

ANEXO ÚNICO

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

PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 018/2020

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

SETOR:

Indústria de Transformação Têxtil.

ATIVIDADES:

Indústria de Transformação Têxtil: artigos de vestuário, acessórios e calçados.

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 TÊXTIL:

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 **Indústria de Transformação Têxtil** 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. Controlar o acesso às instalações da indústria, desde a entrada, com marcações no chão para indicar percurso de circulação e posicionamento dos trabalhadores em seus setores produtivos, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros de distância entre os trabalhadores;

2. Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada dos setores produtivos e em locais de grande circulação de pessoas;

3. 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);

4. Disponibilizar pia com água, sabão/sabonete líquido, papel toalha e lixeira com pedal e tampa e/ou álcool gel a 70%, dentro e fora do setor produtivo, para que os trabalhadores façam a higienização das mãos com frequência;

5. 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;
6. Reavaliar o uso do ponto eletrônico, caso seja o meio de controle da jornada de trabalho adotado na indústria. 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;
7. Reavaliar o acesso à indústria por meio de catracas com leitor digital. Se não for possível a suspensão deste controle, a indústria deverá disponibilizar ao lado dispensadores de preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos;
8. Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas e adoção de *home office*;
9. Os trabalhadores devem manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços;
10. Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e disponibilizar barreiras de proteção física (vidro, acrílico ou acetato) para caixas e afins;
11. Recomendar aos fornecedores o envio de mostruário, orçamentos e notas fiscais por meio eletrônico;
12. Recomendar aos clientes solicitar orçamentos e encomendas por *delivery*, compra por telefone ou internet;
13. O atendimento presencial a fornecedores e clientes deve ser previamente agendado;
14. Reduzir o tempo de permanência de fornecedores e clientes no interior da fábrica, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;
15. 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;
16. Utilizar preferencialmente o uso de senhas ou outro sistema eficaz para evitar filas ou aglomeração de pessoas;
17. Embalagens/involúcos de tecidos, aviamentos, couros e outros acessórios quando oriundas do fornecedor devem ser higienizados antes de entrar no setor de produção;
18. A matéria-prima não deve ter contato com o chão;
19. Intensificar a higienização dos sanitários existentes (usar hipoclorito de sódio a 1% após cada uso e ao dar descarga permaneça com a tampa do sanitário fechada);
20. Não permitir o compartilhamento de armário para guarda dos objetos pessoais;
21. Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado trabalhador 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;
22. Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;
23. Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência). Caso seja indispensável a reunião presencial, todos os participantes devem usar máscaras e manter distância de 2 metros. Só reunir grupos de no máximo 10 pessoas, a depender do tamanho da sala de reunião ou local (ao ar livre), mantendo porta ou janelas abertas para garantir a circulação do ar;
24. 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 operários durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;
25. 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;
26. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Proibido o autosserviço (self-service) no refeitório. Na preparação e distribuição dos alimentos, devem ser observados os cuidados de higienização e vestimentas adequadas dos funcionários;
27. 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;
28. Eliminar bebedouros de bico injetor e disponibilizar alternativas (dispensadores de água e copos plásticos descartáveis e/ou copos de uso individual, desde que constantemente higienizados);
29. Priorizar sempre a ventilação natural, mantendo portas e janelas abertas. No uso do condicionador de ar, deixar janela ou porta aberta para renovação do ar. Manter limpos filtros e dutos do aparelho de ar-condicionado;
30. 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;
31. 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.
32. 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;

33. Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre pessoas, realizar a limpeza e higienização regular, não colocar matéria-prima, insumos e mercadorias diretamente no chão, fazer a correta armazenagem dos produtos de acordo com as especificidades de cada um, mantendo a temperatura adequada;

34. No transporte e entrega de produtos ao consumidor, os funcionários devem ter à disposição álcool a 70% para higienização de mãos e superfícies;

35. Para as indústrias que fornecem transporte para os funcionários, devem ser instituídas medidas de prevenção, tais como:

- Reduzir em 50% a capacidade de lotação de ônibus;
- Disponibilizar proteção de acrílico ou acetado para isolamento individual do motorista;
- Realizar a demarcação no piso e nas cadeiras/poltronas estabelecendo distância mínima de 2 metros entre as pessoas;
- Intensificar a higienização de veículos e equipamentos, devendo ser feita com produtos indicados pelos órgãos de saúde como eficazes na eliminação do vírus nas diversas superfícies de contato;
- Devem ser higienizados volante, manoplas do câmbio e do freio de estacionamento e demais pontos de contato dos operadores ao final de cada viagem, fazendo-se fricção nesses componentes;
- Os veículos devem ser totalmente lavados a cada 24 (vinte e quatro) horas (interna e externamente), sendo que os pontos de maior contato dos usuários (corrimãos, balaústres, pega-mãos, roleta e pontos de apoio nos assentos) devem ser higienizados em intervalos máximos de 180 (cento e oitenta) minutos;
- As janelas do veículo devem ser mantidas abertas, resguardados os limites de segurança;
- Deve ser fornecido álcool gel a 70% aos trabalhadores na entrada e saída do transporte para a correta higienização das mãos.

36. 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;

37. 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;

38. 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://ropiaui.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 às organizações de empregadores do segmento e trabalhadores da categoria, sendo apreciado e aprovado pelo Comitê de Operações Emergenciais – COE e o Comitê PRO PiauÍ em 22 de junho de 2020.

Of. 157