

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

PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 034/2020

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

SETOR:

Indústria Extrativista.

ATIVIDADES:

Indústria de Extrativismo: extração de matéria-prima

PROTOCOLO GERAL:

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

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

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA EMPREGADORES E TRABALHADORES DA INDÚSTRIA EXTRATIVISTA:

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 Extrativista** 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. Aumentar a frequência de higienização das mãos com água e sabão e, alternativamente, com álcool a 70%;
2. Disponibilizar lavatórios/pias com água e sabão ou sabonete líquido, e/ou álcool a 70% em pontos estratégicos de maior fluxo de pessoas, visando estimular a correta higienização das mãos;
3. Usar a máscara de proteção, conforme DECRETO Nº 18.947, de 22 de Abril de 2020 que dispõe sobre o uso obrigatório de máscara de proteção facial, como medida adicional necessária ao enfrentamento da COVID-19;
4. Não tocar os olhos, boca ou nariz, caso seja necessário, higienizar as mãos antes com álcool a 70% friccionando por 20 a 40 segundos;

5. Oriente os trabalhadores sobre a importância de manter uma distância segura de no mínimo 2 metros dos demais e evitar contatos físicos desnecessários, evitando inclusive se cumprimentar com abraços, beijos e apertos de mão;

6. Adote, se possível, escalas de trabalho para reduzir a quantidade de trabalhadores simultâneos nas frentes de trabalho, de forma a garantir maior distância entre eles, observando a distância mínima de 2 metros entre os trabalhadores;

7. Nesse período, escolha conversar com fornecedores e técnicos apenas à distância, lembre-se que quanto menor o trânsito de pessoas, melhor;

8. Quando necessário realizar reuniões para orientações e treinamentos com os trabalhadores 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;

9. No caso de escritórios de administração, quando houver, 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 2,0 metros. Nos atendimentos aos trabalhadores dentro do escritório, realizá-lo de forma individual;

10. Higienização das áreas de acampamentos e administrativas, quando houver (ver Protocolo Geral);

11. Caminhoneiros e outros prestadores de serviços devem permanecer no interior dos veículos durante a entrega ou carregamento de materiais, fazendo uso das máscaras;

12. Os caminhões para transporte de matéria-prima devem ser conduzidos somente pelo motorista, sem caronas e sempre que haja a troca de trabalhador é preciso proceder a higienização e descontaminação, realizar a desinfecção do veículo com hipoclorito de sódio a 0,5%, aguardando a secagem para utilizá-lo. A desinfecção do veículo é importante mesmo que só você o utilize. Atenção especial aos locais de manuseio constante, fazendo uso de álcool a 70% para desinfecção de superfícies internas, como volantes, câmbio, maçanetas, chaves de partida, alças de setas e botões no painel de controle. Vê Recomendação Técnica Nº 017/2020/DIVISA:

http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa_document/file/558/COVID_19_PI_RT_017.2020_Desinfecc%C3%A7%C3%A3o_de_Ambientes_e_Alimentos.pdf

13. Realizar a desinfecção ainda 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;

14. As ferramentas ou equipamentos específicos da atividade de extração, devem ser higienizados com álcool 70% ou com hipoclorito de sódio a 0,5%, antes e depois de seu uso. Atenção: o uso de luvas durante o manuseio das ferramentas, não reduz seu potencial de contaminação, uma vez que o contato das luvas contaminadas com boca, olhos e nariz pode resultar com contágio da pessoa;

15. As áreas destinadas ao beneficiamento da matéria-prima devem seguir as mesmas orientações sobre limpeza e desinfecção, assim como as orientações gerais para os trabalhadores;

16. Afastar imediatamente os funcionários que apresentem sintomas gripais como febre, dor de garganta, tosse, dor de cabeça, diarreia e falta de ar;

17. Organizar o funcionamento dos refeitórios de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2,0 metros entre os trabalhadores, providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos operários durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;

18. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito 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, enxaguar bem em água corrente;

19. 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 adequada dos funcionários;

20. No momento da refeição (as máscaras devem ser acondicionadas pelos trabalhadores em sacos individuais de papel ou plástico e após o término da refeição deve-se proceder a higienização de mãos e boca com água e sabão líquido, secar com papel toalha e colocar uma nova máscara, sendo que o cuidado com a máscara é de responsabilidade de cada trabalhador);

21. Caso a empresa possua 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 1,5 metro 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 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 após cada uso e ao dar descarga permaneça com a tampa do sanitário fechada), conforme previsão da legislação específica (NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho);

22. Os veículos para transporte de trabalhadores 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 duas vezes ao dia, a cada turno de atividade;

23. As janelas do veículo devem ser mantidas abertas, resguardados os limites de segurança;

24. Respeitar a distância de no mínimo 2 metros entre os trabalhadores no interior do transporte;

25. Deve ser fornecido álcool a 70% aos trabalhadores na entrada e saída do transporte para a correta higienização das mãos;

26. Os trabalhadores que retornam diariamente as suas residências, recomenda-se tomar banho e deixar roupas e sapatos ao ar livre e proceder lavagem das mesmas com água e sabão;

27. 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;

28. 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.

PROTOCOLO PUBLICADO:

DECRETO Nº 19.093, de 10 julho de 2020

Aprova os Protocolos Específicos com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do SARSCoV-2 (COVID-19) para os setores agropecuário, Indústria de Fabricação de Alimentos e Bebidas, Transporte de Cargas e Fabricação de Embalagens e Indústria de Extrativismo, autoriza o funcionamento dos estabelecimentos ou atividades que atendem simultaneamente às condições do Protocolo Geral e do Protocolo Específico para o seu segmento, e dá outras providências.

Diário Oficial do Estado – DOE - ANO LXXXIX - 131º DA REPÚBLICA, Teresina (PI), Sexta-Feira, 10 de Julho de 2020, Nº 127, p.12-38.