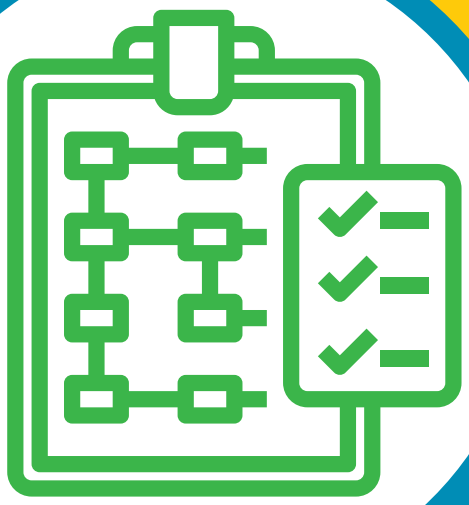
PROGRAMA RIO DE NOVO

PROTOCOLO DE PREVENÇÃO À COVID-19



PARA O RETORNO DOS SERVIÇOS PÚBLICOS

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização e Controle de Zoonoses

Regras de ouro

PARA ENTENDER AS REGRAS DE OURO*

1 Higienizar as mãos **antes** e **depois** de cada atividade usando água e sabão líquido ou, quando não for possível, álcool 70% em gel.

2 Em áreas de circulação, incluindo banheiros, disponibilizar **álcool 70% em gel**, dispensadores de sabão líquido e de papel-toalha descartável e lixeiras com tampa, sem acionamento manual.

3 Usar **obrigatoriamente máscara** em todas as áreas comuns, e só retirar durante as refeições.

4 Obedecer ao **distanciamento** de dois metros ou quatro metros quadrados por pessoa, evitando o uso do elevador.

5 Manter os **ambientes arejados** com as janelas e portas abertas e a limpeza dos aparelhos de ar-condicionado em dia.

6 Providenciar máscaras, luvas de borracha, toucas e outros **equipamentos de proteção individual (EPIs)** para as equipes de limpeza e demais funcionários, de acordo com a atividade exercida.

7 Reforçar a sensibilização sobre a **etiqueta respiratória**, a ser adotada em caso de tosse ou espirros: proteger aboca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o rosto.

8 Encaminhar à **assistência médica** o funcionário ou colaborador que apresente sintomas da Covid-19.

9 Fazer a **limpeza concorrente** a cada três horas e a **limpeza terminal** após o expediente, com atenção à necessidade da **limpeza imediata****.

10 Divulgar em **pontos estratégicos** os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

*Art. 16 do Decreto Rio nº 47.488, de 02 de junho de 2020. As Regras de Ouro são pré-requisitos para a retomada das atividades.

Entende-se por **limpeza concorrente o processo realizado para a manutenção da limpeza durante o funcionamento do estabelecimento. A frequência recomendada é, no mínimo, a cada três horas ou sempre que preciso. A **limpeza terminal** é mais completa, uma faxina geral antes ou após o encerramento das atividades. A **limpeza imediata** deve ser feita no momento da ocorrência, quando há, por exemplo, o derramamento acidental de alguma substância no solo. Essa limpeza é fundamental para evitar acidentes e acúmulo de sujidades.

PONTOS ESSENCIAIS PARA A EFICÁCIA DAS REGRAS DE OURO

1. O comprometimento de todos os estabelecimentos, colaboradores e servidores em cumprir as medidas estabelecidas nas Regras de Ouro.

2. A colaboração da população em geral.

3. A fiscalização dos órgãos públicos e dos frequentadores.

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

1. As equipes de limpeza, seguranças, porteiros e motoristas devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção e combate à Covid-19.

2. Podem ser utilizadas plataformas eletrônicas para viabilizar o trabalho remoto de funcionários e demais colaboradores que se enquadrem no grupo de risco.

3. Escalar equipes para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas.

4. O uso do elevador deve ser evitado e, quando necessário, deve ser respeitado o distanciamento de dois metros entre pessoas e a ocupação máxima de uma pessoa a cada quatro metros quadrados. Deve ser respeitado o grupo prioritário de acordo com a legislação vigente.

5. Orientar o público em geral quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.

6. Não distribuir materiais impressos ao público, tendo em vista o compartilhamento e a impossibilidade de higienização. Priorizar os meios digitais de comunicação e divulgação.

7. Se algum funcionário ou colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, ele deve ser encaminhado à assistência médica e devidamente afastado.

2. CONTROLE DE ACESSO

1. Devem ser estabelecidos locais de entrada e de saída para que não haja o cruzamento no fluxo de pessoas.

2. O uso da máscara é obrigatório em todas as instalações, e a retirada da proteção facial só é permitida no momento da alimentação.

3. A máscara pode ser de tecido de algodão e deve ser substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida, conforme Anexo III do Decreto RIO 47.375/2020.

4. Higienizar as mãos ao chegar ao ambiente de trabalho e com frequência.

5. Os dispensadores de álcool 70% em gel devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e, de maneira optativa, dentro dos elevadores e próximos às escadas, já que os corrimãos podem ser fontes de contaminação.

3. ÁREAS DE CIRCULAÇÃO

1. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 9 das Regras de Ouro) das áreas de maior circulação, como recepção, elevadores, banheiros, pontos de alimentação e anexos, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata pode ser necessária.

2. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual. Os locais também devem ser sinalizados com adesivos de orientação.

4. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de pessoas, e durante o processo de higienização deve haver sinalização com placas do lado externo. Todos os suportes de papel-toalha e de papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas e demais peças devem ser devidamente higienizadas.

5. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

4. ESTAÇÕES DE TRABALHO

1. Higienizar a estação de trabalho com álcool 70% antes do expediente e quando houver necessidade de utilização do espaço por outro profissional.

2. Os dispensadores de álcool 70% em gel devem ser disponibilizados em pontos estratégicos e de fácil acesso.

3. Se possível, manter os ambientes arejados com janelas e portas abertas para a renovação do ar, mesmo com os aparelhos de ar-condicionado ligados.

4. Abastecer frequentemente os borrifadores de álcool 70% líquido ou dispensadores de álcool 70% em gel, que devem ser higienizados previamente.

5. ATENDIMENTO AO PÚBLICO

1. Não permitir o acesso de pessoas sem o uso da máscara.

2. Os dispensadores com álcool 70% em gel devem ser disponibilizados em pontos estratégicos e de fácil acesso.

3. Deve ser priorizado, quando possível, o atendimento ao público pré-agendado.

4. Devem ser atendidas, no máximo, duas pessoas simultaneamente, desde que do mesmo convívio.

5. Em caso de filas ou áreas de espera, os assentos ou o piso devem estar corretamente sinalizados para manter o distanciamento entre as pessoas.

6. Higienizar as mãos após cada atendimento.

7. Evitar o compartilhamento de objetos e, quando necessário a utilização, realizar a correta higienização.

6. SALAS DE REUNIÃO E AUDITÓRIO

1. As salas de reunião podem ser utilizadas com limite de ocupação. Deve ser respeitada a taxa de ocupação de 4m^2. As cadeiras interditadas devem ser sinalizadas com fitas ou outro material.

2. Mesas, cadeiras e demais utensílios utilizados nas salas de reunião devem ser higienizados após a utilização.

3. Nos auditórios deve ser respeitado o distanciamento social. Não é permitido sentar lado a lado nem ocupar as cadeiras da frente ou as de trás, que devem ser interditadas e sinalizadas com fitas ou outro material.

4. As janelas e portas devem ser mantidas abertas.

5. Está proibida a alimentação nesses ambientes, sendo permitida apenas nas áreas específicas para este fim (refeitórios, copas, entre outros).

7. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (COZINHAS, COPAS E CANTINAS)

1. Reforçar e seguir as medidas preventivas do protocolo específico para os Serviços de Alimentação, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).

2. Retirar objetos em desuso ou que não pertencem à atividade de produção de refeições.

8. REFEITÓRIOS

1. Todos devem usar máscaras. A retirada só é permitida no momento da refeição. Guardar a proteção facial em saco plástico ou de papel, jamais sobre a mesa.

2. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.

3. Manter o distanciamento mínimo de dois metros nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.

4. Estimular que funcionários sentem sempre em posições fixas, respeitando o distanciamento mínimo de dois metros para possibilitar a identificação de quem teve contato próximo em caso de transmissão de Covid-19.

5. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e outros pontos, como pias e banheiros.

9. FORÇA DE TRABALHO

1. Os servidores e colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários.

2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois metros entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como o *face shield*.

3. O uniforme deve ser exclusivo para utilização durante o expediente, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do local de trabalho com o uniforme.

4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na Resolução SMS 4.342/2020.

5. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

6. Após uso dos utensílios de trabalho, higienizar com álcool 70% os itens que possam ser compartilhados entre os colaboradores, como canetas, pranchetas, telefones celulares, entre outros.

7. Se algum servidor ou colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que a pessoa seja encaminhada à assistência médica.

10. MANEJO DE RESÍDUOS

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. As empresas de coleta e transporte de resíduos devem estar credenciadas na Comlurb.

3. O descarte de máscaras e de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da Resolução SMS 4.342/2020.

11. MANUTENÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

1. Medidas a serem adotadas:

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;
- Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas;
- Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m^3/hora/pessoa).

2. O que deve ser apresentado:

- Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC);
- Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
- Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
- Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
- Laudo de potabilidade da água (semestral).

TERMO DE CIÊNCIA DA LEGISLAÇÃO

Declaro ser conhecedor da legislação sanitária em vigor e, em especial, dos procedimentos de prevenção à Covid-19. Declaro estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem exclusão das sanções administrativas e civis cabíveis. Declaro estar ciente da legislação referente ao funcionamento da atividade que se pleiteia a obtenção do Selo de Conformidade de Prevenção à Covid-19. Declaro que a atividade a ser exercida observará com rigor toda a legislação sanitária afeta, sobretudo, os regulamentos técnicos específicos editados pelo órgão sanitário municipal do Rio de Janeiro. Declaro estar ciente da obrigação de apresentar, a qualquer tempo, toda a documentação exigida para o funcionamento da atividade e de prestar todas as informações referentes ao funcionamento do estabelecimento para assegurar os controles necessários a serem exercidos pelo órgão sanitário municipal. Declaro que me responsabilizo por providenciar, a qualquer tempo, todas as adequações necessárias ao perfeito atendimento das normas sanitárias. Declaro comprometer-me com a preservação das melhores condições higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos, procedimentos e fluxos, notadamente, as boas práticas para o exercício da atividade e a adequada conservação dos produtos utilizados. Declaro comprometer-me com o exercício da atividade em plena observância aos requisitos indispensáveis à proteção e preservação da saúde individual e coletiva. Declaro estar ciente de que qualquer ação ou omissão em desacordo com as normas sanitárias, mesmo as de menor risco, frequência ou impacto, sujeitará o estabelecimento a sanções de natureza administrativa, civil e penal, sem prejuízo de medidas complementares, entre as quais a cassação do licenciamento sanitário do estabelecimento, a cassação do alvará de funcionamento e outras necessárias à cessação e punição da irregularidade.

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Declaro que são VERDADEIRAS e EXATAS todas as informações apresentadas por meio do portal Carioca Digital para fim de requerimento do Selo de Conformidade de Prevenção à Covid-19, em todas as suas modalidades, junto a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses – SUBVISA. Declaro ainda estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem prejuízo das sanções administrativas e civis cabíveis.

Atualizado em 01/09/2020.

PREFEITURA
DA CIDADE DO
RIO DE JANEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL
DE SAÚDE

Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização e Controle de Zoonoses