



LEIS E DECRETOS



DECRETO Nº 19.155, DE 13 DE AGOSTO DE 2020

Aprova os Protocolos Específicos com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do SARS-CoV-2 (COVID-19) para os setores relativos aos Serviços de Alimentação e Bebidas em Geral e de Turismo e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO PIAUÍ, no uso das suas atribuições conferidas pelo inciso XIII, do art.102, da Constituição Estadual, tendo em vista a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 e a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, e Lei nº 7.378 de 11 de maio de 2020, e

CONSIDERANDO o que dispõe o art.12 do Decreto nº 18.984, de 20 de maio de 2020, instituindo o Grupo de Trabalho coordenado pela Secretaria de Estado do Planejamento, com o objetivo de apresentar protocolos voltados para o retorno das atividades sociais e econômicas no âmbito estadual;

CONSIDERANDO o Pacto pela Retomada Organizada no Piauí Covid-19 – PRO PIAUÍ, instituído pelo Decreto nº 19.014 de 08 de junho de 2020, estabelecendo o planejamento para a flexibilização das medidas de isolamento social e retorno gradual, segmentado e regionalizado das atividades econômicas e sociais com base em parâmetros epidemiológicos, sanitários e econômicos;

CONSIDERANDO o Protocolo Geral de Recomendações Higiênicossanitárias com Enfoque Ocupacional Frente à Pandemia, aprovado pelo Decreto nº 19.040, de 19 de junho de 2020;

CONSIDERANDO os Protocolos Específicos com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do **SARS-CoV-2 (COVID-19)** elaborados pela SESAPI / SUPAT / DIVISA / FMS / SMS / VISAS Municipais, apreciados e aprovados pelo Comitê de Operações Emergenciais – COE - e Comitê PRO Piauí;

CONSIDERANDO o Calendário de Retomada Gradual das Atividades Econômicas e Sociais, aprovado pelo Decreto nº 19.085, de 07 de julho de 2020, com as adequações promovidas pelo Decreto nº 19.116, de 22 de julho de 2020;

CONSIDERANDO a Nota Técnica nº 16 do Comitê Pro Piauí, de 09 de agosto de 2020, que dispõe sobre a Avaliação Epidemiológica das Regiões Assistenciais de Saúde voltadas para a **COVID-19**;

CONSIDERANDO as reuniões virtuais realizadas pelo Comitê PRO PIAUÍ com os segmentos constantes no Calendário de Retomada Gradual das Atividades Econômicas e Sociais, voltados para apresentação do Protocolo Geral e dos respectivos Protocolos Específicos,

DECRETA:

Art. 1º Ficam aprovados, na forma dos Anexos I e II deste Decreto, os Protocolos Específicos com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do SARS-CoV-2 (COVID-19) para os setores a seguir indicados:

I – Protocolo Específico para Serviços de Alimentação e Bebidas em Geral: envolve restaurantes **a la carte**, prato feito e **buffet** sem autosserviço; restaurantes de autosserviço (**self service** com comida no quilo, **self service** em rodízio e preço único); lanchonetes, casas de chá, casas de sucos, cafeterias e sorveterias; bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas (Anexo I);

II – Protocolo Específico para Agências de Viagens e Serviços de Turismo: envolve empresas/estabelecimentos que desenvolvem atividades referentes aos vários ramos e motivações do turismo como agências de viagem e prestadoras de serviços de interesse turístico, lazer e entretenimento; negócios, eventos e acontecimentos; realizações técnico-científicas e artísticas; turismo religioso; turismo ecológico, etc. (anexo II).

Art. 2º Os Protocolos Específicos, aprovados por este Decreto, complementam o Protocolo Geral de Recomendações Higiênicossanitárias com Enfoque Ocupacional Frente à Pandemia, aprovado pelo Decreto nº 19.040, de 19 de junho de 2020, em relação aos setores a que se referem, em conformidade com a estratégia de segmentação adotada pelo Pacto Pela Retomada Organizada no Piauí Covid-19 – PRO PIAUÍ, instituído pelo Decreto nº 19.014 de 08 de junho de 2020.

Art. 3º Poderão funcionar a partir do dia 17 de agosto de 2020, alojamentos (hotéis e similares), serviços de alimentação e bebidas com atendimento presencial e consumo no próprio estabelecimento, agências de viagens, serviços de turismo e organização de eventos (exceto culturais e esportivos) que atenderem simultaneamente às condições do Protocolo Geral e do Protocolo Específico para o seu segmento, aprovado na forma dos Anexos I e II deste Decreto.

§ 2º Para o início das atividades, é obrigatória a apresentação do Plano de Segurança Sanitária e Contenção da Covid-19, na modalidade simplificada ou ampliada conforme a dimensão do estabelecimento.

§ 2º A apresentação se dará em meio virtual através da inserção do Plano de Segurança no **site PRO PIAUÍ**, link <http://propiaui.pi.gov.br>.

§ 3º Permanecem suspensos:

I - o atendimento presencial e consumo no próprio estabelecimento dos serviços de alimentação e bebidas situados em praias, balneários, cachoeiras, museus, bibliotecas, zoológicos;

II - os serviços de turismo em parques, praias, balneários, cachoeiras, museus, bibliotecas, zoológicos;

III - os serviços turísticos nos municípios localizados nas Regiões Assistenciais de Saúde voltadas para a COVID-19, regiões de Cocais, Vale dos Rios Piauí e Itaueira, Tabuleiros do Alto Paraiíba, Vale do Rio Guaribas, Chapada Vale do Rio Itaim e Chapada das Mangabeiras, as quais as cidades polo são Piriipiri, Floriano, Picos e Bom Jesus, cujo índice de risco epidemiológico encontra-se ALTO.

§ 4º A retomada das atividades indicadas nos incisos I e II do § 3º deste artigo ocorrerá quando da reabertura das atividades ligadas ao patrimônio cultural e ambiental, de recreação e lazer, prevista no Calendário de Retomada das Atividades Econômicas e Sociais para o dia 08 de setembro de 2020.

§ 5º Ficam ressalvados da suspensão prevista no inciso II do § 3º deste artigo, os serviços de turismo exclusivamente para o passeio ao Delta do Parnaíba visando o atendimento ao roteiro integrado da Rota das Emoções.

Art. 4º Os serviços e atividades essenciais já em funcionamento devem atender às condições estabelecidas por este Decreto, inclusive quanto ao atendimento simultâneo do Protocolo Geral e do Protocolo Específico para o seu segmento.

Art. 5º O funcionamento das atividades incluídas neste Decreto obedece à estratégia adotada pelo Pacto pela Retomada Organizada no Piauí Covid-19 – PRO PIAUÍ – podendo ser revista segundo as necessidades de contenção da Covid-19.

Art. 6º O Decreto nº 19.014, de 08 de junho de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º
Parágrafo único. A versão detalhada do PRO PIAUÍ poderá ser acessada através do endereço eletrônico <http://propiaui.pi.gov.br>.”

Art. 7º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DE KARNAK, em Teresina (PI), 13 de Agosto de 2020.

GOVERNADOR DO ESTADO
SECRETÁRIO DE GOVERNO
SECRETÁRIO DE PLANEJAMENTO
SECRETÁRIO DE SAÚDE
SECRETÁRIO DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

ANEXO I

PACTO PELA RETOMADA ORGANIZADA NO PIAUÍ COVID-19 – PRO PIAUÍ

PROTÓCOLO ESPECÍFICO Nº 021/2020

ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES, TRABALHADORES E CLIENTES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS EM GERAL: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)

SETOR:

Serviços de Alimentação e Bebidas em Geral.

ATIVIDADES:

Serviços de Alimentação e Bebidas em Geral: Restaurantes a la carte, prato feito e buffet sem autosserviço; Restaurantes de autosserviço (*self service* com comida no quilo, *self service* em rodízio e preço único); Lanchonetes, Casas de Chá, Casas de Sucos, Cafeterias e Sorveterias; Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas.

PROTÓCOLO GERAL:

Todas as atividades desta área devem seguir previamente o **Protocolo Geral de Recomendações Higienossanitárias com Enfoque Ocupacional frente à Pandemia**.

Para complementar a segurança necessária siga as precauções específicas abaixo relacionadas.

PROTÓCOLO ESPECÍFICO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS EM GERAL:

Uma nova realidade se apresenta e para isso somos chamados à responsabilidade de nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas ao setor de **Serviços de Alimentação e Bebidas em Geral** e define algumas responsabilidades com vistas ao gerenciamento do risco, mas precisamos ter em mente que cabe a cada um realizar a sua parte e mais um pouco, para conseguirmos manter nosso ambiente de trabalho saudável. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornarmos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

1. O acesso a empresa/estabelecimento deve ser controlado, dispor de sinalização (marcação no piso, por exemplo) na entrada do restaurante e em pontos estratégicos para manter o distanciamento de 2 metros entre os clientes. No lado externo, caso tenha fila, providenciar proteção para sol e chuva;

2. Na entrada do ambiente disponibilizar pia/lavatório com água e sabão ou sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionada com pedal e/ou disponibilizar álcool a 70% para higienização das mãos;

3. Recomenda-se disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio, preferencialmente, na entrada de locais com grande circulação de pessoas. Nos restaurantes que possuam câmaras frias, disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada da câmara também;

4. Orienta-se a inserir **ALERTAS VISUAIS** e/ou **SONOROS** e outros meios de comunicação na entrada dos serviços e em locais estratégicos, devendo:

✓ Os trabalhadores e clientes deverão ser orientados sobre a COVID-19, acerca do que é a doença, qual é o agente transmissor, modo de transmissão, sintomas e medidas de prevenção destinadas a evitar a disseminação da doença, que devem ser seguidas dentro e fora do ambiente de trabalho;

✓ Fixar e/ou disponibilizar informativos em locais visíveis (cartazes, placas, pôsteres, totens, etc.), assim como, emitir mensagens de textos ou sonoras (áudio) ou audiovisuais (vídeos), como também letreiros de led, etc.) acerca das medidas a serem adotadas pelos trabalhadores e clientes visando à sua proteção individual como:

- Higienização adequada das mãos com água e sabão/sabonete líquido e/ou álcool a 70%;
- Uso da máscara dentro do estabelecimento e ao fazer sua refeição;
- Orientar sobre os cuidados para que a roupa e/ou objetos do cliente não toque a comida do autosserviço, como no caso de blusas de mangas compridas largas, bolsas;
- Orientar o cliente a não manusear os cabelos com as luvas.

Atenção! Essas informações devem estar em linguagem acessível a todos os públicos, inclusive pessoas com deficiência (PcD);

5. No espaço de manipulação de alimentos, disponibilizar para os funcionários lavatórios exclusivos com água, papel toalha, sabão líquido, lixeiras com tampa e acionada com pedal;

6. Disponibilizar álcool a 70% em quantidade adequada ao ambiente e processos de trabalho, inclusive para garçons e ao *maitre*;

7. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades (RDC ANVISA 216/04);

8. Os trabalhadores devem intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04), realizando a lavagem do antebraço e fazendo uso de roupa privativa dessa atividade;

9. Orientar todos os trabalhadores quanto à maneira adequada de higienização das mãos, braços, rosto e outras partes do corpo que podem ser vias de acesso de agente biológico;

10. Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo-o;

11. O estabelecimento deve fornecer saco plástico para a guarda e transporte da vestimenta no retorno a residência;

12. Os trabalhadores devem manter os cabelos presos, usar toucas e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços;

13. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;

14. Garantir que, no caso da existência de turnos de trabalho, a limpeza e a desinfecção dos instrumentos e equipamentos de trabalho seja realizada, obrigatoriamente, no momento da troca de turno, sem prejuízo da repetição desse procedimento durante o turno;

15. Não permitir o compartilhamento de armários pelos trabalhadores para a guarda de pertences pessoais;

16. Providenciar barreira de proteção física (acrílico, acetato etc) no Caixa e na balança, no caso de autosserviço (*self service*);

17. Em relação ao comércio por **delivery**, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higienicossanitária do produto. Devendo seguir as seguintes recomendações:

✓ Limpeza da caixa térmica com água e sabão líquido e sanitização com solução de água sanitária: 45 ml (03 colheres de sopa) de água sanitária para 01 litro de água;

✓ Higienização dos punhos da moto ou volante do carro com solução de água sanitária ou álcool a 70%;

✓ O entregador deve lavar as mãos com água e sabão ou sabonete líquido, secando com papel toalha antes de pegar a embalagem do alimento a ser transportado;

✓ O entregador deve portar álcool gel a 70% para utilizar entre uma entrega e outra;

✓ Orientar aos trabalhadores a executar a troca da máscara a cada 3 horas ou quando estiver úmida, devendo proceder à retirada correta (pegando pelas hastes sem tocar a parte frontal), acondicioná-la em um saco de papel ou saco plástico, fazendo sempre a higienização das mãos antes e após a retirada da máscara pelas hastes;

✓ Os restaurantes devem orientar os entregadores quanto aos hábitos de higiene adequados;

✓ O entregador deve se afastar do trabalho se estiver com qualquer um dos seguintes sintomas: sinais de síndromes gripais (coriza, tosse seca, dor de garganta), mialgia, diarreia, cefaleia, perda parcial ou total de olfato ou paladar;

✓ As empresas que optarem por atendimento exclusivamente por *delivery* devem obrigatoriamente informar seu endereço nos meios de divulgação (redes sociais, aplicativos, folders etc), possibilitando a transparência dos serviços prestados;

✓ As refeições devem ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e conforme legislação específica e a informação de que o consumo deverá ser imediato;

18. Dar preferência às vendas por telefone ou *on-line* nas modalidades de entrega por *delivery* (aplicativos ou entregadores próprios), entregas rápidas no balcão, *Drive Thru* (se possuir estrutura adequada e privativa), entre outros;

19. Os alimentos e bebidas para degustação deverão ser disponibilizado em embalagens de plástico ou papel individualizadas;

20. Eliminar lenços de tecido, galheteiros, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual, que devem ser fornecidos no momento da alimentação;

21. Cada mesa deve ter um depósito de álcool gel a 70%;

22. Não deixar pratos, copos e talheres expostos à mesa, os mesmos deverão ser disponibilizados somente no momento da refeição;

23. Pratos, copos e talheres devem ser armazenados em armário fechado;

24. Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes diretamente na mesa, sendo que a comida deve ser transportada da cozinha para a mesa em recipientes fechados;

25. Nos restaurantes de **autosserviço** (*self service* com comida no quilo, *self service* em rodízio e preço único), os proprietários tem duas opções: disponibilizar trabalhadores para servi os pratos dos clientes ou disponibilizar par de luvas descartáveis plásticas a ser usado pelo cliente após lavar as mãos com água e sabonete líquido e/ou higienizar com álcool a 70%, para que ele próprio possa servir seu prato. Estes estabelecimentos devem adotar as seguintes medidas:

✓ O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes, conforme RDC Nº 216/2004;

✓ Manter as comidas expostas a uma distância mínima (50 cm) ou usar uma barreira física do cliente, de modo que este não fique muito próximo do alimento a ser servido;

✓ Repassar a seguinte informação, verbalmente e por cartazes: "*Entre, lave as mãos, coloque as luvas, pegue seu prato, mantendo-se distanciamento recomendado, pela saúde de todos!*";

✓ Caso opte pelo prato ser feito por funcionários do serviço de *buffet*, eles devem usar luvas descartáveis e realizar a higienização prévia das mãos;

✓ Deve-se demarcar o chão em frente ao *buffet* garantindo o distanciamento de 2 metros;

✓ Saladas podem ser pré-montadas em porções individuais, protegidas com filme plástico e devem ficar em expositores refrigerados;

✓ Proteínas e guarnições podem ser servidas, por trabalhador, em balcões aquecidos. Deve haver uma barreira física entre trabalhador e clientes;

✓ Bebidas devem ser servidas a mesa por garçom. Os clientes não podem manipular livremente freezers, geladeiras e *post mix*;

✓ Sobremesa em porções embaladas individualmente devem ficar em refrigeração e serem servidas pelo garçom;

✓ Oferecer talheres higienizados e embalados individualmente;

✓ Os funcionários responsáveis pelo *buffet* devem lavar as mãos com água e sabão líquido com frequência;

✓ Deve-se recomendar aos clientes a lavagem das mãos antes de entrarem na fila do *buffet* do *self service*;

✓ Deve-se disponibilizar álcool gel a 70% exclusivo para mesa *buffet* em quantidade suficiente para uso de funcionários e clientes;



✓ A fila deve ser organizada em sentido único. Não permitir o acesso à mesa do buffet pelos dois lados;

✓ Os clientes não poderão se aproximar do buffet sem o uso de máscaras;

✓ Trabalhadores devem evitar conversar com cliente próximo ao buffet do self service.

26. Caso possua elevadores, devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado trabalhador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo na fila a distância mínima de 2 metros entre os usuários. Disponibilizar dispensadores de álcool gel a 70% dentro do elevador;

27. Reorganizar o estabelecimento de modo a proporcionar uma distância mínima de 2 (dois) metros entre as mesas e uma distância de no mínimo 1 metro entre os clientes na mesma mesa, preferencialmente pessoas que coabitam na mesma residência;

28. Providenciar a limpeza das mesas e cadeiras com água e sabão diariamente. Realizar a desinfecção a cada saída de clientes com solução de água e hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou com álcool a 70%;

29. Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras. O cliente só deve retirar as máscaras no momento da refeição, sendo que as máscaras devem ser acondicionadas pelos clientes em sacos individuais e após o término da refeição recoloca-la imediatamente, sendo que o cuidado com a máscara é de responsabilidade de cada cidadão;

30. Disponibilizar cardápio somente por meio eletrônico. Cardápio físico somente se em material descartável;

31. Os clientes devem evitar manusear o telefone celular ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, assim como devem conversar o mínimo possível durante sua permanência no interior do estabelecimento;

32. Permitida música ao vivo e/ou som ambiente ou instrumental, mas que não haja dança a fim de se evitar aglomeração e a livre circulação de pessoas;

33. Providenciar, quando possível, em relação às medidas de infraestrutura, filtros de alta eficácia e garantir que a renovação/circulação de ar atenda às prescrições da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), principalmente em escritórios e partes administrativas, abstendo-se de manter o local de trabalho sem renovação de ar;

34. Caso o estabelecimento possua parque ou "Espaço Kids" deve permanecer fechado até a avaliação gradativa do seu retorno, considerando o gerenciamento de risco epidemiológico e sanitário;

35. Nos processos de recebimento, guarda e estoque de mercadorias (entrada e saída de produtos), os trabalhadores devem proceder à correta higienização das mãos antes e após o manuseio das embalagens/pacotes;

36. O fluxo de entrada e saída dos utensílios sujos deve ser diferenciado do fluxo dos utensílios limpos;

37. Os utensílios devem ser ensaboados, deixados no sabão por 40 segundos e após retirar o sabão com água corrente, para que haja a inativação do vírus;

38. Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre pessoas, realizar a limpeza e higienização regular, não colocar alimentos diretamente no chão, colocar alimentos sobre estrados/pallets

permitindo a fácil limpeza e fazer a correta armazenagem dos produtos de acordo com as especificidades de cada um, mantendo a temperatura adequada;

39. Antes da produção deve-se ter o cuidado com a higienização com água e sabão ou álcool a 70% ou hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% das embalagens e matérias-primas/ingredientes dos serviços de alimentação. **Higienizar frutas e verduras adequadamente:**

- Lave as verduras, frutas e hortaliças com água corrente em abundância, agite-as;
- Mergulhe-as por 15 minutos numa bacia plástica com uma mistura na **proporção de 1 colher (sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio de 2 a 2,5%) para cada litro de água;**
- Lave-as novamente com água de torneira para retirar a água sanitária.

40. Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes (hall entradas, áreas de manipulação de alimentos, salões de atendimento, etc.) borrifar hipoclorito de 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 m;

41. Intensificar a higienização dos banheiros, especialmente, dos sanitários (usar hipoclorito de sódio a 1% após cada uso e ao dar descarga permaneça com a tampa do sanitário fechada);

42. A coleta e descarte do lixo deve ser feita com uso de máscara e luvas, o lixo deve ser acondicionado em duas sacolas, que só devem ser ocupadas até 2/3 de sua capacidade, disponibilizando no abrigo de resíduos até o recolhimento do lixo final;

43. A empresa/estabelecimento que tem até 19 funcionários, deverá seguir o Protocolo Geral e este Protocolo Específico, devendo o responsável e/ou proprietário realizar o treinamento da sua equipe e a efetivação do **PLANO SIMPLIFICADO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO SIMPLIFICADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, o qual deve ser preenchido no site PRO PIAUÍ, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

44. A empresa/estabelecimento que possuir 20 ou mais trabalhadores deverá preencher o **PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO AMPLIADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, no site PRO PIAUÍ, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, entre outras) das medidas de controle de cunho administrativo ou estrutural, para minimizar a exposição dos trabalhadores a riscos no ambiente laboral, próprios ou terceirizados, bem como a propagação dos casos para a população em geral. O referido plano poderá ser preenchido pelos mesmos profissionais responsáveis pelos programas de gerenciamento de riscos exigidos pelas normas regulamentares de segurança e saúde do trabalho, tendo a responsabilidade do gestor e do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT, nos termos da Norma Regulamentadora – NR 4. Quando a empresa dispuser de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, nos termos da NR 5 e normas afins, a referida comissão deverá participar da execução, fiscalização e publicidade do Plano Ampliado de Segurança Sanitária e Contenção da COVID-19.



ANEXO II

PACTO PELA RETOMADA ORGANIZADA NO PIAUÍ COVID-19 – PRO PIAUÍ

PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 037/2020

ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES, TRABALHADORES E CLIENTES DE SERVIÇO DE TURISMO: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)

SETOR:

Serviço de Turismo

ATIVIDADES:

Empresas/estabelecimentos que desenvolvem atividades referentes aos vários ramos e motivações do turismo: como agências de viagem e prestadoras de serviços de interesse turístico, lazer e entretenimento; negócios, eventos e acontecimentos; realizações técnico-científicas e artísticas; turismo religioso; turismo ecológico, etc.

PROTOCOLO GERAL:

Todas as atividades desta área devem seguir previamente o **Protocolo Geral de Recomendações Higienicossanitárias com Enfoque Ocupacional frente à Pandemia**.

Para complementar a segurança necessária siga as precauções específicas abaixo relacionadas.

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA SERVIÇOS DE TURISMO:

Uma nova realidade se apresenta e para isso somos chamados à responsabilidade de nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas à **Serviço de Turismo** e define algumas responsabilidades com vistas ao gerenciamento do risco, mas precisamos ter em mente que cabe a cada um realizar a sua parte e mais um pouco para conseguirmos manter nosso ambiente de trabalho saudável. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornarmos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

1. Todas as atividades desenvolvidas na Cadeia Produtiva do Turismo que possuem especificidades ou que sejam integrantes de um setor interligado, como o transporte, hospedagem, e serviços de alimentação e lazer, eventos e negócios, restauração, etc. devem atender aos Protocolos Específicos da sua área de atuação;

2. Este Protocolo Específico direciona-se às empresas/estabelecimentos que desenvolvem atividades referentes aos vários ramos e motivações do turismo: lazer e entretenimento; negócios, eventos e acontecimentos; realizações técnico-científicas e artísticas; turismo religioso; turismo ecológico, etc. os quais devem ser autorizados a funcionar de acordo com as deliberações governamentais estadual e municipais;

➤ Recomenda-se que o turismo relativo a eventos e negócios, manifestações artísticas e populares, assim como o turismo religioso (peregrinações, procissões, festejos, etc.); que geram grandes aglomerações de pessoas, só realize a retomada das suas atividades, exclusivamente, quando houver a autorização de funcionamento e observando de forma criteriosa todas as regras de distanciamento seguro de 2 metros entre as pessoas, assim como, atendendo às recomendações do protocolo específico dessas atividades/eventos;

3. Todas as empresas/estabelecimentos da cadeia produtiva do turismo, como as agências de viagem, e os provedores de serviços de interesse turístico, como artesanato, serviços de comunicação e informática, serviços de locação de automóveis, serviços de apoio e infraestrutura turística, serviços de terceirização e serviços de câmbio devem adequar o seu ambiente aos padrões mínimos sanitários exigidos recomendados neste Protocolo Específico. E os escritórios dessas empresas localizados no Piauí devem atender ao Protocolo Específico para Escritórios em Geral;

4. Os órgãos governamentais federais, estaduais e municipais do setor turístico que atuam no Piauí devem incentivar o turismo com conscientização sanitária, envolvendo em suas ações preventivas e educativas, orientações sobre as medidas higienicossanitárias, bem como sua implantação e implementação nos pontos turísticos, principalmente aqueles de maior visitação;

5. Serviços de apoio e infraestrutura turística, assim como aqueles destinados à comunicação devem disponibilizar informações em larga escala e alertas visuais e sonoras nos pontos turísticos, locais públicos como aeroportos e rodovias e empresas parceiras, inclusive com informações sobre as regras higienicossanitárias para visitação, as quais devem ser inseridas e socializadas no contexto das demais regras de visitação aos locais turísticos;

6. Recomenda-se incentivar o turismo regional e local em primeiro momento até que se minimize a crise sanitária, promovendo informações para um deslocamento seguro. O turista deve ser orientado a se informar e planejar sua viagem com observância ao cumprimento das medidas higienicossanitárias desde a origem ao destino final da sua viagem, inclusive no que se refere às regras pertinentes à modalidade de transporte selecionada para o deslocamento (transporte terrestre, aéreo, aquático ou intermodal);

7. Às pessoas do Grupo de Risco¹ recomenda-se evitar, temporariamente, a realizar viagens turísticas durante a pandemia, devendo-se orientar-se pela avaliação do risco epidemiológico publicado por cada município, estado ou país;

8. Orientar os turistas que antes, durante e após a viagem ele deve estar vigilante quanto ao seu estado de saúde e de sua família, observando a presença de sinais ou sintomas equivalentes aos da COVID-19, como síndromes gripais (coriza, tosse seca, dor de garganta), mialgia, diarreia, cefaleia, perda parcial ou total de olfato ou paladar). Caso observe esses sintomas antes da viagem, evitar o deslocamento. Em qualquer das circunstâncias o turista deve permanecer em quarentena (isolamento domiciliar de 7 dias), podendo esse prazo ser estendido com avaliação médica;

¹ Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/AIDS e neoplasias; Doenças neurológicas; de acordo com o Ministério da Saúde.



9. Para os **pontos turísticos** recomenda-se:

➤ Quando possível, disponibilizar lavatórios/pias com água e sabão/sabonete líquido e/ou álcool a 70% em suas entradas e pontos estratégicos;

➤ Alertar os turistas sobre o uso obrigatório das máscaras;

➤ O acesso ao ponto turístico deve ser controlado, o qual deve dispor de sinalização (marcação no piso ou fita de isolamento suspensa, entre outras) na entrada e em pontos estratégicos para manter o distanciamento de 2 metros entre os turistas/visitantes. Caso tenha fila para o acesso ao ponto turístico, providenciar proteção para sol e chuva;

➤ Ter a visitação restrita a número reduzido de pessoas de acordo com a sua capacidade. Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (turistas, trabalhadores, etc.) no local do ponto turístico para uma ocupação de 4 m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);

➤ Em atividades turísticas grupais reduzir o número de visitantes para no máximo 10 pessoas por grupo ou de acordo com a capacidade do ponto turístico, observando a regra prevista no item anterior;

➤ Evitar aglomerações com atenção aos ambientes de maior fluxo e circulação de pessoas. Se necessário, isolar áreas ou entradas do ponto turístico para dimensionar o fluxo de pessoas;

➤ Vendas de alimentos e bebidas em pontos turísticos devem obedecer a Protocolos Específicos do Comércio Varejista em Geral;

➤ Alimentos em pontos turísticos só podem ser consumidos exclusivamente nas áreas reservadas para este fim, como "praça de alimentação", lanchonetes, cantinas, restaurantes, bares, exclusivamente quando houver a autorização de funcionamento das atividades de alimentação em geral e observando todas as regras de distanciamento seguro de 2 metros entre as pessoas, assim como, atendendo às recomendações do protocolo específico de serviços de alimentação;

➤ Serviços de alimentação e bebidas, como restaurantes, lanchonetes, casas de chá, sorveterias e quiosque localizado em pontos ou locais turísticos, como praias, locais de monumentos histórico-culturais, áreas urbanas e rurais turísticas, devem disponibilizar álcool a 70% para uso dos clientes/turistas e seguir o protocolo específico da área;

➤ Em caso de serviços e obras, orienta-se que ocorram em horários em que o ponto turístico não esteja aberto ao público e que a quantidade de prestadores de serviços seja limitada por estabelecimento, serviço e por dia, a fim de evitar grande circulação de pessoas;

➤ Caso o ponto turístico possua elevadores, recomenda-se:

• Deve ser reservado preferencialmente para as pessoas com dificuldades ou limitações de locomoção e operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial;

• Deve ser demarcado o piso do elevador, e as áreas de espera deverão ser sinalizadas para garantir o afastamento de 2 metros entre as pessoas;

• Se possível, colocar película protetora em todas as botoeiras dos elevadores para facilitar a higienização com álcool a 70%;

• Disponibilizar álcool a 70% próximo à entrada ou dispenser dentro dos elevadores.

➤ No caso do ponto turístico dispor de escadas rolantes deve-se demarcar o posicionamento para utilização, garantindo o distanciamento de 2 metros entre as pessoas e em cada lance, disponibilizar dispensadores de álcool a 70% no acesso e na chegada;

➤ Demarcar nas escadas comuns o fluxo de subida e descida (preferencialmente utilizando escadas distintas para subida e descida) e disponibilizar dispensadores de álcool a 70% no acesso e na chegada;

➤ As áreas comuns dos pontos turísticos e lojas de artesanatos que possuem ar condicionado, devem manter limpos os componentes do sistema de climatização (condicionadores de ar, 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;

➤ Bancos e locais de espera nas áreas comuns dos pontos turísticos devem ser isolados de modo que se mantenha o distanciamento de 2 metros. Retirar objetos de difícil limpeza e desinfecção;

➤ Não disponibilizar a degustação de alimentos, o oferecimento de brindes e a disponibilização de folders e informes publicitários nos pontos turísticos, tendo em vista a possibilidade de transmissão do vírus pela manipulação do produto;

➤ Evitar eventos que propiciem a concentração de grande número de pessoas no mesmo ambiente, principalmente em áreas sem ventilação.

10. Nas atividades turísticas conduzidas por Guia Turísticos, este deverá ser treinado para adotar as medidas higienicossanitárias durante a condução dos grupos de pessoas aos locais turísticos, devendo manter uma comunicação clara e eficiente com seus clientes/turistas relativas ao cumprimento das medidas higienicossanitárias, fazendo observância às mesmas durante todo o percurso ou realização da atividade, como passeios por praias, mangues, trilhas, rotas turísticas, fazendo uso de máscara, etc.

11. O acesso/entrada/saída aos parques de ecoturismo, trilhas ecológicas, pista de escalada, pista de arvorismo, cicloturismo, caminhadas de montanhas, trekking (caminhada mais ou menos penosa, por montanhas altas e de difícil acesso, feita com objetivo desportivo ou de lazer), visitas a cachoeiras ou qualquer outra modalidade de esporte/lazer para fins turísticos, deve ser organizado por placas, sinalizações suspensas e marcações no chão indicando percurso e garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os turistas e com definição de fluxo de entrada e saída por rotas distintas e/ou sentido único. Orientar os turistas a evitar compartilhar objetos e alimentos para degustação durante o percurso;

12. A regra do item 8 deve ser observada por ocasião da realização do turismo com outras motivações que não seja o turismo ecológico ou natural, como no caso do turismo religioso, quando da liberação da atividade;

13. Evitar contato próximo entre o instrutor e o turista/cliente em atividades como tirolesa, rapel, arvorismo, escala em parede, passeios a cavalo, pescarias, esporte e atividade recreativas aquáticas, etc.;

14. Evitar excursões que gerem grandes aglomerados de pessoas. No caso de excursões em ônibus, microônibus, vans e transporte coletivo, ocupar apenas 50% da capacidade do veículo, quando da liberação da atividade. Seguir Protocolo Específico para Transporte de Passageiros;

15. Para as empresas/estabelecimento que trabalhem com a **venda de pacotes de viagem** ou quaisquer vendas relativas a produtos e serviços para fins turísticos, assim como



locação de veículos de propulsão humana (bicicletas) ou veículos automotores terrestres e aquáticos (carros em geral, motos, carro bugger, jek sky, etc.), locação de embarcações, como barcos e lanchas; locação de pranchas para surfes e equipamentos esportivos e de lazer em pontos turísticos ou em suas proximidades, entre outras, recomenda-se:

➤ Dar preferência, as vendas *on-line* ou por comércio eletrônico ou realizar a pré-venda por redes sociais, investindo em marketing digital de modo a evitar a permanência do cliente por muito tempo no estabelecimento;

➤ Antecipar termos de contrato e, caso haja a necessidade da assinatura presencial do contrato, não sendo possível ou viável a assinatura eletrônica, evitar o compartilhamento de objetos como canetas, aparelho de celular, calculadoras, etc.;

➤ Incentivar os meios eletrônicos para pagamentos (cartão de crédito ou débito, transferência bancária por aplicativos, pagamento por aproximação de celular/relogio, entre outros meios de pagamentos eletrônicos disponíveis) com o objetivo de minimizar a transmissão do Novo Coronavírus através da circulação de papel moeda;

➤ As empresas/estabelecimentos que trabalham com locação de veículos, motos, carro bugger, jek sky ou qualquer outro tipo de veículo automotores, além de bicicletas ou outros veículos de propulsão humana, devem lavar os veículos antes e após cada locação. Realizar a desinfecção duas vezes ao dia, ou sempre que necessário, nos pontos com maior fonte de contaminação, fazendo uso do álcool a 70%, que são o volante, a manopla, o freio de mão, os porta-copos, os cintos de segurança, os puxadores externos e internos das portas, entre outros, assim como em acessórios (capacetes, joelheiras, cotoveleiras, etc.);

➤ É importante ressaltar que após utilização de qualquer equipamento de uso comum, deverá ser feita a higienização das mãos conforme regras já estabelecidas;

16. A todas as empresas da Cadeia Produtiva do Turismo e afins do comércio e/ou prestação de serviços, inclusive sede de órgãos públicos da área, que possuem ambiente físico instalado, recomenda-se:

➤ Deve-se organizar o estacionamento de forma a evitar o cruzamento de pessoas no momento da entrada e saída dos veículos;

➤ Nas empresas/estabelecimentos cuja entrada/estacionamento possuem cancelas automáticas, as máquinas de retirada do cartão/ticket de estacionamento devem ser limpas e desinfetadas frequentemente e os clientes devem utilizar papel toalha ou lenço descartável disponibilizado pela organização para apertar o botão de solicitação de acesso, sendo que os cartões de estacionamento devem ser desinfetados antes da reposição nas máquinas;

➤ Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada da empresa/estabelecimento e em pontos estratégicos;

➤ Disponibilizar a todos os clientes e trabalhadores, acesso fácil a lavatórios/pias providas de água corrente, sabonete líquido, papel toalha, lixeiras com tampa acionada por pedal;

➤ Disponibilizar dispensadores/totens com álcool a 70% para uso de funcionários e clientes em pontos de estratégicos (por exemplo: próximo a entradas e saídas, próximo aos caixas, ao lado de pontos eletrônicos de controle de horário e jornada de trabalhadores, etc.);

➤ Borrifar álcool a 70% nas rodas das cadeiras de locomoção, muletas, bengalas, carrinhos de bebês e outros equipamentos de locomoção antes de adentrarem ao espaço ou empresa;

➤ Nos ambientes em que não for possível o distanciamento mínimo de 2 metros deve-se obrigatoriamente colocar barreiras físicas entre os trabalhadores (de material liso, resistente, impermeável e que permita fácil higienização a cada troca de trabalhador no posto de trabalho) ou uso de protetor facial (face shield);

➤ Na recepção ou sala de espera retirar itens fáceis de serem compartilhados como revistas, jornais, folders informativos e/ou publicitário, entre outros;

➤ Evitar a distribuição de cartão de visita impresso, dar preferência, ao virtual;

➤ Se o estabelecimento dispuser de balcões para atendimento deve fazer uso de barreiras físicas, como fita de isolamento suspensa nas frentes dos balcões ou protetores de acrílico, vidro ou acetato, restringindo o acesso às pequenas áreas para evitar o contato entre o servidor/trabalhador e o turista;

➤ Priorizar sempre a ventilação natural, mantendo portas e janelas abertas. Quando necessitar usar condicionador de ar, o mesmo deve ser ligado deixando janela ou porta aberta para renovação do ar. Manter limpos filtros e dutos do aparelho de ar-condicionado;

➤ Não disponibilizar garrafas de café e recipientes com bolos, biscoitos ou qualquer outro aperitivo nas salas de trabalho para evitar contaminação no manuseio desses utensílios;

➤ Os lanches, cafés e refeições deveram ser consumidos somente em ambiente adequado, como copas, cantinas, lanchonetes e refeitórios. Proibido o consumo nas salas de trabalho, recepção, corredores, áreas externas de grande circulação de pessoas ou qualquer outro setor;

➤ Recomenda-se a aplicabilidade das medidas sanitárias listadas no item 6, que sejam possível adaptações às empresas/estabelecimentos, tais como as pertinentes higienização e ocupação de elevadores, escadas rolantes e escadas simples, entre outras.

17. Em relação aos trabalhadores, prestadores de serviços e terceirizados das empresas/estabelecimentos públicos e privados de todos os segmentos da Cadeia Produtiva do Turismo e afins, recomenda-se:

➤ É responsabilidade empresa/empregador o treinamento dos trabalhadores e prestadores de serviços quanto as medidas higienicossanitárias a serem adotadas em postos fixos de trabalho, assim como em atividades externas relativas ao turismo. Cabe a empresa se certificar de que os trabalhadores dos serviços terceirizados foram informados e estão adotando as medidas cabíveis ao contratar diretamente algum serviço para o cliente/turista;

➤ Reavaliar o uso do ponto eletrônico e catracas com leitor digital, caso seja o meio de controle de jornada adotado. Caso opte pela utilização, envolver o leitor óptico com papel filme ou película protetora, higienizando os equipamentos com álcool a 70% após cada uso. Orientar os trabalhadores a fazer a correta higienização das mãos antes e após bater o ponto eletrônico, bem como no caso de controles mecânicos (cartão de ponto) e manual (assinatura de lista de frequência). Neste caso, evitar compartilhar canetas.

➤ Se possível, colocar película protetora nos leitores biométricos ou controle eletrônico de jornada dos trabalhadores (se houver), para facilitar a higienização com álcool a 70%;



➤ Evitar reuniões presenciais em espaços fechados, dar preferência às reuniões ao ar livre. Para o planejamento das atividades ou despachos administrativos optar pelas reuniões virtuais, realizadas através de videoconferência;

➤ Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas e adoção de *home office*;

➤ Deve-se priorizar o afastamento dos trabalhadores, assim como prestadores de serviços pertencentes ao grupo de risco;

➤ Durante o trabalho interno ou nas atividades turísticas externas os trabalhadores devem manter os cabelos presos e não utilizar adornos (bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços);

➤ Orientar aos trabalhadores a executar a troca da máscara a cada 3 horas ou quando estiver úmida, devendo proceder à retirada correta (pegando pelas hastes sem tocar a parte frontal), acondicioná-la em um saco de papel ou saco plástico, fazendo sempre a higienização das mãos antes e após a retirada da máscara;

➤ Se algum dos trabalhadores ou prestador de serviço apresentar sintomas equivalentes aos da COVID-19, como síndromes gripais (coriza, tosse seca, dor de garganta), mialgia, diarreia, cefaleia, perda parcial ou total de olfato ou paladar) deverão ser afastados do trabalho, sendo que devem permanecer em quarentena (isolamento domiciliar de 7 dias), podendo esse prazo ser estendido com avaliação médica;

➤ Trabalhadores e prestadores de serviços devem intensificar a higienização das mãos, principalmente após uso do banheiro, antes e depois da alimentação, após entrar em contato com superfícies de uso comum como balcões, corrimãos, etc.;

➤ Nos postos fixos (guichês de atendimento, caixas, guaritas etc.) deve-se obrigatoriamente colocar barreiras físicas entre os trabalhadores e entre estes e o cliente/turista (de material liso, resistente, impermeável e que permita fácil higienização a cada troca de trabalhador no posto de trabalho) ou os trabalhadores devem usar protetor facial (*face shield*);

➤ Disponibilizar máscaras e os EPIs adequados ao exercício das atividades turísticas e proteção à COVID-19 em quantidade suficiente;

➤ Em atividades grupais externa o trabalhador deve utilizar máscara e *face shield*;

➤ Disponibilizar aos trabalhadores da limpeza/zeladoria (das áreas comuns e das lojas) os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários para a realização das atividades de limpeza e desinfecção de ambiente (luvas, botas de canos longos, etc.);

➤ Os profissionais da limpeza devem relatar imediatamente violações no EPI (por exemplo, rasgo nas luvas) ou qualquer exposição potencial à empresa/estabelecimento, tanto ao receber o material como ao devolvê-lo;

➤ As empresas/estabelecimentos do turismo devem adotar medidas internas, especialmente aquelas relacionadas à saúde no trabalho, necessárias para evitar a transmissão da COVID-19 no ambiente de trabalho, inclusive no que se refere aos profissionais terceirizados;

➤ Recomendar o uso de uniforme ou roupa privativa do trabalho, seguindo as orientações de deslocamentos no trajeto casa/trabalho/casa, bem como as recomendações ao retornar para a residência previstas no Protocolo Geral;

18. Aos **Turistas**, recomenda-se:

➤ Evitar, temporariamente, viagens por transporte coletivo (ônibus, microônibus, vans, etc.);

➤ Antes e após a viagem, fazer a correta higienização do seu veículo. Durante a viagem, o veículo deve ser lavado a cada 24 horas e as partes de maior contato desinfetadas com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%. Utilize somente produtos registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, seguindo as recomendações do fabricante e evitando misturar produtos;

➤ Fazer o uso obrigatório da máscara, observando aspectos relativos à sua integridade e sujidade. Fazer a troca da máscara a cada 3 horas ou sempre que estiver úmida;

➤ Preferir destinos mais próximos, locais e regionais, que evitem grandes deslocamentos;

➤ Manter o distanciamento entre as pessoas de 2 metros;

➤ Evitar contato físico muito próximo entre as pessoas, como beijos, abraços e apertos de mãos;

➤ Ao se hospedar em estabelecimentos comerciais, como hotel, pousada e hostels observe o distanciamento de 2 metros entre as pessoas e opte por quartos individuais. Compartilhe quartos somente com pessoas do próprio convívio;

➤ Ao visitar atrativos turísticos muito procurados, procure ir em horários alternativos e de menor fluxo de pessoas;

➤ Nas atividades turísticas grupais, evitar participar de grupos com número elevado de pessoas ou passeios com aglomerações. Dê preferência à formação de grupos por pessoas do próprio convívio;

➤ Na praia, procurar utilizar barracas ou protetores de sol (tendas, guarda-sol, etc. individualizadas ou que comporte pequenos grupos, evitando contato com pessoas que não seja do seu convívio. Caso opte por barraca coletiva, veja se está sendo mantido o distanciamento recomendado de 2 m para os quatro lados da mesa e as demais medidas higienicossanitárias. Utilizar de preferência utensílios descartáveis;

➤ Não compartilhe copos com bebidas e nem utensílios de qualquer natureza;

➤ Ao consumir aperitivos, tira-gostos ou petiscos, dar preferência às porções individuais, para se evitar o compartilhamento do alimento e de talheres;

➤ Ao optar por uma atração turísticas (esportiva, lazer, eventos, etc.) certifique-se de que este atrativo segue as recomendações higienicossanitárias no que se refere à limpeza e desinfecção de superfícies, sanitização de veículos e áreas comuns, uso obrigatório de máscara (caso não seja esporte ou atividade aquática), higienização da mãos, etc.

➤ É responsabilidade de cada cidadão zelar sua segurança e de sua família, assim como evitar infrações às medidas higienicossanitárias. Esteja atento às medidas, informe-se



sobre as regras locais e não transgrida as normas sanitárias, pois elas são compromisso de todos, especialmente em situações que envolve mobilidade humana, deslocamentos e viagens para fins turísticos.

19. As empresas/estabelecimentos de todos os segmentos da Cadeia Produtiva do Turismo devem seguir as **recomendações para limpeza, desinfecção e sanitização**, a saber:

➤ Realizar a limpeza da área interna e externa com posterior desinfecção com hipoclorito de sódio de 0,1% a 0,5%, através de borrifação na altura de 1,80 metros (dilução de 250 ml de água sanitária para 750 ml de água);

➤ Fazer marcações para evitar proximidade entre os usuários do serviço e permitir a higienização e desinfecção do ambiente, equipamentos e instrumentais;

➤ Os locais públicos onde ficam os pontos turísticos deverão ser sanitizados com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% a cada 3 dias;

➤ Seguir Nota Técnica Nº 34/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA que trata dos procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19, link para acesso:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0976782+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/1cdd5e2f-fda1-4e55-aaa3-8de2d7bb447c

➤ Realizar frequente desinfecção com álcool 70% ou hipoclorito de sódio 0,1 a 0,5% com fricção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, teclado, mouse, materiais de escritório, balcões, corrimãos, interruptores, rádio transmissores, telefone fixo, celulares, elevadores, entre outros. Recomendações sobre alternativas de produtos saneantes para a desinfecção de superfície durante a Pandemia da COVID-19 encontra-se nas seguintes normatizações:

Nota Técnica nº 26/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA, link para acesso:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489

Nota Técnica nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. Acesso através do Link:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Nota+T%C3%A9cnica+47.pdf/242a3365-2dbb-4b58-bfa8-64b4c9e5d863>

➤ Intensificar a higienização dos banheiros existentes, no mínimo duas vezes ao dia ou conforme necessidade. Lavar e desinfetar os vasos sanitários com hipoclorito de sódio a 1% após cada uso, na diluição de 500 ml do produto para 500 ml de água (sempre dá descarga com a tampa do sanitário fechada), sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (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 das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas no rosto, em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);

➤ Para sanitização de áreas comuns seguir normas da NT SESAPI/DIVISA Nº 11/2020, link para acesso:

http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa_document/file/560/sanitiza%C3%A7%C3%A3o.pdf

20. No tocante ao **Gerenciamento dos Resíduos Sólidos** para todas as atividades turísticas, recomenda-se:

• Disponibilizar lixeiras com tampa e pedal nos pontos turísticos e nas empresas/estabelecimentos;

• O turista deve ser incentivado a fazer o descarte de embalagens e restos de alimentos diretamente na lixeira, para que se evite a manipulação de resíduos pelos trabalhadores da limpeza. Recomenda-se ao turista levar consigo um saco para acondicionar o lixo produzido por ele e sua família, de modo a manter a preservação ambiental e evitar contaminações nos pontos e locais turísticos;

• O descarte de máscaras de proteção facial deve ser feito nas lixeiras de banheiros;

• A coleta e descarte do lixo deve ser feita com uso de máscara e luvas, o lixo deve ser acondicionado em duas sacolas, que só devem ser ocupadas até 2/3 de sua capacidade, disponibilizando no abrigo de resíduos até o recolhimento do lixo final;

• Disponibilizar aos trabalhadores da limpeza insumos para higienização das mãos como: lavatório com sabonete líquido, toalhas de papel descartáveis, lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual e/ou dispensador/totens de álcool 70%.

21. A empresa/estabelecimento que tem até 19 funcionários, deverá seguir o Protocolo Geral e este Protocolo Específico, devendo o responsável e/ou proprietário realizar o treinamento da sua equipe e a efetivação do **PLANO SIMPLIFICADO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO SIMPLIFICADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, o qual deve ser preenchido no site PRO PIAUÍ, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo.

22. A empresa/estabelecimento que possuir 20 ou mais trabalhadores deverá preencher o **PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO AMPLIADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, no site PRO PIAUÍ, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, entre outras) das medidas de controle de cunho administrativo ou estrutural, para minimizar a exposição dos trabalhadores a riscos no ambiente laboral, próprios ou terceirizados, bem como a propagação dos casos para a população em geral. O referido plano poderá ser preenchido pelos mesmos profissionais responsáveis pelos programas de gerenciamento de riscos exigidos pelas normas regulamentares de segurança e saúde do trabalho, tendo a responsabilidade do gestor e do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT, nos termos da Norma Regulamentadora – NR 4. Quando a empresa dispuser de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, nos termos da NR 5 e normas afins, a referida comissão deverá participar da execução, fiscalização e publicidade do Plano Ampliado de Segurança Sanitária e Contenção da COVID-19.