

PROTOCOLO INTERNO

SELO LOCAL SEGURO E SAUDÁVEL



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 da Central de Atendimento ao Coronavírus: Disque Vigilância 150; Disque Saúde 136; (55) 3220-8500 ou (55) 3213-1800 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 à 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;

