

PROTOCOLO INTERNO

SELO AMBIENTE LIMPO E SEGURO: PASSO A PASSO



01	Informar a todos os funcionários sobre os protocolos abaixo, relativos ao coronavírus COVID-19
02	Fazer uma tabela diária com horário e valor da medição de febre, verificação de tosse, dificuldade em respirar de todos os funcionários. Caso, algum deles apresente febre acima de 37,8° e/ou quadro gripal, encaminhá-lo a UPA 24 Horas. A temperatura corporal varia de 36° a 37,4°, acima desta medida pode-se considerar febrícula. A partir de 37,8° considera-se febre
03	Orientar os funcionários a forma correta de lavar as mãos com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos ou usar desinfetante que tenha pelo menos 70% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos
04	Orientar funcionários que ao tossir ou espirrar devem utilizar o antebraço ou usar um lenço de papel, que depois deve ser imediatamente jogado ao lixo; evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos
05	Alertar os funcionários para evitem o contato próximo, apertos de mão, beijos, abraço, postos de trabalhos compartilhados, partilha de alimentos, utensílios, copos, toalhas e objetos. Evitar o contato direto com clientes sempre que possível
06	Ordenar aos funcionários para sempre usarem máscaras e demais EPI's (caso estes sejam necessários), e a orientarem os clientes sobre a obrigação do uso de máscaras no município
07	A Secretaria entregará na visita cartazes com orientações que deverão ser expostos em locais visíveis ao público (cartazes de orientação para banheiros e áreas de circulação comum e envio de banner de forma digital sobre a capacidade máxima de lotação)
08	Providenciar um local, ou uma cadeira, que fique reservado somente para uso de suspeitas infectadas, caso chegue algum cliente que passe mal, ele deve ser conduzido a esse local onde ficará isolado dos demais clientes
09	Por turno deve sempre haver um funcionário orientado que, caso alguém passe mal, deverá ser encaminhado para o local já previamente reservado, ligar para a UPA 24h: 3055-7303 e orientar o cliente a seguir as orientações passadas, após a saída do cliente esse funcionário providenciará a higienização do local, e o mesmo deverá durante todo o procedimento evitar o contato físico e usar todos os EPI's
10	Os locais em que houver contato de pessoas suspeitas de estarem contaminadas deverão ter sua higienização reforçadas, bem como descontaminação da área
11	Disponibilizar máscaras que são de uso obrigatório e EPI'S para funcionários (luvas, jalecos, óculos de proteção, enfim o que for necessário para segurança)
12	Todos os funcionários devem informar e cobrar o uso de máscaras pelos clientes quando não estiverem se alimentando ou bebendo, tendo máscaras para venda ou distribuição gratuita caso estes cheguem sem
13	Disponibilizar materiais para higiene nos banheiros: sabão líquido, toalhas de papel, álcool 70% ou outro produto adequado para higienização das mãos
14	Usar lixeiras de abertura não manual para evitar o contato
15	Manter nos pontos de entrada/saída, banheiros e balcão de atendimento álcool em gel 70% ou outro produto adequado para uso comum
16	Deverá ser feita higienização constante de superfícies onde haja toque, após cada uso, com álcool ou produto adequado (mesas, equipamentos, teclados, cadeiras, interruptores, elevadores, etc.)
17	Deverá ser feita a higienização a cada 3h no mínimo dos pisos, paredes, e teto dos banheiros e em ambientes internos fechados, com álcool ou outro produto adequado
18	O empregador é orientado a manter os funcionários do grupo de risco afastados das atividades, bem como quando possível fazer regime de escala, revezamento de turno ou diminuição de jornada garantindo a redução do fluxo e contato de funcionários
19	Nos restaurantes e áreas de alimentação o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies, evitando ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores, no caso

	de existir buffet deverá manter um atendente para servir o alimento ao cliente
20	Manter mesas e estações de trabalho com espaçamento de 2m entre elas, e diminuir a capacidade máxima de lotação para 50% do APPCI, garantindo o distanciamento pessoal
21	O empreendimento deve garantir um distanciamento de 2m entre os clientes que aguardam para ingressar no estabelecimento, seja através de fila, com marcação no chão ou alguma outra forma de indicar o local
22	Ao limpar o estabelecimento dar preferência para limpeza úmida, passando pano ao invés de varrer evitando que a poeira espalhe o vírus
23	Dar preferência para entrada e circulação de ar natural, mantendo portas e janelas abertas, caso não seja possível, manter os filtros e dutos de ar condicionado limpos
24	A desinfecção sempre após o uso de piscinas, jacuzzis e equipamentos existentes em SPA de acordo com o protocolo interno do estabelecimento
25	Orientar os funcionários que a remoção da roupa de cama e toalhas deve ser feitas sem agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para a máquina de lavar. Lavagem em separado á máquina e a temperatura elevada da roupa de cama/toalhas (cerca de 60°C) e orientá-los também a seguir o mesmo procedimento com os uniformes
26	As agências de viagens, hotéis, pousadas, guias de turismo, deverão enviar preferencialmente de forma digital aos seus clientes as orientações e informações das regras que estão sendo aplicadas no Município, bem como das regras do seu estabelecimento (modelo anexo)
27	As agências de viagens, hotéis, pousadas, guias de turismo deverão observar se seus parceiros envolvidos nos passeios vendidos estão seguindo as recomendações e protocolos de higienização para garantir a proteção de seus clientes

Esses procedimentos foram orientados conforme Decretos do Município e protocolos do Ministério da Saúde e poderão ser alterados de acordo com a evolução dos casos de Coronavírus/COVID-19.