os colaboradores sobre as medidas preventivas e conscientize quanto a importância do cumprimento dessas ações,

e crie lembretes para equipe e clientes sensibilizando sobre a importância da lavagem das mãos, do uso de álcool 70%, do não compartilhamento de objetos pessoais e de trabalho, da higiene respiratória e etiqueta de tosse.

Distribua por todo o estabelecimento as medidas preventivas tomadas pela organização através de placas de sinalização, cartazes, aparelhos de tv ou sistema interno de som.

Sobre o uso das máscaras

Deve ser reforçada a importância do uso de máscaras por todos os funcionários, seguindo as orientações:



- Deve ser usada máscara de tecido com pelo menos duas camadas (algodão, tricoline ou TNT), observando as medidas corretas, cobrindo a boca e o nariz completamente, sem deixar espaços nas laterais;
- É desejável que a empresa forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores. Quem optar por fornecer máscaras descartáveis deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia. No caso de máscara de pano, recomenda-se que cada funcionário tenha ao menos 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas (neste caso, deve ser definida a responsabilidade pela lavagem do objeto de proteção: o próprio colaborador, em sua residência, ou o empregador);
- No atendimento ao público, sempre deve ser usada uma máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma usada no transporte coletivo;
- Não se deve colocar a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
- A máscara usada deve ser colocada dentro de um saco plástico para que seja higienizada a seguir.

Normas Gerais

- Limitar o número de clientes em atendimento, evitando aglomeração de pessoas, fixando a permanência em no máximo duas pessoas por grupo familiar e limitando o uso do espaço dos estabelecimentos, destinado ao atendimento de clientes, a no máximo uma pessoa, para cada cinco metros quadrados de área de venda;
- O atendimento dos clientes idosos, sujeitos a maior risco de contágio do COVID-19, deverá ocorrer somente àqueles portadores de máscaras protetivas;
- Promover a demarcação no solo, nos espaços destinados às filas de clientes em atendimento, para que permaneçam em espera a uma distância mínima de um metro, uns dos outros;
- Promover a conscientização das pessoas sobre os riscos da aglomeração;
- Orientar sobre a permanência de somente uma pessoa de cada família dentro do estabelecimento para as compras;
- Observar o limite de 30% da capacidade máxima de pessoas dentro do estabelecimento (conf. legislação local);
- Adotar medidas que favoreçam a ventilação natural do ambiente;
- Organizar as filas de acesso ao estabelecimento (no ambiente externo) com distanciamento de 2 (dois) metros entre pessoas, controlar o fluxo, por meio de senhas;
- Utilizar barreiras físicas e/ou demarcação no piso, de modo a manter uma distância mínima de 2 (dois) metros entre pessoas nos atendimentos internos, como caixa, açougue, padarias, hortifrúti etc.;
- Os funcionários deverão usar máscaras artesanais ou equivalente, de acordo com a recomendação do Ministério da Saúde;
- Instalar painel de proteção, transparente e de material higienizável, nos caixas;
- Incentivar que o pagamento das contas seja, preferencialmente, via cartão bancário;
- Divulgar e informar aos trabalhadores para que ao tossir ou espirrar deve-se cobrir o nariz e a boca com lenço descartável e posteriormente descartá-lo. No caso de não haver lenço ou toalha de papel disponível, cobrir nariz e a boca com a parte interna do braço com cotovelo flexionado (eti-

queta respiratória);

- Funcionários com sintomas de gripe ou resfriado (Febre, tosse e/ou sintomas respiratórios) devem ser afastados de suas atividades;
- Garantir atendimento preferencial aos idosos;
- Disponibilizar o acesso, para uso de álcool em gel - 70% e/ou oferecer lavatório, guarnecido de pia, água, sabonete, papel tolha e demais utensílios de limpeza, aos seus clientes e funcionários, para a eficiente higienização das mãos;
- Disponibilizar máscaras de proteção aos funcionários, em atendimento ao público;
- Disponibilizar em todos os "caixas" álcool 70º gel para a higienização das mãos e álcool líquido 70% para bancada (esteira) friccionando por 20 segundos;
- Não é recomendado o uso de luvas descartáveis e sim a higienização frequente das mãos com água e sabonete líquido ou álcool 70%;
- Disponibilizar para todos os clientes e funcionários, álcool gel 70º em pontos estratégicos (leitores de preço etc.);
- Disponibilizar no "caixa" álcool 70% gel para a Higienização das mãos;
- Os funcionários devem proceder a lavagem das mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou qualquer interrupção, após tocar materiais contaminados ou usarem sanitários e sempre que necessário.
- Como previsto em lei, nas áreas dos banheiros de uso público os estabelecimentos devem manter lavatórios com água corrente, dispensadores de sabão líquido e papel-toalha e lixeiras com tampa e sem acionamento manual, para evitar o contato com as mãos.
- Manter recipiente para o descarte de equipamentos de proteção individual (EPIs) eventualmente utilizados por colaboradores e clientes.
- Se o mercado mantiver dispositivos para lavagem de mãos na área de atendimento ao público, esses devem estar equipados com sabão líquido, papel-toalha não reciclado e lixeira com tampa sem acionamento manual.
- Intensificar a higienização das mãos dos funcionários antes e após a manipulação dos alimentos ou qualquer interrupção, após tocar materiais contaminados ou usarem sanitários, e sempre que necessário;
- No açougue e peixarias redobrar os cuidados, para evitar a contaminação para o produto, que pode ser consumido in natura, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos.

- Proibição do autoatendimento na venda de pães e qualquer ação promocional de degustação na loja.
- Priorizar o autoatendimento para a venda de produtos já fracionados e fatiados, desde que estejam embalados e identificados, de acordo com as leis sanitárias.
- Serviços que possuírem ar condicionado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar.
- O estabelecimento deverá possuir o Plano de manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado (quando possuir condicionadores de ar com capacidade acima de 60.000 BTUs), com o respectivo responsável técnico bem como procedimentos e rotinas de manutenção atualizadas e comprovando sua execução.
- Funcionários ou clientes suspeitos de coronavírus (Febre, tosse e/ou sintomas respiratórios) devem procurar atendimento em consultórios e ambulatórios da rede pública ou privada/convênios e passar por consulta médica para avaliação, definição de diagnóstico provável e encaminhamentos das medidas necessários.
- Pulverização de solução alcoólica 70% nas mãos dos clientes antes da entrada, e manutenção de dispensadores de álcool 70% nos caixas, balcões de atendimento e em pontos acessíveis aos clientes.

ORIENTAR E INCENTIVAR OS FUNCIONÁRIOS PARA A ETIQUETA RESPIRATÓRIA

- Utilizar lenço descartável para higiene nasal;
- Cobrir o nariz e a boca com lenços/papéis descartáveis quando tossir ou espirrar;
- O lenço utilizado deve ser descartado;
- Caso não haja lenço ou toalha de papel disponível, ao espirrar ou tossir é preferível cobrir nariz e a boca com a manga da camisa “espirrar no cotovelo” do que fazê-lo com as mãos, por meio das quais os vírus são facilmente transferidos para outras pessoas ou para o ambiente (telefone, maçanetas, computadores, etc);

BEBEDOUROS

Não devem ser utilizados, porém em caso de força maior, observar:

A. Não colocar os lábios no bico ejetor de água;

B. Realizar desinfecção do equipamento com álcool 70% frequentemente;

C. Disponibilizar copos descartáveis junto ao bebedouro;

D. Caso os funcionários tragam de casa para uso individual copo plástico/garrafa não descartável, recomenda-se a disponibilização de pia para higienização deles;

E. Quando existirem dois bicos ejetores de água no bebedouro, recomenda-se inviabilizar o uso do bico ejetor pequeno, deixando em uso apenas o grande curvo e orientações de uso fixadas na parede, na frente do bebedouro;

MÉTODOS E PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO

- Obedecer às regras de higiene – disponibilizar água e sabão para lavagem das mãos, álcool em gel para clientes e atendentes;
- Adotar medidas de desinfecção periódica das instalações e equipamentos, dentre outras regras de segurança e proteção de saúde – observar os cronogramas;
- Intensificar a limpeza de todos os pisos e equipamentos com água e sabão ou produto próprio para limpeza e desinfetar com hipoclorito de sódio 0,1% ou outro produto indicado.
- Estabelecer rotina frequente de desinfecção (álcool 70º, fricção por 20 segundos) dos suportes para as mãos das cestas de supermercado e dos carrinhos de compras, balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, puxadores de geladeiras e freezers, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimãos, painéis de elevadores etc.;
- Manter limpos os componentes dos sistemas de climatização (ar condicionado, ventiladores, ductos de ventilação, umidificadores etc.);
- Intensificar a higienização dos sanitários, sendo que o funcionário deverá utilizar luva de borracha exclusiva, avental, calça comprida e sapato fechado;
- Higienizar constantemente a máquina de recebimento por cartões com

álcool 70%;

- Estabelecer rotina frequente de desinfecção (álcool 70%, fricção por 20 segundos) de balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimãos e painéis de elevadores.
- Implantação de rotinas específicas de higiene antes do acesso às lojas e nas instalações, como a limpeza permanente de qualquer superfície de contato direto de clientes com álcool 70% líquido ou outro produto indicado.
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, por 20 segundos, reforçando o correto uso delas (não tocar com as mãos enluvadas maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.).
- Estabelecer rotina para abastecer todos os dispensadores de sabão líquido, e de papel toalhas que estão instalados nos sanitários e demais lavatórios de mãos que existam no estabelecimento;

PARA FUNCIONÁRIOS

- Avaliar diariamente os funcionários na entrada e durante o serviço, que devem ser dispensados caso apresentem sintomas respiratórios ou febre.
- Os estabelecimentos devem fornecer EPIs específicos para a equipe de limpeza e manejo de resíduos, como avental e luvas e botas impermeáveis, que após cada uso devem ser lavados com água e sabão e sanitizados com solução desinfetante. As luvas devem ter uma cor para a higiene de sanitários e outra para o manejo de resíduos proveniente da higienização de outras superfícies.
- Promover a capacitação dos colaboradores sobre todas essas novas normas, além de anunciar rotineiramente em seu sistema de som as medidas de higiene e prevenção de transmissão da Covid-19.
- Promover o descarte adequado de resíduos extraordinários, como máscaras e luvas, acondicionados em sacos plásticos duplos e segregados separadamente do lixo comum.
- Se possível disponibilizar um funcionário, e ou, deixar bem visível na en-

trada do estabelecimento, um dispensador contendo álcool gel 70%, para que todos os clientes utilizem antes de tocar em qualquer objeto ou superfície na área interna, como: (Carrinhos, Cestas, Balcões, etc...). No caso do estabelecimento que tenha como disponibilizar o funcionário para controlar o fluxo de clientes, seria muito importante pois, asseguraria que ninguém acesse a área interna sem higienizar as mãos com álcool gel 70 %, bem como esse funcionário poderia orientar sobre a organização das filas "se houver" e do distanciamento mínimo entre as pessoas;

- Higienização dos carrinhos e cestas com pulverização de produtos adequados deve ser feita preferencialmente à vista dos clientes;
- Os estabelecimentos deverão definir rotinas com intervalos curtos de tempo para higienização de: carrinhos, cestas, puxadores das portas dos equipamentos de refrigeração, e outros, que são de uso coletivo dentro do estabelecimento;
- Disponibilizar dispensadores adequados contendo álcool gel 70% em locais estratégicos dentro do estabelecimento, lembrando-se das superfícies que entram mais frequentemente em contato com as mãos. (ex.: próximo a balcões da padaria; do açougue; dos equipamentos de refrigeração [geladeiras /freezers], para que os clientes possam higienizar as mãos antes e depois do manuseio, dentre outros).
- Colocar cartazes na área interna do estabelecimento orientando os clientes para que só toquem nos produtos que realmente for adquirir e que evitem falar excessivamente, rir, tossir, bocejar, espirrar, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto escolhe os produtos expostos;
- Os estabelecimentos deverão manter os ambientes internos bem ventilados, e quando possuírem equipamentos de climatização, verificar os registros de limpeza bem como a validade dos filtros de acordo com a recomendação dos fabricantes de tais equipamentos. Em áreas com janelas vedadas, deverá deixar a porta aberta para garantir a renovação do ar interno;
- Usar ventiladores não é indicado nesse momento, pois captam o ar do interior e direcionam jatos potentes que podem dispersar vários microrganismos pelo ambiente e a longas distâncias, incluindo o vírus (que pode ser carreado pelos clientes ou outros portadores da doença – com sintomas ou não, visto que podem ser assintomáticos);
- Não manter verduras ou outros alimentos sobre os balcões onde estão instaladas as balanças de pesagem, evitando que os clientes tenham que se manter próximos dos funcionários durante a escolha, aumentado o

tempo de permanência neste local, e, também aglomerações indesejadas (do funcionário que pesa, de quem ainda está escolhendo e dos clientes que vão pesar suas compras);

- O estabelecimento deve adotar critérios para que não ocorram aglomerações internas dos funcionários, principalmente nos horários: de almoço, lanches, horários de registrar o ponto de entrada e saída;
- Fazer recomendações para que cada funcionário higienize as mãos em intervalos curtos de tempo;
- Os funcionários que trabalham como OPERADORES DE CAIXAS, devem ser orientados a higienizarem as mãos com maior frequência, tendo em vista que eles têm contato com clientes, com produtos e com cartões e dinheiro. (Sugestão, se possível, higienizar as mãos e seu posto de trabalho, incluindo a esteira, após cada atendimento, utilizando álcool gel 70% para as mãos e álcool líquido 70° gl para as superfícies e um pano limpo ou papel toalha);

DEPÓSITOS

- Os estabelecimentos deverão estabelecer critérios para recebimento das mercadorias, uma vez que são recebidos produtos de diversas partes do País, então, devem orientar os motoristas dos caminhões e seus auxiliares para que realizem a lavagem das mãos antes de iniciarem os trabalhos de descarga das mercadorias. (lembramos que tais entregadores circulam entre várias Cidades, e ou, Estados). Devendo também manterem o critério de distanciamento mínimo entre as pessoas;
- Cada funcionário do recebimento deverá manter consigo sua caneta para registros e deixar uma de reserva para terceiros, em local visível (amarre-a com um cordão longo), pedindo que a retirem e a coloquem no mesmo local;
- Caso sejam utilizados carrinhos de carga e descarga de uso coletivo dos entregadores esses também devem ser higienizados após cada descarregamento.

SERVIÇOS DE ENTREGAS A DOMICÍLIOS

- Para os serviços de entregas a domicílios os estabelecimentos devem estabelecer regras para que as caixas plásticas normalmente utilizadas por vários estabelecimentos, não entrem em todos os domicílios.
- (Para isso sugerimos que as compras sejam acondicionadas em fardos Plásticos. Nesse momento de escassez de produtos de higienização, revezamento de funcionários e tempo corrido é uma boa opção também para ganhar tempo e economizar sacolinhas, além de que o meio ambiente agradece);

HIGIENIZAR

- Devem ser estabelecidas rotinas de higienização periódica dos veículos e dos compartimentos de cargas (Baús de motos, Bolsas de entregas e outros ...);
- Os entregadores devem ter a sua disposição alcool gel 70% para higienizar as mãos durante os intervalos entre os deslocamentos, e devem ser orientados a lavar as mãos com água e sabão sempre que possível, e a cada retorno a sede;
- Todos os funcionários, de todos os setores, devem ser orientados a realizarem a troca dos uniformes diariamente, e ser orientados a chegar em casa retirarem os uniformes imediatamente e reservarem fora do ambiente domiciliar para a lavagem no dia seguinte;
- Oriente os entregadores a não aceitarem alimentos dos clientes, agradeça a gentileza e digam que ficam para a próxima vez;

MÁQUINAS DE CARTÕES DE CRÉDITO/DÉBITO

- Sugerimos que estas máquinas sejam protegidas com uma capa plástica transparente de forma que não impossibilite a visão do teclado, mais ao mesmo tempo possam ser higienizadas com álcool a 70% (álcool líquido é mais indicado) a cada uso, e que essa proteção possa ser trocada periodicamente;

ICAEPS
Instituto Catarinense de
Educação Profissional
Somos
ODS
Organização Signatária do Movimento Nacional ODS Santa Catarina
2020
SEAC SC
ConsuLimp
Engenharia da Limpeza
icaeps.com.br