

ANEXO IV

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

PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 020/2020

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

SETOR:

Comércio Varejista em geral.

ATIVIDADES:

Empresas comerciais destinadas a venda de produtos para o consumidor final (venda no varejo): produtos para saúde, medicamentos, insumos farmacêuticos, saneantes, produtos alimentícios, material escolar e de escritório, vestuário, sapataria, armarinho, artesanato, produtos siderúrgicos e metalúrgicos, produtos químicos, 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 COMÉRCIO VAREJISTA EM GERAL:

Uma nova realidade se apresenta e para isso somos chamados à responsabilidade de nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas ao setor de **Comércio Varejista 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 saudável. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornarmos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

32. Dar preferência às vendas *on line* nas modalidades de entrega por delivery (aplicativos ou entregadores próprios), entregas rápidas, Drive Thru, entre outros;

33. Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo na fila a distância mínima de 2 metros entre os usuários. Deve ser disponibilizado dispensador de álcool a 70% dentro do elevador;

34. Afixar material com as orientações e disponibilizar em locais visíveis aos clientes, como balcões de atendimento, caixas, portas de acesso ao estabelecimento e de banheiros sanitários;

35. Evitar aglomerações e longa permanência nos estabelecimentos, mantendo distância de no mínimo 2 metros de outras pessoas;

36. Disponibilizar lavatório/pia na entrada e nas portas de acesso do serviço com água e sabão ou sabonete líquido, papel toalha, e/ou álcool a 70% para correta higienização das mãos;

37. Evitar contato físico com clientes e outros funcionários;

38. Reforçar a higienização e desinfecção das superfícies, ambiente, equipamentos e instrumentos na área de atendimento, incluindo carrinhos e as cestas para compras, que devem ser lavados diariamente. Desinfetar os cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso por cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado registrado na ANVISA, fazendo uso do produto conforme indicações do fabricante.

Prezar pela segurança do trabalhador executor da operação, treinando-os e fornecendo os EPIs adequados;

39. Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes (copas, refeitórios, entrada do depósito, terminal de carga e descarga, corredores de mercadorias, setores de compra e venda de produtos, etc.) borrifar hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 m.

40. Instalação de barreiras nos caixas a fim de reduzir o contato com o cliente;

41. Se o estabelecimento dispuser de balcões para atendimento deve fazer uso de fita de isolamento suspensa nas frentes dos balcões, restringindo o acesso às pequenas áreas para evitar o contato entre o funcionário e o cliente;

42. Organizar as filas nos balcões de caixa de modo a manter distância mínima de segurança de 2 metros entre os clientes;

43. Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;

44. Higienizar a cada turno ou quando observar a presença de sujeira, os balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%;

45. Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre trabalhadores e realizar a limpeza e higienização regular;

46. Nos processos de recebimento, guarda e estoque de mercadorias (entrada e saída de produtos), os trabalhadores devem proceder à correta higienização das mãos antes e após o manuseio das embalagens/pacotes;

47. Produtos como colchões e cama box deve estar envolvidos com plástico e deve ser realizada a higienização com álcool 70% ou outro sanitizante adequado registrado na ANVISA, conforme recomendações do fabricante;

48. Recomenda-se a redução da exposição de produtos em vitrine sempre que possível. Quando houver produtos em exposição, os mesmos devem ser higienizados frequentemente;

49. O proprietário/responsável pela empresa/estabelecimento deve orientar e recomendar aos clientes a diminuir a manipulação dos produtos a serem adquiridos, a evitar experimentar roupas e calçados antes das compras e a não se sentar nos móveis em exposição, pois estes podem ser fontes de contaminação;

50. Adote horários alternativos para a rotina dos trabalhadores e organize escalas para que evitem aglomerações, por exemplo, no refeitório ou cantina;

51. No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco plástico individual. 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;

24. 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.

25. 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.

Este Protocolo Específico foi elaborado pela SESAPI / DIVISA / FMS / SMS / VISAS Municipais, submetido ao Conselho de Classe, sendo apreciado e aprovado pelo Comitê de Operações Emergenciais – COE e o Comitê PRO PiauÍ em 22 de junho de 2020.

1. Informar empregados, parceiros, colaboradores, contratados e clientes das medidas adotadas pela empresa ou firma em razão da pandemia da COVID-19, utilizando para tal todos os meios de comunicação disponíveis como portais, e-mails, murais, cartilhas, mensagens instantâneas de texto, newsletter, etc.;

2. Devem tomar medidas administrativas para reduzir, dentro do possível, o número de transeuntes; priorizado o atendimento remoto a clientes via aplicativos de mensagens de texto instantâneas, videoconferências ou contato telefônico;

3. Caso haja necessidade de atendimento presencial, este deve ser previamente agendado e com horário marcado. No ato agendamento, os clientes devem ser questionados se apresentam sinais ou sintomas de síndromes gripais (coriza, tosse seca, dor de garganta), mialgia, diarreia, cefaleia, perda parcial ou total de olfato ou paladar. Nos casos em que apresentarem os sintomas, deve ser feito atendimento somente remoto ou o adiamento do atendimento após melhora dos sintomas, bem como orientar a procurar atendimento médico;

4. Adotar trabalho via home office, quando não for possível, adote horários alternativos para a rotina dos trabalhadores e organize escalas para evitar aglomerações;

5. O uso de máscara é obrigatório pelos trabalhadores e clientes em toda a permanência no escritório;

6. Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada do escritório;