

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

PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 030/2020

ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES E TRABALHADORES DO SETOR DA INDUSTRIA DE CERÂMICA E AFINS: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)

SETOR:

Indústria de Cerâmica e afins.

ATIVIDADES:

Setor Indústria de Cerâmica: é a atividade industrial envolvida na fabricação de instrumentos e objetos a partir da cerâmica vermelha compreendendo aqueles materiais empregados na construção civil (argila expandida, tijolos, blocos, elementos vazados, lajes, telhas e tubos cerâmicos) e alguns de uso doméstico e afins. Nos dois casos os produtos têm coloração predominantemente avermelhada.

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 DA INDUSTRIA DE CERÂMICA:

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 da **Indústria de Cerâmica e afins** 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. Evitar deslocamentos desnecessários para os centros urbanos;
2. Disponibilizar lavatórios/pias com água e sabão ou sabonete líquido e/ou álcool a 70% em locais estratégicos (entrada, refeitório, banheiro e alojamento, por exemplo), para que os trabalhadores façam a higienização das mãos com frequência;
3. Orientar todos os trabalhadores que chegando no ambiente de trabalho, antes de iniciarem suas atividades laborais, encaminhem-se ao vestuário para trocar a roupa de casa pela roupa de trabalho, que pode ser fardamento, uniforme ou uma roupa privativa (destinada somente ao trabalho). Realize essa troca evitando aglomeração de pessoas dentro do vestiário;
4. Não tocar as mãos em boca, olhos e nariz;

5. Os trabalhadores devem fazer uso obrigatório de máscaras;
6. Caso o trabalhador apresente sinais ou sintomas de síndromes gripais (coriza, tosse seca, dor de garganta), mialgia, diarreia, cefaleia, perda parcial ou total de olfato ou paladar, deve ser afastado imediatamente;
7. Os trabalhadores devem manter uma distância segura de 2 metros e evitar contatos físicos desnecessários, evitando inclusive se cumprimentar com abraços, beijos e apertos de mão;
8. Adotar escalas de trabalho para reduzir a quantidade de trabalhadores simultâneos nas frentes de trabalho, de forma a garantir maior distanciamento entre eles;
9. Contato com fornecedores e técnicos deve ocorrer, preferencialmente, à distância por meios eletrônicos;
10. Quando necessário realizar reuniões e treinamentos com os trabalhadores ao ar livre, com no máximo 10 pessoas, de modo a evitar aglomerações e confinamento em locais fechados e sem circulação de ar;
11. No caso de escritórios de administração, as reuniões devem ser virtuais (áudios e vídeos) de preferência. Se presenciais, reunir de 5 (cinco) a 10 (dez) pessoas utilizando máscaras, mantendo o distanciamento de 2 metros, fazendo a correta higienização das mãos (lavar com água e sabão, uso de álcool a 70% com fricção de 20 a 40 segundos);
12. Nos atendimentos aos trabalhadores dentro do escritório da empresa/estabelecimento, realizá-lo de forma individual;
13. Higienização das áreas administrativas e áreas comuns (ver Protocolo Geral);
14. Em situações que seja imprescindível o traslado de trabalhadores, aumentar a frequência de lavagem dos veículos interna e externamente. Sempre que houver a presença de sujidade visível, como matéria orgânica (secreção, vômito, sangue, etc.), seguir o processo de desinfecção do material biológico:
 - a) Coloque uma luva ou saco plástico na sua mão;
 - b) Despeje solução de hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% por cima do resíduo orgânico com cuidado para não respingar;
 - c) Cubra o material com toalha de papel ou gaze;
 - d) Deixe o desinfetante agir por no mínimo 10 minutos;
 - e) Recolha o resíduo com o papel toalha;
 - f) Depois faça o descarte final como resíduo infectante.
15. Os veículos para transporte de trabalhadores devem ser totalmente higienizados a cada 24 horas (interna e externamente). Os pontos de maior contato dos usuários no veículo (volante, manopla, freio de mão, porta-copos, cintos de segurança, puxadores externos e internos das portas) devem ser higienizados com frequência. As janelas do veículo devem ser mantidas abertas, resguardados os limites de segurança. Deve ser fornecido álcool a 70% aos trabalhadores na entrada e saída do transporte para a correta higienização das mãos;
16. Caminhoneiros e outros prestadores de serviços durante a entrega de mercadorias deve fazer uso de máscaras e manter o distanciamento de 2 metros entre as pessoas. Os responsáveis pelo carregamento ou descarregamento da mercadoria deve realizar a higienização das mãos antes e após o contato com as mercadorias e ao assinar o recebimento em notas fiscais ou outros documentos;

17. Ofereça um local para que o visitante lave as mãos com água e sabão. Mantenha o acesso do visitante somente nas áreas realmente necessárias, como pátios, galpões, depósitos, etc. Avaliar se esses visitantes (ou pessoas próximas) estão com algum sintoma respiratório, se sim, avaliar a necessidade da sua entrada. Limpe e desinfete todas essas áreas após a saída do visitante;

18. Não conceder caronas nos veículos e em cabines de tratores e caminhões;

19. Higienizar constantemente com sanitizante (contendo solução de hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%) todas as ferramentas, máquinas e equipamentos de uso manual antes e durante a execução dos trabalhos, assim como grandes superfícies. Observar as medidas de proteção, em particular o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) quando do seu manuseio;

20. As luvas devem ser lavadas a cada dia com água e sabão e deixadas de molho em solução de água misturada a hipoclorito de sódio. Atenção! O uso de luvas durante o manuseio das ferramentas, não reduz seu potencial de contaminação, uma vez que o contato das luvas contaminadas com boca, olhos e nariz pode resultar no contágio;

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

22. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito 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;

23. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Proibido o autosserviço (*self service*) no refeitório da empresa/estabelecimento, receber pratos feitos ou quentinhas;

24. No refeitório da empresa/estabelecimento, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco plástico ou saco de papel 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 ela é de responsabilidade de cada trabalhador;

25. No momento da refeição, caso o trabalhador necessite tossir ou espirrar deve utilizar a etiqueta da tosse: apoiar rosto no antebraço e não levar as mãos para boca, nariz e olhos. Caso esteja com sintomas gripais deve-se seguir a recomendação do Item 6 deste protocolo;

26. Os alojamentos de trabalhadores devem ser higienizados diariamente com água e sabão; disponibilizar lavatórios na entrada dos alojamentos com água e sabão ou sabonete líquido e álcool a 70%; dispor de ambiente com ventilação natural (portas e/ou janelas abertas); manter distanciamento mínimo de 2 metros entre cada cama; recomenda-se o uso de colchão coberto por material impermeável para realizar a desinfecção com álcool a 70% após uso por cada trabalhador; lençóis e toalhas devem ser de uso individual, devendo ser lavadas com água e sabão quando apresentar característica de sujidade visível, evitando agitar as roupas sujas na hora da troca das roupas de cama, devido ao risco de promover partículas em suspensão, contaminando o trabalhador;

27. Intensificar a higienização dos banheiros, especialmente, dos sanitários (usar hipoclorito de sódio a 1% após cada uso e ao dar descarga permaneça com a tampa do sanitário fechada);

28. Aos trabalhadores que retornam diariamente as suas residências, recomenda-se tomar banho e deixar roupas e sapatos ao ar livre, procedendo à lavagem deles com água e sabão;

29. 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;

30. 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.

PROTOCOLO PUBLICADO:

DECRETO Nº 19.112, de 21 julho de 2020

Aprova os Protocolos Específicos com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do SARS-CoV-2 (COVID-19) para os segmentos do item 3 do Grupo I do Calendário de Retomada Gradual das Atividades Econômicas e Sociais, na forma que especifica, e dá outras providências.

Diário Oficial do Estado – DOE - ANO LXXXIX - 131º DA REPÚBLICA, Teresina (PI), Terça-Feira, 21 de Julho de 2020, Nº 134, p.04-18.