

PROTOCOLO GERAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

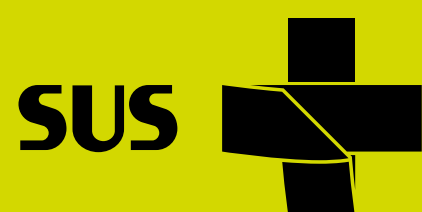


CAPÍTULO I DA



PORTARIA SMSA/SUS-BH N° 312/2020

ESTE MATERIAL NÃO DISPENSA A LEITURA INTEGRAL DA PORTARIA.



**PREFEITURA
BELO HORIZONTE**

PROTOCOLO GERAL

Art. 1º - Os setores autorizados a funcionar nos termos do Decreto nº 17.361, de 22 de maio de 2020, deverão observar os seguintes princípios e medidas gerais para prevenção à epidemia da covid-19:

- I - manter em trabalho remoto ou em afastamento colaboradores do grupo de risco;
- II - afastar imediatamente e por, no mínimo, quatorze dias o colaborador que:
 - a) apresentar sintomas compatíveis com a covid-19, como tosse, coriza, febre, dispneia (dificuldade para respirar), perda de olfato ou paladar;
 - b) comprovar a ocorrência de caso em pessoa que vive na mesma residência;
- III - comprovar a vacinação contra influenza dos profissionais e colaboradores que se enquadram nos critérios de elegibilidade do Ministério da Saúde;
- IV - disponibilizar para os colaboradores e para os clientes meios para higienização das mãos com álcool 70% (setenta por cento);
- V - instruir os funcionários sobre a obrigatoriedade do uso e da correta utilização da máscara e seu manuseio para guarda ou descarte, realizando a troca no máximo a cada quatro horas de trabalho, se estiver úmida ou sempre que necessário;
- VI - admitir, no interior das lojas de comércio varejista, no máximo uma pessoa a cada 7m (sete metros) quadrados de área total, incluindo colaboradores e clientes;

- VII - sinalizar fluxos e distanciamento de 2m (dois metros) entre pessoas e, quando possível, implantar corredores de uma só via para coordenar o fluxo de clientes nos estabelecimentos;
- VIII - afixar cartazes:
- a) informando a lotação máxima e as medidas recomendadas para a higienização das mãos, etiqueta da tosse e do espirro;
 - b) orientando a restrição do número de acompanhantes, principalmente aqueles que sejam do grupo de risco;
 - c) sinalizando áreas comuns com informações sobre distanciamento de pessoas, orientações de segurança e medidas de prevenção da covid-19.
- IX - instalar barreira física, por meio de anteparo de vidro, acrílico ou outro material eficiente, separando colaboradores que atuam nos caixas dos clientes;
- X - impedir a entrada e a permanência de pessoas que não estiverem utilizando máscara ou cobertura sobre o nariz e a boca;
- XI - controlar o fluxo de entrada e saída de pessoas no estabelecimento e organizar filas internas e externas, observando o distanciamento de mínimo de 2m (dois metros) entre as pessoas;
- XII - restringir em 50% (cinquenta por cento) a lotação dos elevadores, com demarcação de lugares no piso, devendo haver álcool 70% (setenta por cento) disponível próximo da entrada e da saída;

- XIII - manter o ar condicionado desligado em ambientes com ventilação natural, e caso necessário manter o ar condicionado em funcionamento, garantir o plano de manutenção e as respectivas comprovações devem estar disponíveis para a fiscalização;
- XIV - manter disponíveis para a fiscalização protocolos e rotinas de higienização de mobiliários e superfícies, destacando-se maçanetas e corrimãos;
- XV - manter os balcões desocupados e não utilizar produtos de mostruário para experimentação do cliente no estabelecimento;
- XVI - realizar frequentemente a higienização dos produtos expostos em vitrine e os que serão entregues ao consumidor, recomendando-se a redução da exposição de produtos sempre que possível;
- XVII - disponibilizar carrinhos ou cestos limpos e higienizados nas barras e alças com álcool 70% (setenta por cento) e outros produtos, segundo orientação do fabricante e conforme o Anexo II;
- XVIII - permitir apenas uma pessoa adulta por carrinho ou cesto de compras;
- XIX - limpar e desinfetar:
- a) sistematicamente as áreas, objetos e superfícies comuns, como pisos, banheiros, balcões, bancadas, corrimãos, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, com produtos sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante, conforme disposto no Anexo II;

b) a cada uso, telefones fixos e móveis de uso coletivo e máquinas de cartões de débito e crédito, que deverão estar cobertas com filme plástico;

XX - manter as saboneteiras e toalheiros dos lavatórios dos clientes e colaboradores abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e álcool 70%;

XXI - providenciar área apropriada ou vestiário para que os trabalhadores troquem suas roupas ao chegarem e ao saírem do estabelecimento;

XXII - os funcionários deverão trajar uniformes somente no local de trabalho;

XXIII - disponibilizar apenas lixeiras providas de dispositivos que dispensem o acionamento manual;

XXIV - separar lixo com potencial de contaminação para descarte, como luvas, máscaras e EPIs.

§ 1º – Considera-se como grupo de risco, para os fins do disposto no inciso I, as pessoas que se enquadram em uma das seguintes situações:

I - idade igual ou superior a sessenta anos;

II - gestantes;

III - pessoas em tratamento quimioterápico, em uso de medicamentos imunossupressores, imunossuprimidos e com doenças crônicas como diabetes, hipertensão, asma e doença pulmonar obstrutiva crônica com avaliação médica.

§ 2º – O disposto no inciso VI não se aplica aos estabelecimentos em que a capacidade máxima de pessoas já está estabelecida em decretos.

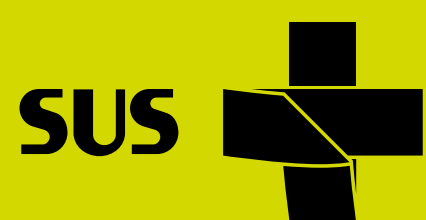
- § 3º – Os estabelecimentos que não se enquadram no inciso XIII deverão seguir as recomendações para ambientes com ar condicionado descritas no Anexo I.**
- § 4º – Os produtos de limpeza e desinfecção devem estar registrados ou autorizados pelo órgão competente e conforme Nota Técnica nº 26/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA, disponível no endereço eletrônico www.anvisa.gov.br.**
- § 5º – Os estabelecimentos deverão disponibilizar registros, quando solicitado pela fiscalização, por meio de câmeras ou outras alternativas, que permitam a comprovação da execução das medidas de higienização e de redução de riscos de contaminação de colaboradores e clientes.**

Art. 2º – São vedadas aos setores autorizados a funcionar nos termos do Decreto nº 17.361, de 22 de maio de 2020:

- I - as estratégias que retardam a saída do consumidor do estabelecimento como café, poltronas para espera, áreas infantis ou promoções que induzam aglomerações de pessoas dentro e fora do estabelecimento;**
- II - a disponibilização de bebedouros coletivos de jato inclinado;**
- III - o uso de toalhas de tecido para secagem das mãos;**
- IV - a disponibilização de mostruário para prova;**
- V - a degustação de alimentos e bebidas.**



prefeitura.pbh.gov.br/reabertura-de-atividades



**PREFEITURA
BELO HORIZONTE**