



LEIS E DECRETOS



DECRETO Nº 19.074, DE 01 DE JULHO DE 2020.

Aprova os Protocolos Específicos com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do SARS-CoV-2 (COVID-19) para a Cadeia da Construção Civil, 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 e tendo em vista a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, a Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020 e a Lei Estadual 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 Higienicossanitárias com Enfoque Ocupacional Frente à Pandemia, aprovado pelo Decreto nº 19.040, de 19 de junho de 2020;

CONSIDERANDO que os Protocolos Específicos com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do SARS-CoV-2 (COVID-19) para a Cadeia da Construção Civil foram elaborados pela SESAPI / SUPAT / DIVISA / FMS / VISAS Municipais, sendo apreciado e aprovado pelo Comitê de Operações Emergenciais – COE - e Comitê PRO Piauí;

CONSIDERANDO as reuniões virtuais realizadas pelo Comitê PRO PIAUÍ com os segmentos da Cadeia da Construção Civil, voltados para apresentação do Protocolo Geral e dos respectivos Protocolos Específicos,

DECRETA:

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

I – Protocolo Específico para a Indústria da Construção Civil (Anexo I): envolve construção de edifícios, obras de infraestrutura, atividades de demolição e preparação do terreno, perfurações e sondagens, instalações elétricas e hidráulicas, obras de acabamento, montagem de estruturas temporárias, administração de obras, entre outras atividades referentes à construção;

II – Protocolo Específico para a Indústria de Transformação de Materiais de Construção (Anexo II): envolve atividades de fabricação (madeira, material plástico, vidro, concreto, cerâmica, estrutura metálica, minerais não metálicos e produtos diversos utilizados em obras e construções), manutenção e instalação de máquinas;

III – Protocolo Específico para a Indústria de Transformação de Máquinas e Equipamentos (Anexo III): envolve instalação de máquinas e equipamentos, reparação, instrumentos e materiais para uso médico.

Art. 2º Os Protocolos Específicos, aprovados por este Decreto, complementam o Protocolo Geral de Recomendações Higienicossanitárias com Enfoque Ocupacional Frente à Pandemia, aprovado pelo Decreto nº 19.040, de 19 de junho de 2020, em relação ao segmento 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 06 de julho de 2020, os estabelecimentos que atenderem simultaneamente às condições do Protocolo Geral e do Protocolo Específico para o seu segmento, aprovados na forma dos Anexos I, II e III deste Decreto.

§ 1º 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 propiaui.pi.gov.br.

Art. 4º 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. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DE KARNAK, em Teresina (PI), 01 de julho de 2020.

GOVERNADOR DO ESTADO DO PIAUÍ

SECRETÁRIO DE GOVERNO

SECRETÁRIO DO PLANEJAMENTO

SECRETÁRIO DE SAÚDE



DECRETO Nº 19.074, DE 01 DE JULHO DE 2020.

ANEXO I

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

PROTÓCOLO ESPECÍFICO Nº 001/2020

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

SETOR:

Indústria Construção Civil.

ATIVIDADES:

Construção Civil: abrange a construção de edifícios, obras de infraestrutura, atividades de demolição e preparação do terreno, perfurações e sondagens, instalações elétricas e hidráulicas, obras de acabamento, montagem de estruturas temporárias, administração de obras, entre outras atividades referentes à construção.

PROTÓCOLO GERAL:

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

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

Diário Oficial

2



Teresina(PI) - Quarta-feira, 1º de julho de 2020 • Nº 120

PROTÓCOLO ESPECÍFICO DA CONSTRUÇÃO CIVIL:

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 Cadeia da Construção Civil 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 tomarmos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

1. Sinalização (marcação no piso ou cone ou fita de isolamento suspensa, entre outras) na entrada da obra e em pontos estratégicos para manter as pessoas distanciadas;
2. Disponibilizar lavatório/pia com água e sabão ou sabonete líquido, e/ou álcool a 70% na entrada, no refeitório, nos vestiários e nos alojamentos;
3. Restringir a entrada e circulação de pessoas que não trabalham no canteiro de obras e, se necessário, diminuir seu tempo de permanência;
4. Redefinição no uso dos elevadores para evitar aglomeração;
5. Higienização dos canteiros (ver Protocolo Geral);
6. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados de trabalho, evitando aglomerações nos canteiros de obras;

7. Organizar o funcionamento dos refeitórios de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os trabalhadores, providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos operários durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;

8. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou álcool a 70%. Após as refeições ou lanches, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão, deixando-os permanecer ensaboado de 30 a 40 segundos, posteriormente, enxague bem em água corrente;

9. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Proibido o autosserviço (self service) no refeitório. Na preparação e distribuição dos alimentos, devem ser observados os cuidados de higienização e vestimentas adequadas dos funcionários;

10. No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco plástico individual. Após o término da refeição deve-se proceder a higienização das mãos (dispor de álcool a 70% nas mesas ou em locais bem próximos) e recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a mesma é de responsabilidade de cada trabalhador;

11. Os alojamentos de trabalhadores devem ser higienizados diariamente com água e sabão; disponibilizar lavatórios na entrada dos alojamentos, com água e sabão ou sabonete líquido e álcool a 70%; dispor de ambiente com ventilação natural; manter distanciamento mínimo de 2 metros entre cada cama; recomenda-se o uso de colchão coberto por material impermeável para realizar a desinfecção com álcool a 70% após uso por cada trabalhador; lençóis e toalhas devem ser de uso individual, devendo ser lavadas com água e sabão quando apresentar característica de sujidade visível, evitando agitar as roupas sujas na hora da troca das roupas de cama, devido ao risco de promover partículas em suspensão e a contaminação do trabalhador; intensificar a higienização dos banheiros, especialmente, dos sanitários (usar hipoclorito de sódio a 1% após cada uso e ao dar descarga permanecer com a tampa do sanitário fechada), conforme previsão da legislação específica (NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho);

12. Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo e grande circulação de pessoas (copas, banheiros, alojamentos, vestiário, entrada dos canteiros de obras, etc.) borrifar hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 m.

13. Evitar o compartilhamento de objetos de uso pessoal, equipamentos, maquinários e ferramentas como canetas, telefone celular, carrinho de mão, tratores, caminhões, medidores de nível, prumo, trenas, espátulas, lixadeiras, rolos, entre outros. Caso haja a necessidade de compartilhamento desses materiais os mesmos deverão ser desinfetados antes da sua utilização por outro trabalhador;

14. Higienizar constantemente com sanitizante (contendo cloro ativo, solução de hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%, quaternário de amônia, etc.), todas as ferramentas, máquinas e equipamentos de uso manual, antes e durante a execução dos trabalhos; assim como grandes superfícies observando as medidas de proteção, em particular o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) quando do seu manuseio;

15. No caso de escritórios de administração de obras, as reuniões devem ser de preferência virtuais. Se presenciais, reunir no máximo 5 (cinco) pessoas utilizando máscaras, fazendo a correta higienização das mãos (lavar com água e sabão, uso de álcool a 70% com fricção de 20 a 40 segundos) e mantendo o distanciamento de no mínimo 2 m. Nos atendimentos aos trabalhadores dentro do escritório, realizá-lo de forma individual;

16. Realizar as reuniões para orientações e treinamentos com as equipes dos Canteiros de Obras ao ar livre, neste caso, com no máximo 10 pessoas, de modo a evitar aglomerações e confinamento em locais fechados e sem circulação de ar;

17. Para serviços de montagem e desmontagem de andaimes e outras estruturas, fornecimento de equipamentos para transporte e elevação de cargas, os equipamentos e estruturas devem ser desinfetados. Utilizar produtos com potencial para desinfecção de superfícies, que incluem aqueles à base de cloro, álcoois, alguns fenóis e alguns iodofóros e o quaternário de amônio. Sabe-se que os vírus são inativados pelo álcool a 70% e pelo cloro. Recomendações sobre alternativas de produtos saneantes para a desinfecção de superfície durante a pandemia da COVID-19 encontram-se na Nota Técnica Nota Técnica Nº 26/2020 / SEI / COSAN / GHOS / DIRE3 / ANVISA, link:

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

18. Os serviços de perfuração e construção de poços e obras de construção de alvenaria devem seguir todas as regras recomendadas aos outros serviços da construção civil;

19. Intensificar a higienização de veículos e equipamentos, a qual deve ser feita com produtos indicados pelos órgãos de saúde como eficazes na eliminação do vírus nas diversas superfícies de contato, seguindo as recomendações do fabricante;

20. Para as empresas/es tablecime ntos que fornecem transporte para os trabalhadores, devem ser instituídas medidas de prevenção, tais como:

- Reduzir em 50% a capacidade de lotação de ônibus;
- Disponibilizar proteção de acrílico ou acetado para isolamento individual do motorista;
- Realizar a ocupação do veículo alternando o assento (caldeiras/poltronas) entre as pessoas;
- A higienização de veículos e equipamentos deve ser feita, no mínimo, a cada turno, com produtos indicados pelos órgãos de saúde como eficazes na eliminação do vírus nas diversas superfícies de contato;
- Devem ser higienizados volante, manoplas do câmbio e do freio de estacionamento e demais pontos de contato dos operadores ao final de cada viagem, fazendo-se fricção nesses componentes;
- Os veículos devem ser totalmente lavados a cada 24 (vinte e quatro) horas (interna e externamente), sendo que os pontos de maior contato dos usuários (corrimãos, balaústres, pega-mãos, roleta e pontos de apoio nos assentos) devem ser higienizados pelo menos duas vezes ao dia;
- As janelas do veículo devem ser mantidas abertas, resguardados os limites de segurança;
- Deve ser fornecido álcool a 70% aos trabalhadores na entrada e saída do transporte para a correta higienização das mãos.

21. Os trabalhadores de atendimento de saúde do SESMT, como enfermeiros, auxiliares e médicos, devem receber Equipamentos de Proteção Individual - EPIs de acordo com os riscos, em conformidade com as orientações do Ministério da Saúde, quando cabíveis;

22. O Comércio Atacadista da Construção Civil, deve seguir as medidas abaixo relacionadas:

- Dar preferência às vendas on-line através de mostruários e catálogos eletrônicos;
- Orientar aos representantes, quando houver, para realizar as vendas, orçamentos e pedidos via e-mail, videoconferência e aplicativos que a empresa disponibilizar;
- O atendimento presencial a clientes deve ser previamente agendado;
- Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada do depósito de mercadorias, no acesso às câmaras frias e em locais de grande fluxo de trabalhadores que são responsáveis pelo reabastecimento e funcionamento interno do comércio atacadista;
- Controlar o acesso às instalações, desde a entrada, com marcações no chão para indicar percurso de circulação e posicionamento dos trabalhadores em seus setores produtivos, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros de distância entre os trabalhadores;
- Disponibilizar lavatório/pia com água, sabão ou sabonete líquido, papel toalha e lixeira com pedal e tampa, e/ou álcool a 70%, na área externa e interna da empresa/estabelecimento, para que os trabalhadores façam a higienização das mãos com frequência;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara;
- Afixar material com as orientações e disponibilizar em locais visíveis, como balcões de atendimento (quando houver), portas de acesso à empresa/estabelecimento e de banheiros sanitários;
- Orientar aos clientes a evitar aglomerações e longa permanência na empresa/estabelecimento, mantendo distância de no mínimo 2 metros de outras pessoas;
- Reavaliar o uso do ponto eletrônico, caso seja o meio de controle da jornada de trabalho adotado na distribuidora. Caso opte pela utilização, envolver o leitor óptico com papel filme, 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;
- Evitar contato físico, os trabalhadores devem manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços;



- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas e adoção de home office para as pessoas do grupo de risco até o seu retorno às atividades presenciais, que ocorrerá de forma gradual;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras e manter distância de 2 metros entre os presentes e só reunir grupos de no máximo 5 a 10 pessoas, a depender do tamanho da sala de reunião;
- Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre trabalhadores e realizar a limpeza e higienização regular;
- 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. Proceder à higienização das esteiras, quando houver;
- Instalação de barreiras de proteção física (vidro, acrílico ou acetato) nos caixas a fim de reduzir o contato com o cliente;
- Se o estabelecimento dispuser de balcões para atendimento deve fazer uso de fita de isolamento suspensa nas frentes dos balcões, restringindo o acesso às pequenas áreas para evitar o contato entre o funcionário e o cliente;
- Higienizar a cada turno ou quando observar a presença de sujeira, os balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio a 0,1 a 0,5%;
- 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;
- 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 ABNT, principalmente em escritórios e partes administrativas, abstendo-se de manter o local de trabalho sem renovação de ar;
- Os produtos, quando possível, devem estar envolvidos com plástico e deve ser realizada a higienização com álcool 70% ou outro sanitizante adequado registrado na ANVISA, conforme recomendações do fabricante;
- Todas as empresas distribuidoras ao ato da emissão da Nota Fiscal dos produtos devem sempre incluir lote, validade e fabricação do referido produto permitindo, assim, a rastreabilidade em toda a cadeia produtiva;
- No transporte e entrega de produtos ao consumidor, os funcionários devem ter à disposição álcool a 70% para higienização de mãos e superfícies;
- Eliminar bebedouros de bico injetor e disponibilizar alternativas (dispensadores de água e copos plásticos descartáveis e/ou copos de uso individual, desde que constantemente higienizados);
- Adotar horários alternativos para a rotina dos trabalhadores e organizar escalas para que evitem aglomerações, por exemplo, no refeitório ou local de descanso dos trabalhadores;
- Organizar o funcionamento dos refeitórios (quando houver) de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os trabalhadores, providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos operários durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;
- Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou álcool a 70%. Após as refeições ou lanches, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão, deixando-os permanecer ensaboados de 30 a 40 segundos, posteriormente, enxaguar bem em água corrente;
- No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco plástico individual. Após o término da refeição deve-se proceder a higienização das mãos (dispor de álcool a 70% nas mesas ou em locais bem próximos) e recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a mesma é de responsabilidade de cada trabalhador;
- Quando houver 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, incluindo na parte interna de cada elevador dispensadores de álcool a 70% para higienização das mãos.
- Dar preferência às vendas on line nas modalidades de entrega por delivery (aplicativos ou entregadores próprios), entregas rápidas, Drive Thru, entre outros;
- Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo na fila a distância mínima de 2 metros entre os usuários. Deve ser disponibilizado dispensador de álcool a 70% dentro do elevador;
- Afixar material com as orientações e disponibilizar em locais visíveis aos clientes, como balcões de atendimento, caixas, portas de acesso ao estabelecimento e de banheiros sanitários;
- Evitar aglomerações e longa permanência nos estabelecimentos, mantendo distância de no mínimo 2 metros de outras pessoas;
- Disponibilizar lavatório/pia na entrada e nas portas de acesso do serviço com água e sabão ou sabonete líquido, papel toalha, e/ou álcool a 70% para correta higienização das mãos;
- Evitar contato físico com clientes e outros funcionários;
- Reforçar a higienização e desinfecção das superfícies, ambiente, equipamentos e instrumentos na área de atendimento, incluindo carrinhos e as cestas para compras, que devem ser lavados diariamente. Desinfetar os cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso por cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado registrado na ANVISA, fazendo uso do produto conforme indicações do fabricante. Prezar pela segurança do trabalhador executor da operação, treinando-os e fornecendo os EPIs adequados;
- Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes (copas, refeitórios, entrada do depósito, terminal de carga e descarga, corredores de mercadorias, setores de compra e venda de produtos, etc.) borrifar hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 metros;
- Instalação de barreiras nos caixas a fim de reduzir o contato com o cliente;
- Se o estabelecimento dispuser de balcões para atendimento deve fazer uso de fita de isolamento suspensa nas frentes dos balcões, restringindo o acesso às pequenas áreas para evitar o contato entre o funcionário e o cliente;
- Organizar as filas nos balcões de caixa de modo a manter distância mínima de segurança de 2 metros entre os clientes;
- Os alimentos e bebidas para degustação deverão ser disponibilizado em embalagens de plástico ou papel individualizadas;
- Higienizar a cada turno ou quando observar a presença de sujeira, os balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%;
- Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre trabalhadores e realizar a limpeza e higienização regular;
- 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;
- Produtos como colchões e cama box deve estar envolvidos com plástico e deve ser realizada a higienização com álcool 70% ou outro sanitizante adequado registrado na ANVISA, conforme recomendações do fabricante;
- Recomenda-se a redução da exposição de produtos em vitrine sempre que possível. Quando houver produtos em exposição, os mesmos devem ser higienizados frequentemente;
- O proprietário/responsável pela empresa/estabelecimento deve orientar e recomendar aos clientes a diminuir a manipulação dos produtos a serem adquiridos, a evitar experimentar roupas e calçados antes das compras e a não se sentar nos móveis em exposição, pois estes podem ser fontes de contaminação;
- Adote horários alternativos para a rotina dos trabalhadores e organize escalas para que evitem aglomerações, por exemplo, no refeitório ou cantina;
- No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco plástico individual. Após o término da refeição deve-se proceder a higienização das mãos (dispor de álcool a 70% nas mesas ou em locais bem próximos), recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a mesma é de responsabilidade de cada trabalhador.

23. O Comércio Varejista da Construção Civil deve seguir as medidas abaixo relacionadas:

24. 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 PIAUI, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

25. 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 PIAUI, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, 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.



DECRETO Nº 19.074, DE 01 DE JULHO DE 2020.

ANEXO II

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

PROTÓCOLO ESPECÍFICO Nº 002/2020

ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES, TRABALHADORES E CLIENTES DO SETOR DE INDÚSTRIA DE TRANSFORMAÇÃO DE MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)

SETOR:

Indústria de Transformação de Materiais de Construção.

ATIVIDADES:

Indústria de Transformação de Materiais de Construção: atividades de fabricação (madeira, material plástico, vidro, concreto, cerâmica, estrutura metálica, minerais não metálicos e produtos diversos utilizados em obras e construções), envolve também a manutenção e instalação de máquinas.

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 PARA INDÚSTRIA DE TRANSFORMAÇÃO DE MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO:

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 da Indústria de Transformação de Materiais de Construção 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 tornamos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

1. Controlar o acesso às instalações da indústria, desde a entrada, com marcação/sinalização no chão para indicar percurso de circulação e posicionamento dos trabalhadores em seus setores produtivos, de modo a manter o distanciamento mínimo de 2 metros de distância entre os trabalhadores;

2. Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada dos setores produtivos e em locais de grande circulação de pessoas ou mercadorias;

3. 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);

4. Disponibilizar lavatório/pia com água e sabão ou sabonete líquido, papel toalha e lixeira com pedal e tampa, e/ou álcool a 70% em locais estratégicos (como entrada, refeitório, setores de produção e vestuário, por exemplo), para que os trabalhadores façam a higienização das mãos com frequência;

5. Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara;

6. Reavaliar o uso do ponto eletrônico, caso seja o meio de controle da jornada de trabalho adotado na indústria. Caso opte pela utilização, envolver o leitor óptico com papel filme, 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;

7. Reavaliar o acesso à indústria por meio de catracas com leitor digital. Se não for possível a suspensão deste controle, a indústria deverá disponibilizar ao lado álcool a 70% para higiene das mãos;

8. Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas;

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

10. Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e disponibilizar barreiras de proteção física para caixas e afins;

11. Recomendar aos fornecedores o envio de mostruário, orçamentos e notas fiscais por meio online;

12. Recomendar aos clientes solicitar orçamentos e encomendas por meio eletrônico, delivery, compra por telefone ou internet;

13. Quando houver necessidade de atendimento presencial de fornecedores e clientes, agendar previamente o atendimento com horário marcado, evitando intenso fluxo de pessoas em um mesmo horário na indústria;

14. Reduzir o tempo de permanência de fornecedores e clientes no interior da fábrica, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;

15. Manter o distanciamento mínimo de 2 metros nas filas em frente a balcões de atendimento ou Caixas, dispor de sinalização (marcação no piso ou fita de isolamento suspensa, entre outras). No lado externo, caso tenha fila, sinalizar no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa, providenciando proteção para sol e chuva;

16. Fazer a utilização, se necessário, do uso de senhas ou outro sistema eficaz para evitar filas ou aglomeração de pessoas;

17. Caso utilize uniforme da empresa, orientar o trabalhador a não retornar para casa diariamente vestindo a roupa privativa do trabalho;

18. Não permitir o compartilhamento de armário para guarda dos objetos pessoais;

19. Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado funcionário utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo na fila a distância mínima de 2 metros entre os clientes. Disponibilizar dentro do elevador dispensador de álcool a 70%;

20. 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;

21. Realizar a higienização a cada uso dos itens de toque, ferramentas, equipamentos e maquinários de uso comum, com desinfetante a base de cloro ou álcool a 70%, como maçanetas, torneiras, corrimãos, aparelhos de telefone fixo, mesas, cadeiras, canetas, pranchetas, teclados de computadores, mouse, tablets, carimbos, botões de elevadores, rádios transmissores, equipamentos de trabalho, ferramentas, maquinários em geral e todas as superfícies metálicas;

22. Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos e áreas de circulação de clientes no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;

23. Sistematizar a limpeza geral (pisos, paredes, forros, portas, janelas, etc.), a qual deve ser realizada, preferencialmente, no início e no término das atividades, devendo ser mantido em fácil acesso quadro com os horários em que ocorrerá a limpeza, higienização e/ou sanitização para conferência e fiscalização;

24. Higienizar os banheiros, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade. Os sanitários devem ser lavados e desinfetados com hipoclorito de sódio a 1% ou água sanitária a 2,5% após cada uso. Orientar aos trabalhadores e clientes que ao dar descarga deve-se permanecer com a tampa do vaso sanitário fechada;

25. Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes (copas, refeitórios, vestiários, entradas dos setores produtivos, áreas de atividades fabris, corredores de mercadorias, terminal de carga e descarga de matéria-prima, etc.) borrifar hipoclorito de sódio a 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 m;

26. Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência). Caso seja indispensável a reunião presencial, todos os participantes devem usar máscaras e manter distância de 2 metros. Só reunir grupos de no máximo 10 pessoas, a depender do tamanho da sala de reunião ou local (ao ar livre), mantendo porta ou janelas abertas para garantir a circulação do ar;

27. Os treinamentos também devem ser na modalidade à distância (on-line);

28. Evitar viagens de trabalho durante a PANDEMIA;

29. Organizar o funcionamento dos refeitórios de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os trabalhadores, providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos operários durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;

30. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou álcool a 70%. Após as refeições ou lanches, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão, deixando-os permanecer ensaboados de 30 a 40 segundos, posteriormente, enxague bem em água corrente;

31. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Proibido o autosserviço (self-service) no refeitório. Na preparação e distribuição dos alimentos, devem ser observados os cuidados de higienização e vestimentas adequadas dos funcionários;

32. No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco plástico individual. Após o término da refeição deve-se proceder a higienização das mãos (dispor de álcool a 70% nas mesas ou em locais bem próximos) e recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a mesma é de responsabilidade de cada trabalhador;

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 ABNT, principalmente em escritórios e partes administrativas, abstendo-se de manter o local de trabalho sem renovação de ar;

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

35. No transporte e entrega de produtos ao consumidor, os trabalhadores devem ter à disposição álcool a 70% para higienização de mãos;

36. Para as indústrias que fornecem transporte para os trabalhadores, devem ser instituídas medidas de prevenção, tais como:

- Reduzir em 50% a capacidade de lotação de ônibus;
- Disponibilizar proteção de acrílico ou acetado para isolamento individual do motorista;
- Realizar a ocupação do veículo alternando o assento (caldeiras/poltronas) entre as pessoas;
- A higienização de veículos e equipamentos deve ser feita, no mínimo, a cada turno, com produtos indicados pelos órgãos de saúde como eficazes na eliminação do vírus nas diversas superfícies de contato;
- Devem ser higienizados volante, manoplas do câmbio e do freio de estacionamento e demais pontos de contato dos operadores ao final de cada viagem, fazendo-se fricção nesses componentes;
- Os veículos devem ser totalmente lavados a cada 24 (vinte e quatro) horas (interna e externamente), sendo que os pontos de maior contato dos usuários (corrimãos, balaústres, pega-mãos, roleta e pontos de apoio nos assentos) devem ser higienizados pelo menos duas vezes ao dia;
- As janelas do veículo devem ser mantidas abertas, resguardados os limites de segurança;
- Deve ser fornecido álcool a 70% aos trabalhadores na entrada e saída do transporte para a correta higienização das mãos.

37. Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre pessoas, realizar a limpeza e higienização regular, fazer a correta armazenagem dos produtos de acordo com as especificidades de cada um, mantendo a temperatura adequada;

38. Os trabalhadores de atendimento de saúde do SESMT, como enfermeiros, auxiliares e médicos, devem receber Equipamentos de Proteção Individual - EPIs de acordo com os riscos, em conformidade com as orientações do Ministério da Saúde, quando cabíveis;

39. 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, áudios, filmagens, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

40. 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, áudios, filmagens, 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.



DECRETO Nº 19.074, DE 01 DE JULHO DE 2020.

ANEXO III

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

PROTÓCOLO ESPECÍFICO Nº 003/2020

ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES, TRABALHADORES E CLIENTES DO SETOR DE INDÚSTRIA DE TRANSFORMAÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)

SETOR:

Indústria de Máquinas e Equipamentos.

ATIVIDADES:

Indústria de Transformação de Máquinas e Equipamentos: instalação de máquinas e equipamentos, reparação, instrumentos e materiais para uso médico.

PROTÓCOLO GERAL:

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

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

PROTÓCOLO ESPECÍFICO PARA INDÚSTRIA DE TRANSFORMAÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS:

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 Indústria de Transformação de Máquinas e Equipamentos 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. Controlar o acesso às instalações da indústria, desde a entrada, com marcação/sinalização no chão para indicar percurso de circulação e posicionamento dos trabalhadores em seus setores produtivos, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros de distância entre os trabalhadores;

2. Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada dos setores produtivos e em locais de grande circulação de pessoas ou mercadorias;

3. 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);

4. Disponibilizar pia com água e sabão líquido, assim como papel toalha e lixeira com pedal e tampa, e/ou álcool a 70%, dentro e fora do setor produtivo, em locais estratégicos (como entrada, refeitório, setores de produção e vestuário, por exemplo), para que os trabalhadores façam a higienização das mãos com frequência;

5. Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente;

6. Reavaliar o uso do ponto eletrônico, caso seja o meio de controle de jornada adotado na indústria. Caso opte pela utilização, envolver o leitor óptico com papel filme, 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;



7. Reavaliar o acesso à indústria por meio de catracas com leitor digital. Se não for possível a suspensão deste controle, a indústria deverá disponibilizar ao lado álcool a 70% para higiene das mãos;

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

9. Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e disponibilizar barreiras (vidro, acrílico e acetato) de proteção física para caixas e afins;

10. Recomendar aos fornecedores o envio de mostruário, orçamentos e notas fiscais por meio on-line;

11. Recomendar aos clientes solicitar orçamentos e encomendas por meio on-line, delivery, compra por telefone ou internet;

12. Quando houver necessidade de atendimento presencial de fornecedores e clientes, deve ser previamente agendado;

13. Reduzir o tempo de permanência de fornecedores e clientes no interior da fábrica, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;

14. Manter o distanciamento mínimo de 2 metros nas filas em frente a balcões de atendimento ou Caixas, dispo de sinalização (marcação no piso ou fita de isolamento suspensa, entre outras). No lado externo, caso tenha fila, sinalizar no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa, providenciando proteção para sol e chuva;

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

16. Não permitir o compartilhamento de armário para guarda dos objetos pessoais;

17. Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado funcionário utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo na fila a distância mínima de 2 metros entre os usuários. Deve ser disponibilizado dispensador de álcool a 70% dentro do elevador;

18. Realizar a higienização a cada uso dos itens de toque, ferramentas, equipamentos e maquinários de uso comum, com desinfetante a base de cloro ou álcool a 70%, como maçanetas, torneiras, corrimãos, aparelhos de telefone fixo, mesas, cadeiras, canetas, pranchetas, teclados de computadores, mouse, tablets, carimbos, botões de elevadores, rádios transmissores, equipamentos de trabalho, ferramentas, maquinários em geral e todas as superfícies metálicas;

19. Higienizar os banheiros, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade. Os sanitários devem ser lavados e desinfetados com hipoclorito de sódio a 1% ou água sanitária a 2,5% após cada uso. Orientar aos trabalhadores e clientes que ao dar descarga deve-se permanecer com a tampa do vaso sanitário fechada;

20. Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes (copas, refeitórios, vestiários, entradas dos setores produtivos, áreas de atividades fabris, corredores de mercadorias, terminal de carga e descarga de matéria-prima, etc.) borrifar hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 m;

21. Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, todos os participantes devem usar máscaras e manter distância de 2 metros. Só reunir grupos de no máximo 5 a 10 pessoas, a depender do tamanho da sala de reunião, sendo mantida porta ou janelas abertas para garantir a circulação do ar;

22. Os treinamentos também devem ser preferencialmente on-line;

23. Evitar deslocamentos e viagens de trabalho durante a PANDEMIA;

24. Organizar o funcionamento dos refeitórios de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os trabalhadores, providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos trabalhadores durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;

25. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou álcool a 70%. Após as refeições ou lanches, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão, deixando-os permanecer ensaboados de 30 a 40 segundos, posteriormente, enxague bem em água corrente;

26. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Proibido o autosserviço (self-service) no refeitório. Na preparação e distribuição dos alimentos, devem ser observados os cuidados de higienização e vestimentas adequadas dos funcionários;

27. No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco plástico individual. Após o término da refeição deve-se proceder a higienização das mãos (dispor de álcool a 70% nas mesas ou em locais bem próximos) e recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a mesma é de responsabilidade de cada trabalhador;

28. Isolar bebedouros de bico ejetor e disponibilizar alternativas (dispensadores de água e copos plásticos descartáveis e/ou copos individualizados, desde que constantemente higienizados);

29. 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. Alternativamente ao uso de aparelho de ar condicionado, devem ser utilizados ventiladores e umidificadores;

30. 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 ABNT, principalmente em escritórios e partes administrativas, abstendo-se de manter o local de trabalho sem renovação de ar;

31. No ato de emissão da Nota Fiscal das máquinas e equipamentos deve-se sempre incluir lote, validade e fabricação do referido produto, permitindo assim a rastreabilidade em toda a cadeia produtiva;

32. Nos processos de recebimento, guarda, estoque e entrega/envio de mercadorias (entrada e saída de produtos), os trabalhadores devem proceder à correta higienização das mãos antes e após o manuseio das embalagens/pacotes/caixas/maquinário. Observar data de fabricação e validade no armazenamento dos produtos;

33. Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre pessoas, realizar a limpeza e higienização regular, fazer a correta armazenagem dos produtos de acordo com as especificidades de cada um, mantendo a temperatura adequada;

34. No estoque de máquinas e equipamentos é necessário criar fluxos que otimizem as operações de manuseio, preparo e despacho para transporte;

35. No transporte e entrega de produtos ao consumidor, os trabalhadores devem ter à disposição álcool a 70% para higienização de mãos;

36. Para as indústrias que fornecem transporte para os funcionários, devem ser instituídas medidas de prevenção, tais como:

- ✓ Reduzir em 50% a capacidade de lotação de ônibus;
- ✓ Disponibilizar proteção de acrílico ou acetato para isolamento individual do motorista;
- ✓ Realizar a demarcação no piso e nas cadeiras/poltronas estabelecendo distância mínima de 2 metros entre as pessoas;
- ✓ A higienização de veículos e equipamentos deve ser feita, no mínimo, a cada turno, com produtos indicados pelos órgãos de saúde como eficazes na eliminação do vírus nas diversas superfícies de contato;
- ✓ Devem ser higienizados volante, manoplas do câmbio e do freio de estacionamento e demais pontos de contato dos operadores ao final de cada viagem, fazendo-se fricção nesses componentes;
- ✓ Os veículos devem ser totalmente lavados a cada 24 (vinte e quatro) horas (interna e externamente), sendo que os pontos de maior contato dos usuários (corrimãos, balaústres, pega-mãos, roleta e pontos de apoio nos assentos) devem ser higienizados pelo menos duas vezes ao dia;
- ✓ As janelas do veículo devem ser mantidas abertas, resguardados os limites de segurança;
- ✓ Deve ser fornecido álcool a 70% aos trabalhadores na entrada e saída do transporte para a correta higienização das mãos.

37. Estimular os trabalhadores a permanecer sempre em locais ventilados nos intervalos para descanso e horários de repouso;

38. Os trabalhadores de atendimento de saúde do SESMT, como enfermeiros, auxiliares e médicos, devem receber Equipamentos de Proteção Individual - EPI de acordo com os riscos, em conformidade com as orientações do Ministério da Saúde, quando cabíveis;

39. 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, áudios, filmagens, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

40. 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, áudios, filmagens, 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.