

ANEXO VIII
PACTO DE RETOMADA ORGANIZADA NO PIAUÍ COVID-19 – PRO PIAUÍ
PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 038/2020

ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES, TRABALHADORES E CLIENTES DO SETOR DE TRANSPORTE, ARMAZENAGEM E CORREIOS: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)

SETOR:

Transporte, Armazenagem e Correios.

ATIVIDADES:

Transporte, Armazenagem e Correios.

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 INDÚSTRIA DE TRANSFORMAÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS:

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 **Transporte, Armazenagem e Correios** 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:

1. Orientar clientes e trabalhadores quanto ao uso obrigatório da máscara;
2. Controlar o acesso às garagens, locais de armazenamento e das agências, desde a entrada, com marcação/sinalização no chão para indicar percurso de circulação e posicionamento dos trabalhadores em seus setores produtivos, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os trabalhadores;
3. Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada dos setores e em locais de grande circulação de pessoas e depósitos de cargas;
4. Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes, trabalhadores, etc.) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
5. Nos ambientes em que não for possível o distanciamento mínimo de 2 metros deve-se obrigatoriamente colocar barreiras físicas entre os trabalhadores (de material liso, resistente, impermeável e que permita fácil higienização a cada troca de trabalhador no posto de trabalho);
6. Disponibilizar lavatórios/pias com água e sabão líquido, papel toalha e lixeira com pedal e tampa, e/ou álcool a 70%, dentro e fora do setor produtivo, em locais estratégicos (como entrada, refeitório, setores de produção e vestiário, por exemplo), para que os trabalhadores façam a higienização das mãos com frequência;
7. Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente;
8. Reavaliar o uso do ponto eletrônico, caso seja o meio de controle de jornada adotado. Caso opte pela utilização, envolver o leitor óptico com papel filme, higienizando os equipamentos com álcool a 70% após cada uso. Orientar os trabalhadores a fazer a correta higienização das mãos antes e após bater o ponto;

9. Reavaliar o acesso aos locais de trabalho por meio de catracas com leitor digital. Se não for possível a suspensão deste controle, disponibilizar ao lado álcool a 70% para higienização das mãos;

10. Os trabalhadores devem manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços;

11. Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e disponibilizar barreiras (vidro, acrílico e acetato) de proteção física para caixas e afins;

12. Reduzir o tempo de permanência de clientes no interior do estabelecimento, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;

13. Manter o distanciamento mínimo de 2 metros nas filas em frente a balcões de atendimento ou Caixas, dispo de sinalização (marcação no piso ou fita de isolamento suspensão, entre outras). No lado externo, caso tenha fila, sinalizar no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa, providenciando proteção para sol e chuva;

14. Distanciamento entre as cadeiras de 2 metros nos postos de atendimento;

15. Não permitir o compartilhamento de armário para guarda dos objetos pessoais;

16. Os elevadores, se houver, devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado funcionário 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;

17. Realizar a higienização a cada uso dos itens de toque, como também os de uso comum, com desinfetante a base de cloro ou álcool a 70%, como maçanetas, torneiras, corrimãos, aparelhos de telefone fixo, mesas, cadeiras, canetas, pranchetas, teclados de computadores, mouse, *tablets*, carimbos, botões de elevadores, rádios transmissores, equipamentos de trabalho, ferramentas, maquinários em geral e todas as superfícies metálicas;

18. Higienizar os banheiros, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade. Os sanitários devem ser lavados e desinfetados com hipoclorito de sódio a 1% após cada uso. Orientar aos trabalhadores e clientes que ao dar descarga deve-se permanecer com a tampa do vaso sanitário fechada;

19. Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes (copas, refeitórios, vestiários, entradas dos setores produtivos, áreas de atividades fabris, corredores de mercadorias, terminal de carga e descarga de matéria-prima, etc.) borrifar hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 m;

20. Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, todos os participantes devem usar máscaras e manter distância de 2 metros. Só reunir grupos de no máximo 5 a 10 pessoas, a depender do tamanho da sala de reunião, sendo mantida porta ou janelas abertas para garantir a circulação do ar;

21. Os treinamentos também devem ser preferencialmente *on-line*;

22. No caso de trabalho externo os trabalhadores devem seguir normas para um deslocamento seguro, observando o distanciamento recomendado e fazendo o uso de máscara;

23. Evitar compartilhar canetas no ato da assinatura do recebimento da mercadoria pelo cliente. Quando possível, fazer a entrega das mercadorias/objetos sem a coleta de assinatura do destinatário para evitar o contato físico e o risco de contaminação;

24. Reforçar a higienização das mãos no ato do recebimento e entrega de correspondências e encomendas, ter cuidado com o material manipulado constantemente como encomendas, bolsa, caneta, chaves, celular, documentos, papéis em geral. Mantenha-os higienizados com álcool a 70%.

25. No caso de deslocamentos em veículos para trabalho externo ou viagens a serviços (caso seja necessária):

- Deve-se ficar alerta quanto a sinais e sintomas da COVID-19 e seguir as medidas higienicossanitárias preconizadas nos protocolos geral e específicos;
- Permitir lotação máxima dos carros com 5 lugares para apenas 4 pessoas. No caso de van, ônibus ou microônibus utilizar 50% da capacidade de ocupação do veículo;
- Manter janelas dos veículos abertas;

- Orientar aos motoristas e demais trabalhadores a reforçarem os seus cuidados pessoais, higienizando sempre as mãos com álcool a 70% durante o deslocamento ou a viagem;
- Proibido se alimentar e compartilhar alimentos dentro do veículo de uso comum;
- Proceder à higienização do veículo diariamente durante a viagem, devendo ser higienizados, com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%, volante, a manopla, o freio de mão, os porta-copos, os cintos de segurança, os puxadores externos e internos das portas e demais pontos de contato dos operadores fazendo-se fricção nesses componentes. Higienizar antes e após cada viagem, seguindo diluições constante na Nota Técnica SESAPI/DIVISA Nº 011/2020:

http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa_document/file/560/sanitiza%C3%A7%C3%A3o.pdf

26. Higienizar os veículos de propulsão humana, como bicicletas, utilizados em deslocamento para entrega de mercadorias antes e após cada deslocamento, com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%, principalmente, nas áreas de maior toque, como guidão, selim (sela, banco), canote de selim, manetes de freio, freio dianteiro, etc. Realizar a lavagem do veículo com água e sabão a cada 24 horas;

27. Organizar o funcionamento dos refeitórios de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os trabalhadores, providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos trabalhadores durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;

28. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou álcool a 70%. Após as refeições ou lanches, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão, deixando-os permanecer ensaboados de 30 a 40 segundos, posteriormente, enxague bem em água corrente;

29. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Na preparação e distribuição dos alimentos, devem ser observados os cuidados de higienização e vestimentas adequadas dos funcionários;

30. 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 recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a máscara é de responsabilidade de cada trabalhador;

31. Isolar bebedouros de bico injetor e disponibilizar alternativas (dispensadores de água e copos plásticos descartáveis e/ou copos individualizados, desde que constantemente higienizados);

32. Priorizar sempre a ventilação natural, mantendo portas e janelas abertas. Quando necessitar usar condicionador de ar, o mesmo deve ser ligado deixando janela ou porta aberta para renovação do ar. Manter limpos filtros e dutos do aparelho de ar condicionado. Alternativamente ao uso de aparelho de ar condicionado, devem ser utilizados ventiladores e umidificadores;

33. Providenciar, quando possível, em relação às medidas de infraestrutura, filtros de alta eficácia e garantir que a renovação/circulação de ar atenda às prescrições da ABNT, principalmente em escritórios e partes administrativas, abstendo-se de manter o local de trabalho sem renovação de ar;

34. Realização de escalonamento das atividades de preparação de carga nas unidades de distribuição, de forma a manter o menor número possível de pessoas aglomeradas;

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

36. Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre pessoas, realizar a limpeza e higienização regular, fazer a correta armazenagem dos produtos de acordo com as especificidades de cada um, mantendo a temperatura adequada;

37. Nos setores de triagem e armazenamento, higienizar máquinas e equipamentos, como também criar fluxos que otimizem as operações de manuseio, preparo e despacho para transporte;

38. Estimular os trabalhadores a permanecer sempre em locais ventilados nos intervalos para descanso e horários de repouso;

39. Os trabalhadores de atendimento de saúde do SESMT, como enfermeiros, auxiliares e médicos, devem receber Equipamentos de Proteção Individual - EPI de acordo com os riscos, em conformidade com as orientações do Ministério da Saúde, quando cabíveis;

40. Caso utilize uniforme ou roupa privativa da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Ao chegar em casa retire os calçados antes de entrar. Ao adentrar a residência troque imediatamente a roupa, deixando-a no local de lavagem. Se estiver fazendo uso de máscara, descarte-a no saco de lixo em separado do lixo comum;

41. A empresa 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: www.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;

42. A empresa 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 www.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.