

PROTOCOLO GERAL

Todos os empreendimentos, independentemente da natureza, obrigatoriamente, devem seguir as determinações contidas neste documento.

Para fins de entendimento, seguem as definições abaixo:

Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antisepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).

Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

1. Requisitos para empregadores

Os empregadores deverão seguir as recomendações dispostas da Deliberação do Comitê Extraordinário COVID-19 nº 17, de 22 de março de 2020 e suas atualizações (disponível em <https://saude.mg.gov.br/coronavirus/legislacoes>), referentes aos serviços de transporte de pessoas, independentemente da finalidade, seja ela coletiva ou individual, contratados por pessoas físicas ou jurídicas, por aplicativos, autônomos e outros;

Também deverão exibir cartazes no interior do estabelecimento com informações de prevenção ao Covid-19, disponível em <https://www.saude.mg.gov.br/coronavirus>, e afixar os protocolos do **Minas Consciente** em local visível;

Quando indicado, além das medidas básicas, também deverão seguir medidas sanitárias específicas, de acordo com tipo de atividade econômica do estabelecimento.

Nos quadros 1.1, 1.2, 1.3 e 1.4 encontram-se descritas as medidas básicas para todos os estabelecimentos, sendo colocadas as recomendações relacionadas aos colaboradores/trabalhadores, ambiente de trabalho, formas de recebimento, pagamento e horários de funcionamento.

PROTOCOLOS BÁSICOS

Podem ser aplicados à maioria dos segmentos comerciais. Para setores especiais foram acrescentados aos protocolos básicos outras medidas específicas. Foram considerados como especiais, devido à sua natureza:

A. Mercadorias, supermercados, hipermercados

B. Restaurantes e Padarias

C. Óticas

1.1 Relacionados aos colaboradores/trabalhadores

Situação	Recomendação
Grupos de risco ⁽¹⁾	<ul style="list-style-type: none">✓ Devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de <i>home office</i> ou teletrabalho;✓ Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de <i>home office</i>.
Apresentação de sinais ou sintomas de resfriado ou gripe	<ul style="list-style-type: none">✓ Afastar imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, caso persistam os sinais/sintomas, até a completa melhora.
Medidas de Proteção Específicas	<ul style="list-style-type: none">✓ Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel 70% com periodicidade mínima de 2 horas ou a qualquer momento, dependendo da atividade realizada. Também é recomendada a higienização quando em contato com o cliente, incluindo antes e após utilizar máquinas de cartões de crédito;✓ 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 de proteção;✓ Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;✓ Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;✓ Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência). Caso não seja possível, fornecer máscaras.

⁽¹⁾ **Grupos de risco:** Idade igual ou superior a 60 anos; portadores de cardiopatias graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); pneumopatias graves ou descompensados (asma moderada/grave, DPOC); doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); diabetes mellitus, conforme juízo clínico; doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; gestação e puerpério; pessoas com deficiências cognitivas e/ou físicas; estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; doenças neurológicas.

Relacionados ao ambiente de trabalho

Situação	Recomendação
-----------------	---------------------

Circulação dentro e fora do estabelecimento

- ✓ O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado, evitando aglomeração. Demarcar com sinalização, no lado externo do estabelecimento, a distância de 2 metros entre as pessoas que ficarem nas filas

Limpeza e higienização

- aguardando para adentrar;
- ✓ Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo quando forem pegar produtos em prateleiras ou afins e em filas de qualquer natureza;
- ✓ Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras de proteção;
- ✓ Reduzir o fluxo e a permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2m^2 por pessoa (Exemplo: área livre^2 de $32\text{m}^2 / 4\text{m}^2 = 8$ pessoas no máximo);
- ✓ Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- ✓ Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade total. Se necessário, deve ser designado um colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários.
- ✓ Disponibilizar, na entrada do estabelecimento, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel 70%, bem como nos sanitários;
- ✓ Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso de fones, aparelhos de telefone, mesas e outras superfícies;
- ✓ Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool 70%;
- ✓ Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;
- ✓ Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies). É recomendado desinfetantes a base de cloro para piso e álcool 70% para as demais superfícies, no mínimo duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;

<p>Ventilação</p> <p>Bebedouros</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Intensificar a higienização dos sanitários existentes, 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 70% por 20 segundos. É preciso reforçar o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvasadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.). ✓ Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas; ✓ Evitar o uso de ar condicionado. ✓ Não utilizar bebedouros coletivos; ✓ Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes.
---	--

² Área livre: local de locomoção de pessoas sem barreiras, ou seja, sem qualquer entrave ou obstáculo que limite ou impeça o acesso, a liberdade de movimento e a circulação com segurança (como balcões, estantes, prateleiras, entre outros).

Relacionados ao recebimento pagamento

Situação	Recomendação
<p>Sistemas de pagamento/recebimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocarem em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos; ✓ Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

Horários de funcionamento

Situação	Recomendação
----------	--------------

<p>Flexibilização de horários</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa-trabalho em transporte público ou fretado pela empresa; ✓ Adotar os seguintes horários de funcionamento: indústrias devem iniciar até as 8h; empreendimentos comerciais, a partir das 9h30, exceto padarias, farmácias, drogarias e postos de combustíveis.
--	---

2. Requisitos para colaboradores/trabalhadores

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel 70% com periodicidade mínima de 2 horas, ou a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente; ✓ Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades; ✓ Higienizar os equipamentos com álcool 70% ou conforme orientação do fabricante; ✓ Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico; ✓ Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis e evitar tocar os olhos, nariz e boca; ✓ Manter distância mínima de 2 metros entre os colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara de proteção e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente; ✓ Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos; ✓ A utilização de toucas será obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos; ✓ Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme; ✓ Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso; ✓ Os funcionários da limpeza devem higienizar as maçanetas das portas com água e sabão, no mínimo, três vezes ao dia, e, nos intervalos, friccionar com álcool 70%; ✓ Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo ou dor de cabeça, o trabalhador/colaborador deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.

3. Medidas a serem adotadas pelos clientes

- ✓ Fique em casa sempre que possível;
- ✓ Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa;
- ✓ Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- ✓ Prefira solicitar serviço por *delivery*, compra por telefone ou internet;
- ✓ Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- ✓ Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível. Dessa forma, planeje sua compra antes de sair de casa;
- ✓ Realize a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas” e ao sair do estabelecimento;
- ✓ Evitar conversar, manusear o telefone celular ou tocar rosto, nariz, olhos e boca durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- ✓ Ao tossir ou espirrar, cobrir nariz e boca com um lenço, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável, cobrir nariz e boca com o braço flexionado;
- ✓ Ao chegar em casa, higienizar as mãos **e antebraços com água e sabão** e higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens comprados nos estabelecimentos comerciais.