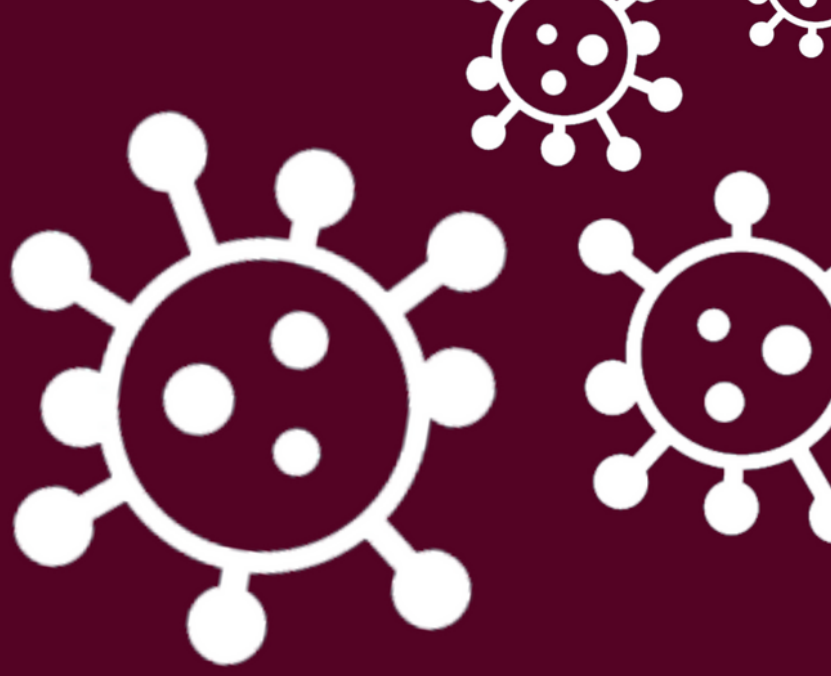


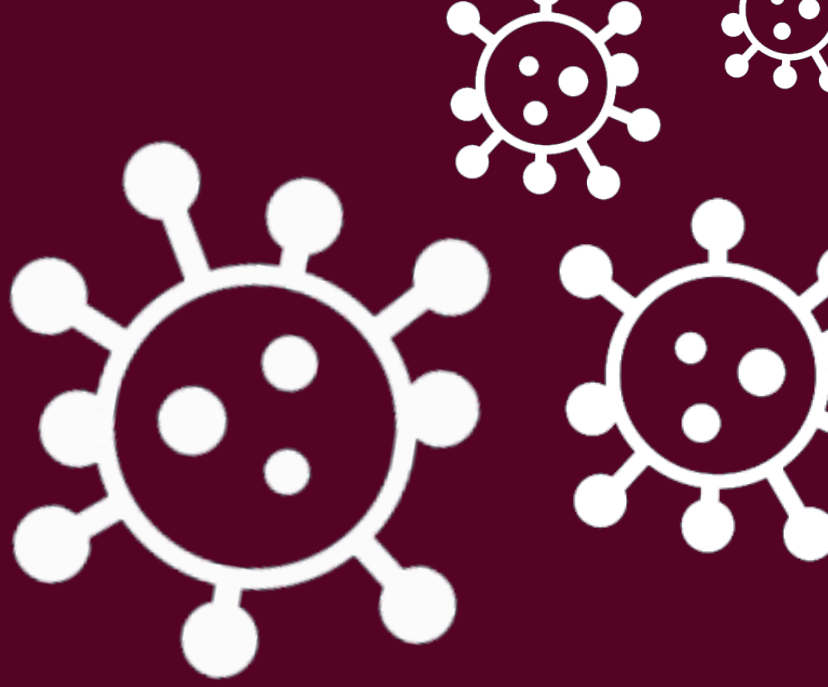
CORONAVÍRUS

CARTILHA DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA PRODUTORES DE ALHO

ANAPA
Associação Nacional dos Produtores de Alho

CORONAVÍRUS

CARTILHA DE PREVENÇÃO DA COVID-19
PARA PRODUTORES DE ALHO



A Associação Nacional dos Produtores de Alho (ANAPA) apresenta nesta cartilha, orientações aos associados e produtores rurais, relacionadas à adoção de ações individuais e coletivas de prevenção, proteção e mitigação da COVID-19 nos ambientes laborais, com o objetivo de manter e garantir a continuidade das atividades rurais, preservando a saúde de colaboradores e demais pessoas envolvidas no processo de produção.

Essa cartilha contém diretrizes gerais e podem variar conforme a região produtora e o sistema produtivo. Devido às particularidades individuais dos Estados brasileiros faz-se necessário que o produtor esteja atento às leis e orientações Estaduais e Municipais.

1- Referência

Documento realizado com base na notificação fiscal recomendatória n° 02/2020 da auditoria fiscal do trabalho SRTGO.

Resolução RDC nº.275, de 21 de outubro de 2002-ANVISA.

OFÍCIO CIRCULAR SEI nº 1088/2020/ME/Secretaria Especial de Previdência e Trabalho Secretaria de Trabalho Subsecretaria de Inspeção do Trabalho/ 27 de março 2020.

2- Definição

COVID-19- Nome oficial da doença causada pelo novo Coronavírus anunciado pela Organização Mundial de Saúde.

SESTR- Serviço Especializado em Saúde e Segurança do Trabalho.

SESTR EXTERNO- Serviço Especializado em Saúde e Segurança do Trabalho Rural.

PCMSO- Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional.

SST- Saúde e Segurança no Trabalho.

FISPQ- Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos.

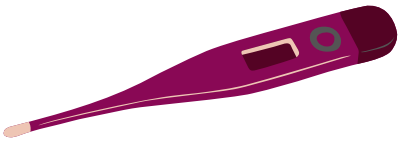
EPI- Equipamento de Proteção Individual.

SES- Secretaria de Estado da Saúde.

CONDUTA GERAL

Considerando que a progressão exponencial da COVID-19 exige urgentes medidas nos ambientes de trabalho, a Associação Nacional dos Produtores de Alho (ANAPA), apresenta as seguintes ações preventivas para produtores e associados:

1- Os colaboradores deverão ser orientados pelo empregador a fazerem uma auto avaliação antes de sair de casa, tal como: verificar se não apresentam sintomas sugestivos da COVID-19, como febre, tosse, dor de garganta e dificuldades para respirar. Caso apresente algum sintoma, informar ao seu encarregado por telefone (não é necessário ir até a empresa). Caso os sintomas se agravem , procurar orientação médica.

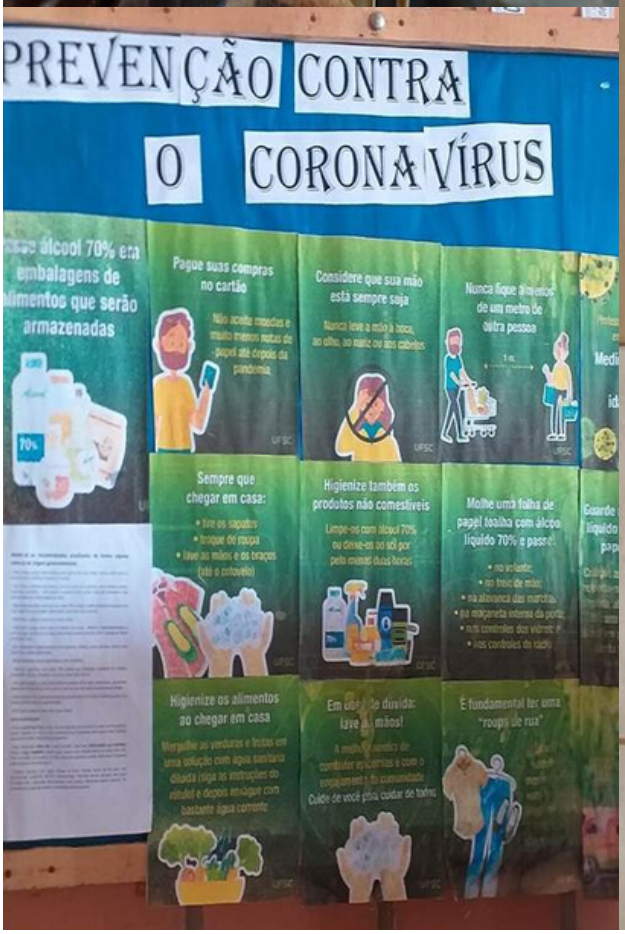


2- Os gestores deverão ter termômetro para monitorar a temperatura corporal dos trabalhadores ou de qualquer pessoa antes do acesso as dependências da empresa. Trabalhadores que apresentarem febre, tosse seca ou dificuldades respiratórias deverão ser orientados a ficarem em casa em quarentena.

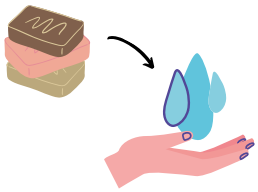
Na entrada das propriedades rurais, termômetro infravermelho de testa monitora a temperatura corporal dos colaboradores ou terceiros, antes da autorização de acesso às dependências da propriedade. Caso alguém apresente algum sintoma de gripe, como febre, tosse seca, dificuldades para respirar ou dor de garganta, é orientado a ficar em casa por 14 dias, em quarentena.

3- O empregador deverá orientar seus colaboradores quanto às medidas de prevenção da COVID-19 por meio de palestras, treinamentos, bem como por meio de cartazes e avisos expostos em pontos estratégicos, sempre observando a quantidade de pessoas, a fim de evitar aglomerações.

POR FAVOR,LAVAR
AS MÃOS ANTES
DE ENTRAR.


PREVENÇÃO CONTRA
O CORONAVÍRUS
Pague suas compras no cartão
Considere que sua mão está sempre suja
Sempre que chegar em casa:
Higienize também os produtos não comestíveis
Higienize os alimentos ao chegar em casa
É fundamental ter uma "roupa de rua"

HIGIENE
APÓS USAR O BANHEIRO
LAVE AS MÃOS.
HIGIENE DAS MÃOS
QUANDO LAVAR AS MÃOS?
NORMAS DE HIGIENE



4- Os trabalhadores deverão ter acesso a água e sabão, papel toalha ou álcool gel antes da entrada na organização.

5- Os ambientes de trabalho devem ser preferencialmente mantidos bem ventilados, limpos, com janelas e portas abertas e deve-se utilizar respiradores/máscaras sempre que possível.

6- Os gestores devem tomar medidas para impedir a aglomeração de trabalhadores nos ambientes de trabalho, recomendando o distanciamento de 2 (dois) metros entre as pessoas no refeitório/copa, e nos postos de trabalho o distanciamento mínimo de 1 (um) metro, entre um trabalhador e outro, sendo ideal 2 (dois) metros, bem como a higienização dos seus postos de trabalho.

7- Os gestores ou responsáveis pelos setores deverão seguir rigorosamente a *Instrução de Trabalho de sanitização para Instalações, Equipamentos, Veículos e outros* (*ver anexo*), bem como verificar todos os itens descritos no formulário.

8- Afastar dos ambientes de trabalho, por medida de segurança, os trabalhadores com doenças crônicas, os idosos e as gestantes.

9- Os gestores devem cumprir as obrigações legais e adotar medidas que reduzam os riscos para a saúde dos trabalhadores, nas instalações, processos ou métodos de trabalho:

NOTA 1:

Quando indicado, é obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual, bem como é direito dos trabalhadores o acesso aos Equipamentos e Produtos de Proteção Individual:

- Máscaras descartáveis;
- Luvas descartáveis;
- Álcool 70% em gel;
- Termômetro;
- Óculos de proteção;
- Garrafas térmicas ou copos individuais;
- Sabão Líquido e papel toalha.

NOTA 2:

É obrigação dos gestores promover a capacitação e é obrigação dos trabalhadores cumprir as regras de segurança definidas pelas autoridades competentes e difundidas na capacitação referentes à (ao):

- Uso adequado de máscaras, álcool gel, luvas, óculos de proteção, etc;
- Higienização correta das mãos e etiqueta de tosse e espirro (ou procedimento correto);
- Descarte adequado dos materiais e produtos de proteção individual utilizados;
- Uso adequado do termômetro;
- Disseminação das informações certas com indicação das unidades de saúde preparadas para o atendimento de casos suspeitos da doença conforme as orientações da Secretaria de Estado da Saúde (SES);
- Proibição de aglomerações de pessoas nos ambientes de trabalho. Portanto as capacitações e treinamentos não podem gerar aglomerações. O objetivo é impedir a propagação da doença.

10- A equipe de saúde do Serviço Especializado em Saúde e Segurança do Trabalho interno quando existente, ou externo, deve trabalhar em conjunto com os gestores na orientação aos trabalhadores com sintomas de gripe para que haja um controle eficaz.

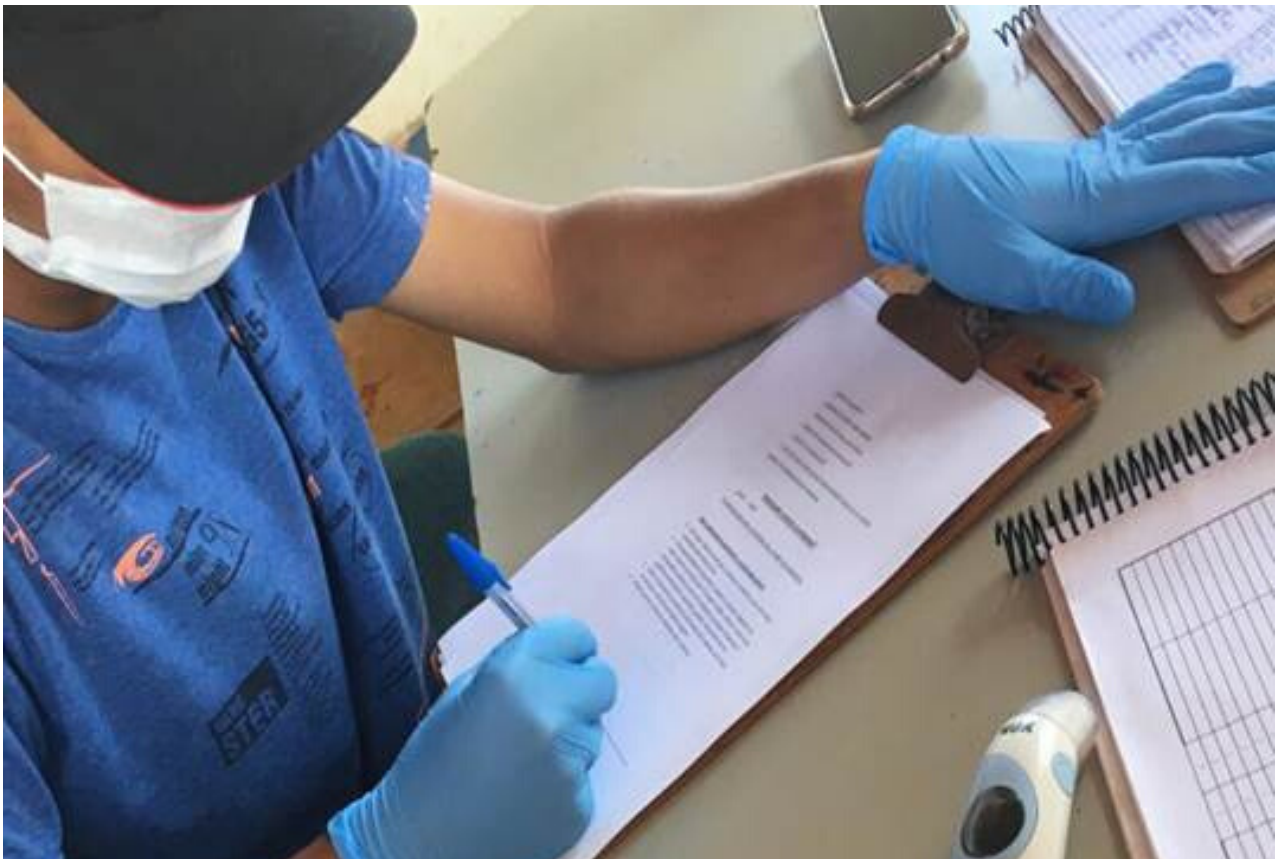
11- Os colaboradores alojados com sintomas de gripe, devem ser alocados em quartos separados.

12- Atendimento nos escritórios só por telefone, atendimentos presenciais suspensos temporariamente, sendo de extrema necessidade a orientação quanto ao uso de máscaras e higienização das mãos.

13- Caso seja observado febre ou algum outro sintoma, comunicar imediatamente seu superior imediato que deverá encaminhar ao ambulatório e/ou departamento pessoal, onde irá passar por um profissional da saúde que ficará responsável em encaminhar para unidades básicas de saúde, caso haja necessidade.

14- Motoristas e funcionários que realizam trabalho externo deverão usar máscara e álcool em gel nos veículos, para motoristas e prestadores de serviço seguir orientações de *Controle de acesso e circulação as instalações internas da unidade* (*ver anexo*).

15- Deverá ser vedada a entrada temporariamente de prestadores de serviços e motoristas ou seguir o formulário de *Controle de acesso e circulação as instalações internas da unidade* (*ver anexo*).



16- A entrada principal da empresa ficará fechada no sentido de restringir a entrada de pessoas não autorizadas.

17- Orientação através de cartazes para todos os colaboradores nos murais, sobre higienização das mãos e dos celulares e outros.

CONDUTAS ESPECÍFICAS

1- Suspensão de exigências administrativas em Saúde e Segurança no Trabalho:

- Fica suspensa a obrigatoriedade de realização dos exames médicos ocupacionais, clínicos e complementares, exceto dos exames admissionais, demissionais e retorno ao trabalho, durante o período de calamidade, conforme Medida Provisória Nº 927, de 22 de março de 2020, devendo ser realizados até o prazo de sessenta dias, contado da data de encerramento do estado de calamidade pública;

- O exame médico demissional poderá ser dispensado caso o exame médico ocupacional mais recente tenha sido realizado há menos de 180 dias. Na hipótese de o médico coordenador de programa de controle médico de saúde ocupacional considerar que a prorrogação representa risco para a saúde do empregado, o médico indicará ao empregador a necessidade de sua realização;

- Durante o estado de calamidade pública, fica suspensa a obrigatoriedade de realização de treinamentos periódicos e eventuais dos atuais empregados, previstos em normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho;

- Os treinamentos periódicos e eventuais serão realizados no prazo de noventa dias, contado da data de encerramento do estado de calamidade pública;

- Durante o estado de calamidade pública, todos os treinamentos previstos nas Normas Regulamentadoras (NR), de segurança e saúde do trabalho, incluindo os admissionais, poderão ser realizados na modalidade de ensino a distância e caberá ao empregador observar os conteúdos práticos, de modo a garantir que as atividades sejam executadas com segurança.

2- Práticas quanto às refeições:

- Os trabalhadores que preparam e servem as refeições devem utilizar máscara cirúrgica e luvas, com rigorosa higiene das mãos;

- Proibir o compartilhamento de copos, pratos e talheres não higienizados, bem como qualquer outro utensílio de cozinha;

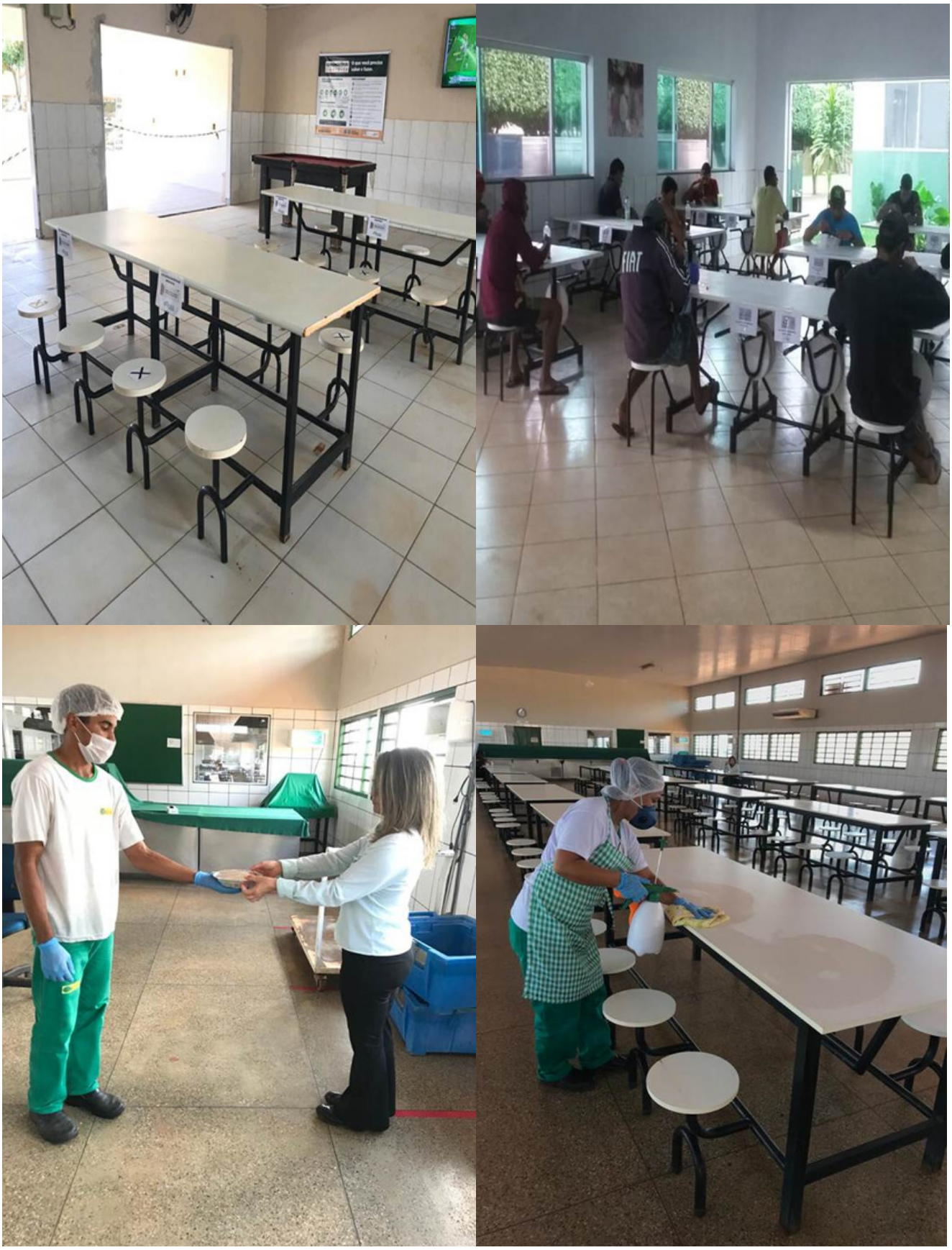
- Limpar e desinfetar as superfícies das mesas após cada utilização;

- Promover nos refeitórios maior espaçamento entre as pessoas na fila, orientando para que sejam evitadas conversas;

- Espaçar as cadeiras para aumentar as distâncias interpessoais;

- Considerar aumentar o número de turnos em que as refeições são servidas, de modo a diminuir o número de pessoas no refeitório a cada momento.

Lavatórios na entrada do refeitório, sabão, álcool, secador de mãos, distanciamento no refeitório- assentos sinalizados como indisponível, distanciamento também ao retirar as refeições. Sinalização de distanciamento nas filas, controle da temperatura também na entrada no refeitório, higienização após a saída dos trabalhadores do refeitório.



Distanciamento no refeitório, assentos sinalizados como indisponível, distanciamento também ao retirar as refeições.

3- Práticas quanto aos alojamentos:

- Aumentar a frequência e reforçar a limpeza de alojamentos e demais áreas de convivência com álcool 70% ou solução de água sanitária;

- Disponibilizar informações sobre higiene das mãos;

- Quando possível, reduzir a quantidade de trabalhadores alojados, adotando regimes de escala ou remanejando os trabalhadores dentro do alojamento;

- Orientar os trabalhadores que só retornem ao alojamento após o expediente e depois da higiene pessoal realizada;

- Aumentar o arejamento dos alojamentos, deixando janelas e portas abertas, observando o cuidado com animais peçonhentos ou silvestres;

- Lavar diariamente as roupas de cama dos alojamentos ou expô-las ao sol por 15 a 20 minutos, retornando a roupa para a mesma cama.

Ações nos alojamentos, higienização das instalações internas de acordo com instrução de trabalho e formulário de registro de limpeza, e estas áreas sinalizadas com placas de orientação sobre cuidados para evitar contaminação, sobre higiene, organização e limpeza pessoal e no ambiente.

4- Práticas referentes ao Serviço Especializado em Saúde e Segurança do Trabalho e CIPATR:

- As comissões internas de prevenção de acidentes (CIPATR) existentes poderão ser mantidas até o fim do período de estado de calamidade pública, podendo ser suspensos os processos eleitorais em curso;

- Realizar as reuniões da CIPATR por meio de videoconferência;

- SESTR e CIPATR, quando existentes, devem instituir e divulgar a todos os trabalhadores um plano de ação com políticas e procedimentos de orientação aos trabalhadores;

- Os trabalhadores de atendimento de saúde do SESTR, como enfermeiros, auxiliares e médicos, devem receber Equipamentos de Proteção Individual - EPI de acordo com os riscos, em conformidade com as orientações do Ministério da Saúde.

5- EPIS básicos a serem utilizados por profissional da saúde:

- Respirador/máscara cirúrgica, PFF1 ou N95.
- Luvas de procedimento.
- Vestimenta manga longa ou jaleco.
- Outros - álcool 70% em gel.

6- Práticas referentes ao Transporte de Trabalhadores

- Manter a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura das janelas;
- Quando for necessária a utilização do sistema de ar condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar;
- Desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores.

Os motoristas devem observar:

a) a higienização do seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo;
b) a utilização de álcool gel ou água e sabão para higienizar as mãos.

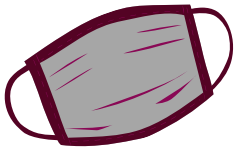
- Antes de entrarem nos ônibus que realizam o transporte externo e interno, os colaboradores devem higienizar as mãos com água e sabão ou com álcool em gel;

- Ao início e final de cada atividade os ônibus deverão ser higienizados com hipoclorito; Os colaboradores que utilizarem o transporte, são obrigados a utilizar mascaras;

- Os trabalhadores deverão usar sempre a mesma poltrona e o mesmo ônibus para transporte, sendo que os trabalhadores alojados, são transportados em veículos diferente dos trabalhadores que moram na cidade;

- Funcionários que usarem transporte público usar máscara e álcool em gel.

7- Práticas Referentes aos respiradores/máscaras

-  Pode-se considerar o uso de respiradores ou máscaras PFF2 ou N95, quando indicado seu uso, além do prazo de validade designado pelo fabricante ou sua reutilização para atendimento emergencial aos casos suspeitos ou confirmados da COVID-19, conforme NOTA TÉCNICA GVIMS/GGTES/ANVISA Nº04/2020;

- A máscara nunca deve ser compartilhada entre trabalhadores;

- O uso incorreto da máscara pode prejudicar sua eficácia na redução de risco de transmissão. Sua forma de uso, manipulação e armazenamento devem seguir as recomendações do fabricante. Os trabalhadores devem ser orientados sobre o uso correto da máscara.

8- Aquisição e estocagem de produtos para higienização

- Todos os produtos utilizados no programa de higienização deverão possuir registro de uso aprovado nos órgãos competentes, sendo sua escolha realizada pela Gerência;

- O Almoxarifado deverá receber todos os produtos de higienização/sanitização e conferir o pedido com a nota fiscal, o rótulo do produto e o prazo de validade;

- Todos os produtos de higienização deverão ser identificados e armazenados de acordo com as recomendações do fabricante;

- O estabelecimento deve assegurar-se de que todos os produtos químicos utilizados tenham a FISPQ, na versão atualizada e vigente, e que estas sejam disponibilizadas aos trabalhadores, SESTR, CIPATR, órgãos fiscalizadores.

ANEXOS

PROTEGE SEGURANÇA - SAÚDE - MEIO AMBIENTE	**REGISTRO DE CONTROLE**	Identificação:	RC - 02 / POP-01
		Revisão:	02
		Página:	1 / 1
	Controle de Higienização das Instalações e Equipamentos, Veiculos e outros	Elaborado por:	Protege Consultória Ltda
		Aprovado por:	Gerência
		Aprovado em:	20/03/2020

SETOR: Refeitório	**SUBSETOR: N/A**	**MÊS/ANO:**

Local	Frequência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Piso	Diário																															
Mesas	Diário																															
Assentos	Diário																															
Portas e Maçanetas	Diário																															
Janelas	Diário																															
Extintores	Diário																															
Lixeiras	Diário																															
Áreas externas	Diário																															
Teto	Semanal																															
Paredes	Semanal																															
Luminárias	Semanal																															

Observações:	

OBS.: O Trabalhador deverá seguir as orientações da IT - Instrução de Trabalho.

Resp. Higienização:	
Resp. pelo Setor:	

Nome completo: _____

Origem: _____ Placa: _____

Idade: _____ Data e Hora: _____

1-Protocolo a ser seguido pelo Colaborador da Guarita:

- Restringir o acesso interno a empresa aos visitantes, terceirizados, motoristas, vendedores entre outros sendo obrigatório a aplicação da ficha de triagem em todos que forem autorizados pelo setor a ser visitado.
- Orientar que através de política interna quanto ao controle sanitário dado ao momento, deve ser realizado o questionário de perguntas e se o mesmo está de acordo.
- Orientar quanto a outros procedimentos.

2- Questionário

Você teve febre?

( ) SIM ( ) NÃO

Menos de dois dias?

( ) SIM ( ) NÃO

Mais de dois dias?

( ) SIM ( ) NÃO

E qual a temperatura neste momento?

( ) Menos de 37.8° ( ) Entre 37.8°e39° ( ) Acima de 39°

Você teve alguns desses sintomas?

( ) corrimento nasal

( ) Nariz entupido

( ) Cansaço

( ) Tosse

( ) Dor de cabeça

( ) Dores no corpo ou mal estar

( ) Dor de garganta

( ) Diarreia ou dores abdominais

CÓPIA CONTROLADA

( ) Perda de olfato (não sentir cheiro)

( ) Perda do paladar (não sentir gosto)

Outros sintomas?

( ) **Vômitos** ou **convulsão** ou **falta de ar** ou **dificuldade para respirar** ou dedos azulados e pálidos.

( ) Não tive nenhum outro sintoma.

AUTORIZADO?

( ) Sim ( ) Não (se autorizado pelo setor, encaminhar para a triagem do ambulatório)

2.1-Após a aplicação do questionário, os autorizados devem:

Seguir direto ao setor que o autorizou e somente a este, não sendo autorizado desvio de percurso.
Seguir as orientações passadas pelo guariteiro

3- Protocolo de orientação a ser passado pelo guariteiro:

- É de responsabilidade do guariteiro, orientar o visitante a higienizar as mãos e punhos com álcool gel a 70% ou água e sabão (observar a realização do procedimento), orientar a evitar tocar em aparelhos celulares, escorar em ambientes e encostar em pessoas e superfícies como balcões, maçanetas, paredes, mesas entre outros.
- Utilizar a máscara de uso pessoal ou fornecida pela empresa até o final da sua visita e não retira- em hipótese alguma.
- Orientar quanto a rotina das refeições neste momento.
- Manter os formulários organizados para que possa ser utilizado como dados futuros.

SUPERFÍCIE	FREQUENCIA	PRODUTO SANITIZANTE	P. ATIVO / CONC.	DILUIÇÃO	TEMPO DE CONTATO	MÉTODO UTILIZADO	RESPONSÁVEL
Piso dos Alojamentos	Desinfectar diariamente	Hipoclorito de Sódio / Água Sanitária / Detergente e Água	Hipoclorito de Sódio 1% de Cloro Ativo	1L de HS / 9L / Água	1 Hora	**Utilizar os EPI´s:** Luvas, Botas e Avental de PVC, Respirador descartável, Óculos de Proteção; - Retirar utensílios e equipamentos removíveis do local a ser higienizado; - Retirar resíduos sólidos com auxílio de rodo e pá coletora; - Umedecer o local com água e aplicar detergente específico; - Esfregar bem toda a superfície do piso com esfregão; - Puxar a água suja com rodo, em direção aos pontos de escoamento; - Enxaguar com água limpa e puxar novamente; - Desinfetar piso com solução clorada preparada; - Deixar a solução desinfetante secar naturalmente; - Realizar a mesma operação em cada parte do piso, começando sempre pelos cantos e indo em direção às saídas; - Recolocar utensílios e equipamentos em seus devidos lugares; - Recolher todo material usado na higienização, lavar e guardar em local apropriado.	Zeladores

CÓPIA CONTROLADA

Banheiros e Sanitários dos Alojamentos	Lavar e desinfetar diariamente após os moradores saírem para o trabalho. Repetir o procedimento sempre que necessário.	Hipoclorito de Sódio / Água Sanitária / Detergente e Água	Hipoclorito de Sódio 1% de Cloro Ativo	1L de HS / 9L de Água ou 50 ML de AS / 5L de Água	1 hora	**Utilizar os EPI´s:** Luvas, Botas e Avental de PVC, Respirador descartável, Óculos de Proteção; - Retirar utensílios e equipamentos removíveis do local a ser higienizado; - Retirar resíduos sólidos com auxílio de rodo e pá coletora; - Umedecer o local com água e aplicar detergente específico; - Esfregar bem toda a superfície do piso com esfregão; - Puxar a água suja com rodo, em direção aos pontos de escoamento; - Enxaguar com água limpa e puxar novamente; - Desinfetar piso com solução clorada preparada, pulverizando com equipamento manual; - Deixar a solução desinfetante secar naturalmente; - Realizar a mesma operação em cada parte do piso, começando sempre pelos cantos e indo em direção às saídas; - Recolocar utensílios e equipamentos em seus devidos lugares; - Recolher todo material usado na higienização, lavar e guardar em local apropriado.	Zeladores

CÓPIA CONTROLADA

Ralos	Duas vezes por semana	Hipoclorito de Sódio / Água Sanitária / Detergente e Água	Hipoclorito de Sódio 1% de Cloro Ativo	1L de HS / 9L de Água ou 50 ML de AS / 5L de Água	15 minutos	**Utilizar os EPI´s:** Luvas, Botas e Avental de PVC, Respirador descartável, Óculos de Proteção; - Retirar a tampa do ralo. - Coletar os resíduos que estiverem dentro do ralo e descartá-los no lixo. - Lavar as paredes dos ralos com auxílio de escova própria para esse uso. - Borrifar solução clorada preparada, - Lavar a tampa do ralo. - Recolocar a tampa em seu devido lugar.	Zeladores
Portas e Maçanetas, Janelas e Interruptores	Diário	Água Sanitária ou Álcool 70%	Água Sanitária 1% de Cloro Ativo	50 ML de AS / 5L de Água	1 Hora	**Utilizar os EPI´s:** Luvas e Avental de PVC, Respirador descartável; - Umedecer o pano próprio para esse uso com solução clorada preparada ou álcool, em seguida com movimentos circulares sobrepostos de forma a cobrir toda a superfície sem deixar falha e tomando cuidado para não permitir escorrimento do produto; - Desinfetar portas e janelas com solução clorada preparada, pulverizando com equipamento manual; - Secar naturalmente.	Zeladores

CÓPIA CONTROLADA

Pias	Diário	Hipoclorito de Sódio / Água Sanitária / Detergente e Água	Hipoclorito de Sódio 1% de Cloro Ativo ou Água Sanitária	1L de HS / 9L de Água ou 50 ML de AS / 5L de Água	15 minutos	**Utilizar os EPI´s:** Luvas, Botas e Avental de PVC, Respirador descartável. - Lavar com detergente e água. Enxaguar. Borrifar solução clorada preparada; - Secar naturalmente **Obs.:** Toda vez que abastecer o dispenser para sabão, higienizá-Lo.	Zeladores
Lixeiras	Diária e a cada Remoção do lixo	Hipoclorito de Sódio / Água Sanitária / Detergente e Água	Água Sanitária 1% de Cloro Ativo	1L de HS / 9L de Água ou 50 ML de AS / 5L de Água	15 minutos	**Utilizar os EPI´s:** Luvas, Botas e Avental de PVC, Respirador descartável; - Lavar com água e detergente, esfregando com uma escova por dentro e por fora. - Borrifar solução clorada preparada; - Secar naturalmente; - Instalar sacos de lixo.	Zeladores
Armários	Semanal	Detergente e Água / Hipoclorito de Sódio / Água Sanitária / Alcool 70%	Água Sanitária 1% de Cloro Ativo	1L de HS / 9L de Água ou 50 ML de AS / 5L de Água	15 minutos	**Utilizar os EPI´s:** Luvas, Botas e Avental de PVC, Respirador descartável. - Retirar a sujeira com auxílio de um produto detergente com um pano próprio para esse uso. - Borrifar álcool 70%; ou - Desinfetar com solução clorada preparada, pulverizando com equipamento manual; - Deixar secar naturalmente.	Zeladores

CÓPIA CONTROLADA

Paredes Internas	Anual ou Sempre que necessário	Hipoclorito de Sódio / Água Sanitária / Detergente e Água	Hipoclorito de Sódio 1% de Cloro Ativo ou Água Sanitária	1L de HS / 9L de Água ou 50 ML de AS / 5L de Água	1 Hora	**Utilizar os EPI´s:** Luvas, Botas e Avental de PVC, Respirador descartável, Óculos de Proteção; - Afastar utensílios e equipamentos removíveis da área a ser limpa (Armários e camas); - Tampar, com fita adesiva, todas as tomadas da área que vai ser limpa; - Aplicar detergente com auxílio de esponja de fibra sintética, devidamente encaixada no suporte, com movimentos circulares sobrepostos de forma a cobrir toda a superfície sem deixar falha e tomando cuidado para não permitir escorrimento do produto; **- Ou, utilizar bomba de alta pressão para limpeza (opcional);** - Iniciar o trabalho sempre pelas partes mais altas da parede; - Enxaguar a parede com água limpa tomando cuidados com as tomadas; - Deixar secar naturalmente; - Recolocar utensílios e equipamentos em seus devidos lugares; - Retirar a fita adesiva que estavam protegendo as tomadas; - Recolher todo material usado na limpeza, lavar e guardar em local apropriado.	Zeladores
Obs.: Seguir as orientações dos rótulos para protocolo de diluição.							

CÓPIA CONTROLADA

PROTEGE SEGURANÇA - SAÚDE - MEIO AMBIENTE	Instrução de Trabalho	Identificação:	IT 01- POP 01
		Revisão:	00
		Página:	1
Sanitização: Transporte Coletivo de Passageiros		Elaborado por:	Protege Consultoria Ltda
		Aprovado por:	Gerência
		Aprovado em:	23/03/2020

SUPERFÍCIE	FREQUENCIA	PRODUTO SANITIZANTE	P. ATIVO / CONC.	DILUIÇÃO	TEMPO DE CONTATO	MÉTODO UTILIZADO	RESPONSÁVEL
Sanitização Interna	Desinfectar diariamente	Hipoclorito de Sódio / Água Sanitária	Hipoclorito de Sódio 1% de Cloro Ativo ou Água Sanitária	1L de HS / 9L de Água Ou 50 ML de AS / 5L de Água	15 Minutos	**Utilizar os EPI´s:** Luvas, Botas e Avental de PVC, Respirador descartável, Óculos de Proteção; - Borrifar solução clorada preparada nos vidros, poltronas, corrimão e as demais superfícies internas duas vezes ao dia.	Diarista
Sanitização mesas e acentos (áreas de vivência)	Desinfectar diariamente	Hipoclorito de Sódio / Água Sanitária	Hipoclorito de Sódio 1% de Cloro Ativo ou Água Sanitária	1L de HS / 9L de Água Ou 50 ML de AS / 5L de Água	15 Minutos	**Utilizar os EPI´s:** Luvas, Botas e Avental de PVC, Respirador descartável, Óculos de Proteção; - Borrifar nas mesas e acentos antes das refeições e de houver intervalos repetir o procedimento.	Diarista
Lavagem Geral (Interna, externa, compartimentos e materiais de uso - áreas de vivências	Semanal ou quando houver necessidade	Detergente Automotivo	SH 1000 NPF 2000	1L dos produtos para 10L de Água	1 Hora	**Utilizar os EPI´s:** Luvas, Botas e Avental de PVC, Respirador descartável, Óculos de Proteção; - Retirar utensílios e equipamentos removíveis do local a ser higienizado; - Umedecer o veículo com água e aplicar detergente específico; - Esfregar bem toda a superfície do piso com esfregão; - Enxaguar com água limpa deixar secar naturalmente; - Higienizar toldos, mesas e acentos das áreas de vivência (lavoura); - Umedecer com água e aplicar detergente específico, enxaguar, secar naturalmente.	Responsável pelo Lavador dos veículos
Obs.: Seguir as orientações dos rótulos para protocolo de diluição.							

CÓPIA CONTROLADA