



24. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA FUNCIONAMENTO DAS INDÚSTRIAS





24.1 Orientações Gerais para Funcionamento

24.1.1 Força de Trabalho

1. A empresa deve realizar capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva a toda força de trabalho (administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
2. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja afastado.
3. Todos os funcionários/colaboradores devem ser orientados sobre os protocolos e os procedimentos de prevenção à Covid-19, em especial quanto às Regras de Ouro.
4. Manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas.
5. Evitar a circulação de visitantes na empresa.



6. Manter atividades que podem ser feitas por meio de teletrabalho ou trabalho remoto.

7. Evitar deslocamentos de viagens e reuniões presenciais, utilizando recurso de áudio e/ou videoconferência. Caso não seja possível, realizar reuniões em espaços abertos e bem ventilados.

8. Reduzir o número de trabalhadores por turno.

9. Evitar a aglomeração de trabalhadores em qualquer setor da empresa.

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

11. Se possível, promover ou recomendar a vacinação contra gripe (H1N1) para todos os trabalhadores.

12. Suspender treinamentos periódicos presenciais ou realizá-los por meio de ensino à distância.



13. A limpeza e desinfecção nas áreas comum e de produção devem ser realizadas nos intervalos entre um turno e outro ou sempre que houver a troca de funcionários no posto de trabalho.

14. Reforçar a higienização de superfícies de contato frequente das mãos, como catracas, maçanetas, portas, corrimãos, botões de controle de equipamentos.

15. Dispensar a obrigatoriedade de assinatura dos trabalhadores em planilhas, formulários e controles de presença em reunião ou de pausas.

16. Adaptar os bebedouros para que seja possível apenas o consumo de água com o uso de copo individual/descartável. Bebedouros de uso direto não são permitidos.

17. Os aventais e toalhas de tecido usados devem ser acondicionados em sacos exclusivos, lavados com água e sabão e, em seguida, deixados de molho em solução de água sanitária (duas colheres de água sanitária



em um litro de água) ou outro saneante autorizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

24.2 Utilização dos Vestiários

1. Evitar aglomeração na entrada, saída e durante a troca de roupas nos vestiários.
2. Adotar procedimentos para que os trabalhadores mantenham a distância mínima prevista nas Regras de Ouro durante troca de roupa.
3. Disponibilizar dispensadores de álcool 70% em gel para higienização das mãos na entrada e saída dos vestiários.
4. Todos devem respeitar as medidas de prevenção à Covid-19. Não é permitido usar adornos no ambiente de trabalho.
5. O uniforme deve ser exclusivo para utilização durante o expediente, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho, mesmo se houver saída para o almoço.



6. Ao fim do expediente, os uniformes devem ser depositados em containers apropriados e levados à lavanderia para higienização adequada.

7. Utilizar marcações no piso ou placas de sinalização para que os trabalhadores mantenham seus lugares e distanciamento.

8. Restringir a circulação de funcionários de diferentes setores em outras áreas de trabalho durante o expediente.

24.3 Equipamentos de Proteção Individual (Epi)

1. É obrigatório o uso de máscara por todos. A empresa deve oferecer número suficiente para que as proteções faciais sejam trocadas quando estiverem sujas, úmidas ou, no mínimo, a cada turno de trabalho (manhã/tarde).

2. A empresa deve disponibilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) completo para todos os funcionários, de acordo com cada atividade (botas plásticas, luvas



de procedimento, luvas de borracha, avental, face shield ou óculos, entre outros).

3. Disponibilizar equipamentos de proteção individual e material para os funcionários de áreas comuns, como profissionais de limpeza, de refeitórios e de sanitários.

24.4 Entrada e Expedição de Matérias-Primas, Produtos, Embalagens e Outros Insumos

1. Ao receber entregadores de matérias-primas, produtos, embalagens e demais insumos, todos os protocolos de prevenção devem ser seguidos, como de distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, uso de EPIs, higienização do pessoal e dos meios de transporte, produtos e das embalagens.

2. Adotar o procedimento citado no item anterior em relação à expedição de produtos.

3. Embalagens secundárias de papelão devem ser descartadas, sempre que possível,



antes de entrar no estabelecimento. O descarte deve ser feito em container apropriado e acionado sem contato manual, não sendo permitindo acúmulo no armazenamento.

4. Embalagens feitas de plástico devem ser higienizadas de acordo com suas características, com água e sabão neutro ou água sanitária diluída (uma parte de água sanitária em nove partes de água potável).

5. Ao fim da recepção/expedição das matérias-primas, produtos, embalagens e demais insumos fazer a higienização das instalações, equipamentos e utensílios.

24.5 Áreas de Produção

1. Disponibilizar dispensadores de álcool 70% em gel para higienização das mãos na entrada e saída das áreas de produção.

2. Organizar a entrada dos funcionários nos setores de produção e durante a higienização das mãos e dos calçados (botas plásticas ou similar) para evitar aglomeração,



obedecendo o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas.

3. Evitar situações em que um colaborador trabalhe de frente para outro, com distância inferior à prevista nas Regras de Ouro . Caso não seja possível, a empresa deve fornecer proteção facial (face shield) como EPI adicional à máscara.

4. Verificar, em casos específicos, a possibilidade de utilização de barreiras físicas entre os trabalhadores. Manter boas condições higiênico-sanitárias, higienizando ou substituindo essas proteções a cada troca de colaborador no posto de trabalho.

5. Orientar os trabalhadores para o uso correto, retirada, descarte e substituição da máscara facial, assim como a higienização das mãos antes e depois desses processos.

6. É PROIBIDO o compartilhamento de máscaras.



7. O avental para proteção dos uniformes deve ser de uso único. Caso ele não seja de material descartável, deve ser seguida as mesmas orientações para os uniformes individuais.

24.6 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

Além das boas práticas de fabricação estabelecidas na Portaria N^o 368 (04/09/97), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; na Portaria N^o 326 SVS/MS (30/07/97); no Diário Oficial da União (01/08/97); e na RDC N^o 275 (21/10/02), os estabelecimentos devem seguir os procedimentos abaixo:

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata* pode ser necessária.



2. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, previamente higienizados.

3. Disponibilizar lavatórios para a higienização das mãos com sabão líquido, papel-toalha não reciclado e lixeira com tampa de acionamento por pedal.

4. Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% em gel nas áreas comuns e de maior circulação de pessoas, como entrada das salas e ambientes de trabalho.

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

24.7 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;



b) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);

c) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC);

b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;

c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);

d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);

e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

24.8 Técnicas de Limpeza

1. Sempre utilizar a limpeza úmida, com mops ou rodo e panos de limpeza de pisos e outras



superfícies. Também podem ser usados aspiradores com tanque de água, que deve ser higienizado a cada uso.

2. A limpeza deve ser realizada sempre no sentido de cima para baixo e das áreas mais limpas para as mais sujas:

a) Começando pelo teto e paredes;

b) Seguindo por superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros);

c) Equipamentos existentes nas áreas de produção;

d) E por último, no piso, canaletas e ralos.

24.9 Materiais de Limpeza

1. Materiais de limpeza devem ser disponibilizados de acordo com o nível de risco das áreas a serem higienizadas.

2. Os panos de limpeza devem ser, preferencialmente descartáveis e diferenciados



por cores, de acordo com o nível de risco (exemplos):

- Azul: superfícies, equipamentos, utensílios, entre outros;
- Verde: mesas de refeição e áreas de preparação de alimentos; - Amarelo: lavatórios dos sanitários;
- Vermelho: parte exterior dos vasos sanitários; a parte interior deve ser higienizada com dispositivo de limpeza adequado e com desinfetante.

3. Baldes e esfregões para o chão devem ser higienizados e desinfetados ao fim de cada utilização. Os materiais devem ser diferentes para cada uma das áreas citadas acima.

24.10 Procedimentos de Limpeza de Superfícies

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, sanitários, vestiários, elevadores



e escadas. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata* pode ser necessária.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos e superfícies em geral que tenham grande contato manual, como guichês, mesas e bancadas de apoio, telas touch screen, teclados, maçanetas e puxadores, corrimãos, além de canetas, pranchetas e telefones.

3. No mínimo duas vezes ao dia, limpar o chão com água e detergente comum, completando a higienização com água sanitária diluída (uma parte de água sanitária em nove partes de água potável).

4. Lavar as instalações sanitárias, incluindo a área do chuveiro, preferencialmente com detergente e desinfetante, no mínimo três vezes ao dia.



24.11 Produtos de Limpeza e Desinfecção

1. Cumprir as medidas necessárias de prevenção à saúde, garantindo segurança nos locais de trabalho. Dispor de fichas técnicas com plano de higienização.
2. Cumprir as indicações do fabricante e seguir as instruções recomendadas nos rótulos dos produtos e nas fichas de segurança.
3. Os produtos químicos devem ser mantidos com rótulos, fechados e conservados nas embalagens originais para evitar risco de contaminação de alimentos, por exemplo.
4. Os produtos químicos devem ser armazenados em local fechado, devidamente identificado e longe das áreas onde são manuseados os alimentos. Também devem ficar fora do alcance de crianças, pessoas com necessidades especiais e de animais.
5. Não usar produtos em spray nas áreas de preparo e exposição de alimentos.



6. Os detergentes recomendados são os mesmos de uso doméstico.

7. Os desinfetantes mais utilizados são: a água sanitária com pelo menos 5% de cloro livre na forma original e o álcool 70%.

8. Durante a limpeza, as superfícies não devem ser secas imediatamente para que a ação do desinfetante seja mais eficaz. Verificar o tempo sugerido pelo fabricante.

9. Em caso de utilização de pastilhas de dicloroisocianurato de sódio, que tem efeito semelhante ao da água sanitária, as instruções do fabricante no rótulo devem ser seguidas. Preparar as pastilhas somente no momento do uso para manter a eficácia do produto.

10. As partes metálicas das superfícies ou as que não são compatíveis com a água sanitária devem ser desinfetadas com álcool 70% ou outro produto compatível para evitar corrosão.



11. Ao realizar a aplicação da água sanitária ou de outro produto semelhante, abrir as janelas para arejar e auxiliar na secagem das superfícies.

24.12 Limpeza e Desinfecção das Superfícies de Áreas Comuns

1. É recomendado seguir as etapas abaixo:

a) Preparar a solução de água sanitária (hipoclorito de sódio) diluída (uma parte de água sanitária em nove partes de água potável);

b) Primeiramente é recomendada a lavagem das superfícies com água e detergente;

c) Em seguida, a solução de água sanitária deve ser espalhada uniformemente nas superfícies;

d) Deixar o produto atuar por pelo menos dez minutos. Verificar as instruções do fabricante no rótulo;

e) Depois, enxaguar as superfícies com água quente;



f) E por último, deixar os locais secarem naturalmente. 24.13 Instalações Sanitárias

1. Colocar placas de sinalização no lado externo dos banheiros durante a higienização.

2. Higienizar os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assentos de vaso sanitário, pias, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas, entre outros.

3. Reforçar a limpeza de sanitários em intervalos de três em três horas.

4. Utilizar panos de limpeza diferentes para lavatórios, vasos sanitários, entre outros locais.

5. Seguir a sequência de limpeza:

a) Lavatórios (primeiramente, lavar as torneiras e só depois os lavatórios e superfícies em volta deles).

b) Vasos sanitários



Parte interior:

- a) Limpar o interior apenas com a vassoura;
- b) Se houver urina ou fezes, acionar a descarga antes;
- c) Não colocar água sanitária ou produto com amoníaco sobre a urina;
- d) Aplicar o desinfetante e deixar agir por pelo menos cinco minutos;
- e) Esfregar bem por dentro com a vassourinha;
- f) Acionar a descarga com a vassourinha ainda dentro do vaso sanitário para que esta também fique limpa;
- g) Acione a descarga novamente.

Parte exterior:

- a) Espalhar o detergente/desinfetante na parte superior do vaso sanitário e sobre os tampos;
- b) Esfregar com o pano: primeiro os tampos e só depois, a parte exterior do vaso sanitário;



c) Deixar secar naturalmente;

d) Limpar e desinfetar com álcool 70% o botão de acionamento da descarga.

e) Limpar o chão.

6. Após finalizar a limpeza, a recomendação é passar novamente um pano umedecido com desinfetante em todas as torneiras.

7. Não esquecer de limpar frequentemente as maçanetas das portas.

24.14 Refeitórios

1. Disponibilizar lavatórios na entrada do refeitório para que todos os funcionários higienizem as mãos. A maneira correta deve ser orientada por meio de adesivos.

2. Disponibilizar dispensadores com álcool 70% em gel em locais estratégicos para uso de todos durante permanência no refeitório.



3. Escalar diferentes horários de entrada nos refeitórios para evitar aglomeração durante as refeições.

4. Sinalizar o espaçamento na fila para manter o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas.

5. Espaçar as cadeiras para manter o distanciamento também na hora da refeição.

6. Mesas, balcões e outros equipamentos de buffet devem ter barreira física para proteção dos alimentos.

7. No sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.



8. Além de usar máscaras, todos os trabalhadores que preparam e servem as refeições devem higienizar constantemente as mãos.
9. Evitar o compartilhamento de copos, pratos e talheres, entre outros utensílios de cozinha.
10. Retirar do uso os dispensadores de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros e farinheiras, porta-guardanapos e todos os itens que possam ser compartilhados.
11. Disponibilizar kits descartáveis de talheres e guardanapo de papel, que devem ser embalados individualmente.
12. Higienizar as mesas e cadeiras após cada utilização.



24.15 Assistência à Saúde

1. Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais dos ambulatórios ou postos médicos e do interior das ambulâncias devem ser intensificados com saneantes de uso para estabelecimentos de saúde, devidamente autorizados pela Anvisa.
2. Efetuar regularmente a higienização corrente, terminal e imediata sempre que necessário. Os profissionais de limpeza devem ser capacitados e exclusivos para a área de assistência à saúde.
3. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre macas e demais mobiliários dos postos médicos.
4. Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPIs completos: gorro, máscara cirúrgica ou N95, face shield, capotes ou aventais impermeáveis e luvas de procedimento.



5. Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada.

6. Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% em gel e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso dos profissionais e dos pacientes.

7. Controlar o acesso de pessoas ao interior do posto médico ou ambulatório.

24.16 Descarte de Resíduos

1. Os resíduos provenientes das áreas de produção devem ser removidos constantemente para não permitir acúmulos nos locais de trabalho.

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



3. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender à RDC 222/2018 da Anvisa, com atenção especial para as instalações de abrigo temporário.

4. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde devem ser distintos.

5. Atentar para o correto descarte de materiais perfurocortantes e os provenientes de exames de saúde.

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

7. 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.

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;



b) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação ($27\text{m}^3/\text{hora}/\text{pessoa}$);

c) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas;

2. O que deve ser apresentado:

a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC);

b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;

c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);

d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);

e) Laudo de potabilidade da água (semestral);

f) Plano de contingência adotado pela indústria para aplicação de medidas sanitárias relativas ao combate e prevenção da Covid-19.



RIO 
PREFEITURA

SAÚDE

