



PROTOCOLO PARA TODOS OS SEGMENTOS

INTRODUÇÃO

Em 22/04/2020 o governador do Estado de Minas Gerais, Romeu Zema, anunciou o programa “Minas Consciente – Retomando a economia do jeito certo”.

Trata-se de programa destinado à possibilidade de flexibilização das medidas de isolamento social de forma responsável, permitindo a retomada parcial da economia e observando o impacto no sistema de saúde.

O programa aborda uma ótica de retomada gradual, progressiva e regionalizada, embasada em critérios e dados epidemiológicos, a partir de um monitoramento constante da situação pandêmica e da capacidade assistencial. Qualquer medida de flexibilização precisará se submeter ao acompanhamento contínuo, para monitorar seus efeitos sobre a curva de tendência de contaminação, com possibilidade de regressão em caso de cenários adversos.

O programa Minas Consciente setoriza as atividades econômicas em quatro “ondas” (onda 0 – serviços essenciais; onda 1 – baixo risco; onda 2 – médio risco; onda 3 – alto risco), a serem liberadas para funcionamento de forma progressiva, conforme indicadores de capacidade assistencial e de propagação da doença.

O programa também busca orientar os prefeitos por meio de protocolos gerais e protocolos específicos, que sugerem o comportamento a ser adotado, seja como empregador, como trabalhador ou como cidadão. A partir desta iniciativa, o Governo do Estado de Minas Gerais busca conduzir a atuação dos municípios de forma coordenada, trazendo mais controle e efetividade para o enfrentamento da situação atual. A decisão sobre implementar ou não as medidas caberá ao prefeito ou à prefeita de cada município.

O presente documento traz, portanto, os **PROTOCOLOS GERAIS** de orientação da sociedade, que deverão ser seguidos por todos os cidadãos, sendo organizado em três dimensões, para orientação geral do:

- **Empregador:** regras gerais de funcionamento para qualquer tipo de empresa;
- **Trabalhador:** regras gerais de postura para trabalhadores;
- **Cidadão:** regras gerais de postura dos cidadãos.

Um segundo documento, ainda a ser divulgado, trará os **PROTOCOLOS ESPECÍFICOS**, para orientação mais detida dos segmentos da economia, com duas dimensões:

- **Empregador:** regras de funcionamento para cada segmento econômico (exemplos: protocolos para óticas, para academias de ginástica, para hipermercados etc.);
- **Trabalhador:** regras de postura para trabalhadores daquele setor.



PROCOLO GERAL

Todos os empreendimentos, independentemente da natureza, obrigatoriamente, devem seguir as determinações contidas neste documento.

Para fins de entendimento, seguem as definições abaixo:

Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antisepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).

Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

1. Requisitos para empregadores

Os empregadores deverão seguir as recomendações dispostas da Deliberação do Comitê Extraordinário COVID-19 nº 17, de 22 de março de 2020 e suas atualizações (disponível em <https://saude.mg.gov.br/coronavirus/legislacoes>), referentes aos serviços de transporte de pessoas, independentemente da finalidade, seja ela coletiva ou individual, contratados por pessoas físicas ou jurídicas, por aplicativos, autônomos e outros;

Também deverão exibir cartazes no interior do estabelecimento com informações de prevenção ao Covid-19, disponível em <https://www.saude.mg.gov.br/coronavirus>, e afixar os protocolos do **Minas Consciente** em local visível;

Quando indicado, além das medidas básicas, também deverão seguir medidas sanitárias específicas, de acordo com tipo de atividade econômica do estabelecimento.

Nos quadros 1.1, 1.2, 1.3 e 1.4 encontram-se descritas as medidas básicas para todos os estabelecimentos, sendo colocadas as recomendações relacionadas aos colaboradores/trabalhadores, ambiente de trabalho, formas de recebimento, pagamento e horários de funcionamento.

PROCOLOS BÁSICOS

Podem ser aplicados à maioria dos segmentos comerciais. Para setores especiais foram acrescidos aos protocolos básicos outras medidas específicas. Foram considerados como especiais, devido à sua natureza:

A. Mercarias, supermercados, hipermercados



- B. Restaurantes e Padarias
- C. Óticas

1.1 Relacionados aos colaboradores/trabalhadores

Situação	Recomendação
Grupos de risco ⁽¹⁾	<ul style="list-style-type: none">✓ Devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de <i>home office</i> ou teletrabalho;✓ Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de <i>home office</i>.
Apresentação de sinais ou sintomas de resfriado ou gripe	<ul style="list-style-type: none">✓ Afastar imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, caso persistam os sinais/sintomas, até a completa melhora.
Medidas de Proteção Específicas	<ul style="list-style-type: none">✓ Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel 70% com periodicidade mínima de 2 horas ou a qualquer momento, dependendo da atividade realizada. Também é recomendada a higienização quando em contato com o cliente, incluindo antes e após utilizar máquinas de cartões de crédito;✓ 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 de proteção;✓ Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;✓ Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;✓ Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência). Caso não seja possível, fornecer máscaras.

⁽¹⁾ **Grupos de risco:** Idade igual ou superior a 60 anos; portadores de cardiopatias graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); pneumopatias graves ou descompensados (asma moderada/grave, DPOC); doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); diabetes mellitus, conforme juízo clínico; doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; gestação e puerpério; pessoas com deficiências cognitivas e/ou físicas; estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; doenças neurológicas.

1.2. Relacionados ao ambiente de trabalho

Situação	Recomendação
-----------------	---------------------



Circulação dentro e fora do estabelecimento	<ul style="list-style-type: none">✓ O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado, evitando aglomeração. Demarcar com sinalização, no lado externo do estabelecimento, a distância de 2 metros entre as pessoas que ficarem nas filas
	<p>aguardando para adentrar;</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo quando forem pegar produtos em prateleiras ou afins e em filas de qualquer natureza;✓ Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras de proteção;✓ Reduzir o fluxo e a permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2m² por pessoa (Exemplo: área livre² de 32m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);✓ Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;✓ Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade total. Se necessário, deve ser designado um colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários.
Limpeza e higienização	<ul style="list-style-type: none">✓ Disponibilizar, na entrada do estabelecimento, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel 70%, bem como nos sanitários;✓ Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso de fones, aparelhos de telefone, mesas e outras superfícies;✓ Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool 70%;✓ Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;✓ Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies). É recomendado desinfetantes a base de cloro para piso e álcool 70% para as demais superfícies, no mínimo duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;



	<ul style="list-style-type: none">✓ Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão, seguido de fricção com álcool 70% por 20 segundos. É preciso reforçar o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.).
Ventilação	<ul style="list-style-type: none">✓ Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas;✓ Evitar o uso de ar condicionado.
Bebedouros	<ul style="list-style-type: none">✓ Não utilizar bebedouros coletivos;✓ Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes.

² Área livre: local de locomoção de pessoas sem barreiras, ou seja, sem qualquer entrave ou obstáculo que limite ou impeça o acesso, a liberdade de movimento e a circulação com segurança (como balcões, estantes, prateleiras, entre outros).

1.3. Relacionados ao recebimento pagamento

Situação	Recomendação
Sistemas de pagamento/recebimento	<ul style="list-style-type: none">✓ Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocarem em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;✓ Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

1.4. Horários de funcionamento

Situação	Recomendação
----------	--------------



Flexibilização de horários	<ul style="list-style-type: none">✓ Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa-trabalho em transporte público ou fretado pela empresa;✓ Adotar os seguintes horários de funcionamento: indústrias devem iniciar até as 8h; empreendimentos comerciais, a partir das 9h30, exceto padarias, farmácias, drogarias e postos de combustíveis.
-----------------------------------	--

2. Requisitos para colaboradores/trabalhadores

<ul style="list-style-type: none">✓ Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel 70% com periodicidade mínima de 2 horas, ou a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente;✓ Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;✓ Higienizar os equipamentos com álcool 70% ou conforme orientação do fabricante;✓ Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;✓ Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis e evitar tocar os olhos, nariz e boca;✓ Manter distância mínima de 2 metros entre os colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara de proteção e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;✓ Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;✓ A utilização de toucas será obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos;✓ Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;✓ Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;✓ Os funcionários da limpeza devem higienizar as maçanetas das portas com água e sabão, no mínimo, três vezes ao dia, e, nos intervalos, friccionar com álcool 70%;✓ Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo ou dor de cabeça, o trabalhador/colaborador deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.



3. Medidas a serem adotadas pelos clientes

- ✓ Fique em casa sempre que possível;
- ✓ Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa;
- ✓ Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- ✓ Prefira solicitar serviço por *delivery*, compra por telefone ou internet;
- ✓ Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- ✓ Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível. Dessa forma, planeje sua compra antes de sair de casa;
- ✓ Realize a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas” e ao sair do estabelecimento;
- ✓ Evitar conversar, manusear o telefone celular ou tocar rosto, nariz, olhos e boca durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- ✓ Ao tossir ou espirrar, cobrir nariz e boca com um lenço, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável, cobrir nariz e boca com o braço flexionado;
- ✓ Ao chegar em casa, higienizar as mãos **e antebraços com água e sabão** e higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens comprados nos estabelecimentos comerciais.