

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

PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 036/2020

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

SETOR:

Indústria e fabricação em geral.

ATIVIDADES:

Atividades de fabricação em escala industrial, envolve também a manutenção e instalação de máquinas, incluindo: indústria de saneantes, domissanitários e cosméticos, indústria de móveis e eletrodomésticos, indústria farmacêutica e de insumos farmacêuticos; indústria de produtos químicos, petroquímicas, mecânica, metalúrgica, minerais não metálicos, indústria de embalagens, indústria de eletricidade, combustível e gás (geração e transmissão de energia elétrica e combustíveis gasosos), indústria de couro e artigo para viagem, 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 INDÚSTRIA:

Uma nova realidade se apresenta e para isso, somos chamados a sermos responsáveis pelas nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas ao setor da **Indústria e fabricação 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. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornarmos protagonista 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 empresas/estabelecimentos do setor industrial 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;

2. 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;

3. Utilizar informativos visuais (cartazes, pôster, áudio-imagem, etc.) na entrada dos serviços, a fim de fornecer aos trabalhadores e clientes as instruções sobre as formas de contaminação e de prevenção da COVID-19;
4. Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada dos setores produtivos e em locais de grande circulação de pessoas ou mercadorias;
5. 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);
6. 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;
7. Quando possível, revisar arranjo físico (layout) e métodos das atividades, ajustando-as para atender às necessidades sociais de isolamento. 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);
8. 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;
9. 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;
10. 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;
11. Quando possível, flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, conforme avaliação dos riscos epidemiológicos, sanitários e ocupacionais;
12. Durante o trabalho interno ou nas atividades turísticas externas os trabalhadores devem manter os cabelos presos;
13. Não utilizar adornos, como bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos e evitar contaminação cruzada;
14. Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e disponibilizar barreiras de proteção física para caixas e afins;
15. Recomendar aos fornecedores o envio de mostruário, orçamentos e notas fiscais por meio online;
16. Recomendar aos clientes solicitar orçamentos e encomendas por meio eletrônico, *delivery*, compra por telefone ou internet;
17. 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;

18. Reduzir o tempo de permanência de fornecedores e clientes no interior da fábrica, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;
19. Manter o distanciamento mínimo de 2 metros nas filas em frente a balcões de atendimento ou Caixas, dispendo 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;
20. Isolar bebedouros de bico injetor e disponibilizar alternativas (dispensadores de água e copos plásticos descartáveis e/ou copos individualizados, desde que constantemente higienizados);
21. Fazer a utilização, se necessário, do uso de senhas ou outro sistema eficaz para evitar filas ou aglomeração de pessoas;
22. Caso utilize uniforme da empresa, orientar ao trabalhador a não retornar para casa diariamente vestindo a roupa privativa do trabalho;
23. Não permitir o compartilhamento de armário para guarda dos objetos pessoais;
24. 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%;
25. 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;
26. 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;
27. 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;
28. 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 ocorreram a limpeza, higienização e/ou sanitização para conferência e fiscalização;
29. 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%. Orientar aos trabalhadores e clientes que ao dar descarga deve-se permanecer com a tampa do vaso sanitário fechada;
30. 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;
31. Trabalhadores que realizarem viagens a serviço deverá ficar alerta quanto a sinais e sintomas da COVID-19 e seguir as medidas higienicossanitárias preconizadas nos protocolos geral e específicos, recomenda-se:

- Proceder à higienização do veículo diariamente durante a viagem, devendo ser higienizados, com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5, seguindo diluições constante na Nota Técnica SESAPI/DIVISA Nº 011/2020, o volante, trincos das portas, manoplas do câmbio e do freio de estacionamento e demais pontos de contato dos operadores fazendo-se fricção nesses componente. Higienizar antes e após cada viagem;
- Permitir lotação máxima dos carros da empresa com 5 lugares para apenas 4 pessoas. No caso de van, ônibus ou microônibus utilizar 50% da capacidade de ocupação do veículo;
- Manter janelas dos veículos abertas;
- Orientar aos motoristas e demais trabalhadores a reforçarem os seus cuidados pessoais, higienizando sempre as mãos com álcool a 70% durante a viagem;
- Proibido se alimentar e compartilhar alimentos dentro do veículo.

32. 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.

33. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito 1% 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;

34. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Na preparação e distribuição dos alimentos, devem ser observados os cuidados de higienização e vestimentas adequadas dos funcionários;

35. As refeições servidas na modalidade autosserviço (self-service) devem seguir o Protocolo Específicos para Serviços de Alimentação e Bebidas;

36. No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em sacos plásticos individuais para, posteriormente, fazer o descarte da máscara em lixeiras com tampa e pedal. 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 colocar uma nova máscara, sendo que o cuidado com a máscara é de responsabilidade de cada trabalhador;

37. 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;

38. 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;

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

40. 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 acetato 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.

41. 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;

42. Caso haja estoque, criar fluxos que otimizem as operações de manuseio, preparo e despacho para transporte;

43. 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 cabível;

44. As empresas/estabelecimentos de todos os segmentos da indústria 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 0,5%, através de borrifação na altura de 1,80 metros (diluição 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

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

- Disponibilizar lixeiras com tampa e pedal em pontos estratégicos das indústrias;
- O trabalhador 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;
- 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%.

46. 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.

47. 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 19.112, de 21 julho de 2020

Aprova os Protocolos Específicos com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do SARS-CoV-2 (COVID-19) para os segmentos do item 3 do Grupo I do Calendário de Retomada Gradual das Atividades Econômicas e Sociais, na forma que especifica, e dá outras providências.

Diário Oficial do Estado – DOE - ANO LXXXIX - 131º DA REPÚBLICA, Teresina (PI), Terça-Feira, 21 de Julho de 2020, Nº 134, p.04-18.