

Plano Municipal de enfrentamento à COVID-19 - "Plano Contagem Pacto pela Vida"

PROTOCOLO DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA FUNCIONAMENTO DAS CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DE MINAS GERAIS - CEASAMINAS

Este protocolo destina-se a cessionários, funcionários, colaboradores terceirizados e prestadores de serviço pertencentes à CEASAMINAS, assim como a todos os clientes que utilizam os serviços prestados por esta central de abastecimento.

A unidade CEASAMINAS está autorizada a funcionar desde que cumpra as regras de prevenção ao contágio e contenção da propagação de infecção viral relativa ao Coronavírus – COVID-19, estabelecidas no Decreto nº 4, de 12 de janeiro de 2021, acrescidas de regras específicas que compõem o presente Protocolo.

Conforme estabelecido pelo referido Decreto, são regras que se aplicam no Entrepasto da CEASAMINAS:

1. Afixar na entrada dos estabelecimentos uma placa informando a capacidade máxima de lotação;
2. Garantir que os ambientes estejam ventilados e facilitem a circulação de ar;
3. Disponibilizar profissional para realizar a abordagem de frequentadores, clientes, funcionários e fornecedores para uso de preparações alcoólicas (gel ou líquida com concentração de 70%) na entrada dos estabelecimentos e, se possível, de forma intercalada nos corredores, recomendando por meio de informativos a necessidade do seu uso constante;
4. Na entrada dos estabelecimentos, manter um termômetro digital remoto, que detecte a temperatura sem contato com a pele, sendo vedada a entrada e permanência nos estabelecimentos de frequentadores, clientes, funcionários ou fornecedores com temperatura corporal superior a 37°C;
5. Somente autorizar a entrada e permanência nos estabelecimentos de frequentadores, clientes, funcionários e fornecedores com uso adequado de máscara facial, que deverá cobrir totalmente o nariz e a boca;
6. Ampliar a frequência de limpeza de piso, corrimão, maçaneta, superfícies e banheiros com álcool 70% ou solução de água sanitária, lixeira com tampa e abertura sem contato manual;

7. Higienizar com álcool a 70% todos os equipamentos utilizados na prestação de serviços, antes e após cada utilização;
8. Realizar higienização de superfícies de equipamentos de uso compartilhado (carrinhos de compras, cestas e similares, etc.) por cada cliente, com álcool 70%;
9. Descartar resíduos corretamente, conforme preconizado na Resolução RDC 222/2018 ANVISA/MS;
10. Higienizar com álcool a 70% máquinas de cartão de crédito após a utilização de cada usuário;
11. Para os estabelecimentos que realizem entrega em domicílio, deve-se proceder à devida higienização de todos os equipamentos utilizados para o transporte, bem como garantir a temperatura adequada para não perecimento dos alimentos e manutenção da qualidade dos medicamentos;
12. Uso obrigatório de *face shield* (máscara transparente de acrílico) para todos os atendentes dos estabelecimentos, juntamente com a máscara de proteção facial;

§ 1º Os estabelecimentos deverão dispensar do comparecimento ao seu local de trabalho os funcionários que apresentarem sintomas respiratórios, tais como tosse seca, febre (temperatura corporal acima de 37º), dificuldade respiratória aguda, congestionamento nasal e/ou inflamação na garganta.

§ 2º O distanciamento entre as pessoas, a fim de evitar aglomeração e observar as regras sanitárias e epidemiológicas de enfrentamento à pandemia deve ser cumprido da seguinte forma:

I - para lugares fechados, 1 (uma) pessoa a cada 5 m² (cinco metros quadrados); e

II - para lugares abertos, 1 (uma) pessoa a cada 2 m² (dois metros quadrados).

MEDIDAS COMPLEMENTARES AO DECRETO nº 4, DE 12 DE JANEIRO DE 2021, E CONDICIONANTES PARA FUNCIONAMENTO DA CEASAMINAS:

1. Acesso e capacidade

1.1. Na entrada dos estabelecimentos, manter funcionário para aferição de temperatura com termômetro digital remoto, que detecte a temperatura sem contato com a pele, sendo vedada a entrada e permanência nos estabelecimentos de frequentadores, clientes, funcionários ou fornecedores com temperatura corporal superior a 37ºC.

1.2. Somente autorizar a entrada e permanência nos estabelecimentos de frequentadores, clientes, funcionários e fornecedores com uso adequado de máscara facial, que deverá cobrir totalmente o nariz e a boca.

- 1.3. Disponibilizar profissional para realizar a abordagem de frequentadores, clientes, funcionários e fornecedores para uso de preparações alcoólicas (gel ou líquida com concentração de 70%) na entrada dos estabelecimentos e, se possível, de forma intercalada nos corredores, recomendando por meio de informativos a necessidade do seu uso constante.
- 1.4. Dentro de cada loja, limitar a capacidade de pessoas, incluindo funcionários e clientes, respeitando-se o distanciamento mínimo de 5 m² (cinco metros quadrados).
- 1.5. Organizar filas internas e externas na entrada dos estabelecimentos, observando o distanciamento mínimo de 2 m (dois metros) entre as pessoas, em caso de necessidade.
- 1.6. No Mercado Livre do Produtor – MPL, utilizar sistema de som com emissão de sinais sonoros a cada 30 minutos, com informes que estimulem e propaguem a importância da utilização de máscaras, da higienização das mãos com álcool gel 70% ou lavagem com água e sabão.
- 1.7. Implantar campanha de conscientização interna, com cartazes e/ou outros dispositivos com divulgação de medidas preventivas à contenção da COVID-19.
- 1.8. Evitar a utilização de decoração e adornos no ambiente que possam dificultar a limpeza.
- 1.9. Organizar os processos de trabalho de modo a possibilitar a realização de *home office* (teletrabalho) àquelas funções em que for possível.
- 1.10. Ajustar as jornadas de trabalho, de modo a proporcionar uma distância mínima de 2 m (dois metros) entre os postos de trabalho.
- 1.11. Elaborar e divulgar procedimento escrito sobre autoavaliação e o autocuidado, divulgando-o aos trabalhadores, de modo a auxiliá-los na identificação de potenciais sinais e sintomas da Covid-19.
- 1.13. As atividades dos vendedores ambulantes/cafezeiros que já se encontravam devidamente regulamentadas na CEASAMINAS antes da pandemia da Covid-19, permanecerão liberadas, desde que cumpridas todas as regras deste Protocolo, especialmente as contidas no item 2.10, e:
 - 1.13.1. Higienizar as mãos com álcool gel ou líquido 70% a cada contato com clientes ou superfícies ou objetos e ao final de cada venda/entrega do produto;
 - 1.13.2. Os alimentos já deverão estar acondicionados em embalagens individuais e não poderão ser manipulados pelo vendedor no ato da entrega.
 - 1.13.3. Utilizar material descartável para fornecimento de bebidas e lanches.
 - 1.13.4. Efetuar a cobrança das vendas em momento posterior à entrega dos produtos, ou de forma opcional ter um ajudante exclusivamente para recebimento dos pagamentos.

2. Cuidados com colaboradores, funcionários, fornecedores e demais trabalhadores:

2.1. Capacitar vigilantes, técnicos de segurança e colaboradores para fiscalização das medidas de prevenção e combate à COVID-19;

2.2. Instruir os funcionários sobre a obrigatoriedade do uso adequado de máscara facial, que deverá cobrir totalmente o nariz e a boca, e deverá ser trocada no máximo a cada quatro horas de trabalho, se estiver úmida ou sempre que necessário;

2.3. Uso obrigatório de máscara durante todo o período de funcionamento e de máscara e *face shield* (máscara transparente de acrílico) para funcionário em contato direto com o cliente.

2.4. Orientar funcionários a manter cabelos presos e a não utilizar adornos pessoais, como anéis, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares e brincos grandes, para assegurar a correta higienização das mãos. Permitido o uso de brincos pequenos.

2.5. Orientar os funcionários sobre a necessidade de lavar periodicamente as mãos e antebraços com água e sabão e sempre que considerar necessário.

2.6. Orientar, alertar e fiscalizar os funcionários para que não utilizem ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, canetas, aparelhos de telefone, uniforme, *headsets* e outros.

2.7. Orientar aos funcionários a não realizar o trajeto entre a casa e o local de trabalho de uniforme ou roupas pessoais utilizadas no ambiente de trabalho, a fim de evitar a contaminação dos colegas.

2.8. Orientar os funcionários para lavar e trocar os uniformes ou roupas pessoais utilizadas no trabalho diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada.

2.9. Os estabelecimentos deverão dispensar do comparecimento ao seu local de trabalho os funcionários que apresentarem sintomas respiratórios, tais como tosse seca, febre (temperatura corporal acima de 37°C), dificuldade respiratória aguda, congestionamento nasal e/ou inflamação na garganta. O funcionário deverá ser afastado das atividades laborais e deverá receber orientação para procurar imediato atendimento médico e permanecer em isolamento domiciliar por, no mínimo, 14 dias, ou mais, no caso de recomendação médica e ou persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora. O isolamento domiciliar poderá ser suspenso caso o funcionário seja submetido a exame laboratorial e receba diagnóstico médico, que afaste a possibilidade de estar infectado pela COVID-19;

2.10. Os profissionais que atuam nos estabelecimentos de alimentação deverão:

2.10.1. Reforçar as boas práticas na cozinha (RDC/ANVISA 216/2004) e reservar espaço para a higienização adequada e prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras.

2.10.2. Reforçar cuidados nas áreas de manipulação de alimentos, sendo proibido todo ato que possa contaminar os alimentos.

2.10.3. Informar e orientar aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa, como o telefone celular.

2.10.4. Informar e orientar aos funcionários manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;

2.11. No Mercado Livre do Produtor – MLP, organizar fluxo de carga e descarga, impedindo a aglomeração de produtores, carregadores e demais envolvidos no processo.

3. Ambiente e higienização

3.1. Desinfetar todas as áreas comuns e superfícies de maior contato (corrimãos, balcões de informação, sanitários, áreas de descarte de lixo) pelo menos quatro vezes ao dia ou sempre que se fizer necessário, de acordo com o Protocolo de limpeza e desinfecção de superfícies, publicado em 27 de janeiro de 2021.

3.2. Implementar entradas com fluxo unidirecional, a fim de coordenar a circulação dos clientes.

3.3. Separar lixo com potencial de contaminação para descarte (como luvas, máscaras e EPIs).

3.4. Utilizar apenas lixeiras com tampa acionada por pedal.

3.5. Sinalizar áreas comuns com informações sobre distanciamento de pessoas, orientações de segurança e medidas de prevenção da COVID-19.

3.6. Os dispensadores de água que exijam aproximação da boca para ingestão devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se somente o dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e devidamente higienizados.

3.7. No Mercado Livre do Produtor – MLP, instalar bebedouros e fontes para higienização das mãos em quantidade suficiente para atender ao fluxo de pessoas

3.8. Caracteriza-se infração administrativa, passível sanções e multas, a não utilização correta do uso de máscaras.

3.9. É vedada a prática de degustação de alimentos para vendas.

4. Lanchonetes e restaurantes

4.1. Os estabelecimentos voltados a fornecer alimentação para consumo no CEASAMINAS, como restaurantes, bares, quiosques, lanchonetes e padarias, deverão observar as regras dispostas no art. 5º do Decreto nº 4, de 12 de janeiro de 2021.

5. Banheiros Públicos

5.1. Adotar mecanismos para assegurar o distanciamento mínimo de 2 m (dois metros) entre pessoas que se deslocam e aguardam para acessar os banheiros.

5.2. Limitar o acesso aos banheiros a sua capacidade de uso, com monitoramento permanente por um funcionário.

5.3. Manter as saboneteiras e toalheiros dos lavatórios dos clientes e colaboradores abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável, lenços de papel e álcool 70% (setenta por cento).

5.4. Orientar sobre a disponibilidade e importância da utilização dos lavabos coletivos para a constante higienização das mãos.

5.5. Manter equipe permanente de limpeza, higienizando o ambiente, conforme Protocolo para Limpeza e Desinfecção de Superfícies publicado pela Prefeitura Municipal de Contagem.