

PLANO DE RETOMADA DE ATIVIDADES PRESENCIAIS NO CONTEXTO DA COVID-19

VOLUME 1



COMISSÃO ORGANIZADORA

Reitora

Elmara Lucia de Oliveira Bonini

Diretora da Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão

Neide Aparecida de Souza Lehfeld

Coordenadora de Graduação da Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão

Sonia Maria Camargo dos Santos

Comitê de Formulação de Protocolos

Adriana Pelegrino Pinho Ramos

Alessandra Costa Pereira Junqueira

Alexandra de Souza

André Pitondo da Silva

Cyntia Aparecida Montagneri Arevabini

Eduardo Carneiro Clímaco

Gabriela Barbosa Pegoraro

Geraldo Magela N. Marques

José Roberto Marchini

Mariana Ribeiro Brunherotti Pereira

Marcos José Silvério

Marise Bastos Stevanato

Neide Aparecida de Souza Lehfeld

Reinaldo Bulgarelli Bestetti

Roberta Helena Elias Andrade Dantas

Saulo Delfino Barboza

Silvia Sidnéia da Silva

Sonia Maria Camargo dos Santos

Telma Maria Braga Costa

SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO	6
2	INTRODUÇÃO	7
3	DIRETRIZES GERAIS	8
4	RETORNO ÀS ATIVIDADES PRESENCIAIS	10
5	PESQUISA	12
6	ATIVIDADES DE EXTENSÃO E EVENTOS	13
7	LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE ÁREAS COMUNS	14
8	BIBLIOTECA	16
8.1	FUNCIONAMENTO E SERVIÇOS	16
8.2	ALTERAÇÃO LAYOUT E SERVIÇOS	16
8.3	PROCEDIMENTOS PARA DEVOLUÇÕES	17
9	RESTAURANTE, CANTINAS, LOCAIS DE CONVIVÊNCIA, MARMITARIA, COPA E REFEITÓRIO	18
9.1	RESTAURANTE	18
9.1.1	Distanciamento Físico	18
9.1.2	Ofertas de Alimentos na Distribuição e Caixa	19
9.1.3	Clientes	20
9.1.4	Higienização do Ambiente	21
9.2	CANTINAS	21
9.2.1	Distanciamento Físico	21
9.2.2	Ofertas de Alimentos Expostos para o Cliente e Caixa	21
9.2.3	Clientes	22
9.2.4	Higienização do Ambiente	22
9.3	RECOMENDAÇÕES GERAIS	23
9.3.1	Funcionários	23
9.3.2	Higienização das mãos	24

SUMÁRIO

9.3.3	Máscaras	24
9.3.4	Paramentação Correta do Funcionário	24
9.3.5	Recebimento de Mercadorias	24
9.4	LOCAIS DE CONVIVÊNCIA	24
9.5	MARMITARIA	25
9.6	COPA	25
9.7	REFEITÓRIO	25
10	ACADEMIA, PISCINAS E QUADRAS	26
10.1	ACADEMIA	26
10.2	PISCINAS	26
10.3	QUADRAS	27
11	ESTACIONAMENTOS	28
12	PORTARIAS	29
13	CAPELA	30
14	SALA DOS PROFESSORES	31
15	COLABORADORES DA UNAERP	32
16	FUNCIONÁRIOS DA EMPRESA TERCEIRIZADA	34
17	PRESTADORES DE SERVIÇOS	35
18	TRANSPORTE COLETIVO	36
19	LOCAIS DE ACOLHIMENTO E ORIENTAÇÃO	37
20	ACOLHIMENTO DE ALUNOS	38
20.1	GRUPO DE RISCO	38
20.2	CASOS SUSPEITOS OU CONFIRMADOS	38
21	ACOLHIMENTO DE COLABORADORES	39
21.1	GRUPO DE RISCO	39

21.2	CASO SUSPEITO	39
21.3	CASO CONFIRMADO	40
21.4	COMUNICAÇÃO	40
22	COMUNICAÇÃO, DIVULGAÇÃO E CONSCIENTIZAÇÃO	41
23	CAPACITAÇÕES	42
24	ELABORAÇÃO DE RELATÓRIOS	43

1. APRESENTAÇÃO

Em dezembro de 2019 fomos surpreendidos com as primeiras notícias sobre a identificação de um novo vírus - SARS- CoV-2 - ou o novo coronavírus que se alastrou pelo mundo todo.

Esse vírus qualificado como competente quanto a sua capacidade de transmissão da então denominada Covid-19, construindo-se em um grande desafio aos países frente à falta de equipamentos, estruturas e recursos humanos em órgãos públicos e privados para o seu eficiente enfrentamento.

No âmbito do sistema de ensino brasileiro fomos obrigados à substituição das aulas presenciais pelas mediadas pela tecnologia. As portarias do MEC nos 343 e 345/20 regularizaram essa situação preconizando sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais enquanto durar a situação de pandemia do Novo Coronavírus.

A Universidade de Ribeirão Preto seguiu rigorosamente o estabelecido por essas Portarias e pareceres do Conselho Nacional de Educação (CNE) e o Conselho Nacional de Saúde (CNS), inclusive com participação de seus alunos no Programa “Brasil Conta Comigo” – Portaria nº 639, de 31 de março de 2020, atuando no enfrentamento da doença.

Com vistas à possibilidade de retorno das aulas presenciais e atividades práticas, nos espaços intra e extramuros da Universidade, quando decretado por legislação federal, estadual e/ou municipal, apresentamos o presente documento que objetiva recomendar e orientar o distanciamento social, diretrizes para a proteção individual e higiene para toda a nossa comunidade Unaerpiana, observando-se as normas legais vigentes.

Coletivamente, somos responsáveis pelas condições adequadas e preventivas a minimizar os riscos com a manutenção e o cuidado para um ambiente saudável para todos nós.

Finalizando, apresentamos o Plano de Retomada das Atividades Presenciais no Contexto da Covid-19 para a nossa Universidade.

Ribeirão Preto, 14 de julho de 2020.

Elmara Lúcia de Oliveira Bonini

Reitora

2. INTRODUÇÃO

Em meio ao significativo risco à saúde pública que a Covid-19 representa para o mundo, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e os órgãos governamentais têm se empenhado para coordenar ações de prevenção e combate à doença.

O comportamento da doença e a capacidade de transmissão do vírus propõem desafios físicos e emocionais para a população exigindo reorganização das estruturas tradicionais existentes nos órgãos públicos e privados, de modo a retomar as atividades presenciais no âmbito educacional.

O objetivo deste Plano é organizar a retomada das atividades presenciais na sede e no campus Guarujá da Unaerp de maneira segura.

Este Plano e sua execução estão fundamentados nas seguintes referências:

- Órgãos internacionais (OMS/OPAS Brasil) e nacionais (Ministérios da Saúde e Educação) (2020);
- Plano de Retorno da Educação do Governo do Estado de São Paulo (2020);
- Protocolos sanitários do Governo do Estado de São Paulo (2020);
- Decretos das Prefeituras Municipais de Ribeirão Preto e Guarujá (2020).

O Plano de Retorno da Educação do Governo do Estado de São Paulo estipula o retorno às atividades presenciais em 3 etapas:

- a) Etapa 1: retorno de até 35% da capacidade física da unidade escolar;
- b) Etapa 2: retorno de até 70% da capacidade física da unidade escolar;
- c) Etapa 3: retorno de 100% da capacidade física da unidade escolar.

3. DIRETRIZES GERAIS

Nas 3 etapas de retomada das atividades presenciais, deverão ser respeitadas as medidas básicas de proteção (Figura 1), até que os órgãos competentes decretem o fim do estado emergencial de saúde pública.

Aos coordenadores de cursos de graduação e de pós-graduação, assim como os responsáveis de cada setor da Unaerp, cabe organizarem Comissões de Segurança e Proteção Contra a Covid-19 para a implementação, monitoramento e avaliação deste Plano de Retomada das Atividades Presenciais, bem como a elaboração dos protocolos específicos dos cursos e áreas.

No caso dos cursos de graduação e de pós-graduação, as Comissões devem incluir, pelo menos, o(a) coordenador(a) do curso e três(a) professores(a).

A fiscalização do cumprimento deste Plano deve ser colaborativa, ou seja, todos que circularem pela sede e no campus Guarujá da Unaerp podem contribuir para o cumprimento das medidas de proteção por meio do exemplo e, se necessário, chamar a atenção de forma amigável daqueles que não se comportem de acordo com o Plano. Caso alguém se recuse a cumpri-lo, será necessário acionar a Engenharia de Segurança da Unaerp.

Figura 1 – Diretrizes norteadoras de volta às aulas presenciais



Fonte: Governo do Estado de São Paulo (2020)

Para tanto, as diretrizes gerais estabelecidas, abaixo descritas, **devem ser obedecidas por todos os frequentadores da sede e do campus Guarujá da Unaerp**: alunos, professores, colaboradores, terceirizados, prestadores de serviço, pacientes, visitantes, entre outros:

- o uso da máscara, cobrindo a boca e nariz, é obrigatório. Esse acessório de proteção é de uso individual e não pode ser compartilhado;
- respeitar o distanciamento de 1,5 metro (m) entre as pessoas em todos os locais e setores da Unaerp;
- verificar a temperatura corporal antes de sair de casa. Caso seja verificada temperatura superior a 37,5 graus Celsius (°C), a recomendação é para permanecer em casa;
- a pessoa que apresentar algum dos sinais e sintomas citados deve ficar em casa e, se necessário, procurar atendimento médico: tosse, febre, coriza, dor de garganta, dificuldade de respirar, fadiga, tremores e calafrios, dor muscular, dor de cabeça, perda recente de olfato ou paladar. No caso de aluno, comunicar a secretaria do Curso e, no caso de docentes e colaboradores, comunicar à chefia imediata;
- cada pessoa deverá ter sua própria garrafa para consumo de água;
- cada pessoa deverá ter seu próprio frasco de álcool gel 70% (p/p);
- a lavagem das mãos com água e sabonete ou sua antisepsia com álcool em gel 70% (p/p) deve ser realizada sempre que espirrar, tossir, tiver contato com superfícies, utilizar sanitários, comer, manusear dinheiro ou objetos, entre outras ações;
- devem ser evitados os apertos de mãos, beijos ou abraços;
- não se deve ocar os olhos, nariz e boca sem higienizar as mãos;
- não compartilhar objetos de uso pessoal, como copos e talheres, materiais de escritório, livros e afins;
- deve-se permanecer em ambientes com portas e janelas abertas.

O Comitê de Formulação de Protocolos entende ser recomendável, a fim de contribuir ainda mais para evitar a disseminação do vírus:

- que o acesso às dependências da Unaerp seja permitido apenas a alunos, professores, colaboradores, prestadores de serviços ou pessoas com horários agendados. À medida do possível, evitar o acesso das pessoas que não pertencem a esses grupos;
- os pertences pessoais trazidos de casa devem priorizar aqueles estritamente necessários;
- o cabelo de comprimento médio ou longo, preferencialmente, deve permanecer preso;
- evitar o uso de adornos como anéis, pulseiras, relógios ou outros que possam servir de superfície de contaminação;
- em caso de uso de óculos de grau, proceder a sua limpeza com água e sabonete regularmente.

4. RETORNO ÀS ATIVIDADES PRESENCIAIS

As orientações a seguir serão aplicáveis a partir do momento em que as aulas teóricas e práticas e outras atividades passarem a ser presenciais, de acordo com o Plano de Retorno da Educação do Estado de São Paulo e com o planejamento da Unaerp. No entendimento de que o sistema de vigilância poderá continuar, são sugeridas medidas para contribuir com o controle da disseminação da Covid-19.

Os alunos deverão ser comunicados, pela Unaerp, sobre o retorno presencial com 7 dias de antecedência, por meio portal do Aluno online.

Como condutas gerais, é necessário:

- verificar a temperatura e solicitar que seja realizada a higienização das mãos com o álcool gel 70% (p/p);
- demarcar a posição das cadeiras ou banquetas nas salas de aulas e laboratórios, respeitando o distanciamento de 1,5 m;
- instalar em cada bloco um dispensador de álcool gel 70% (p/p), na entrada e saída;
- criar um fluxo de circulação com sentido único de entrada e saída, devidamente demarcados com recursos visuais, sempre que possível;
- aguardar o início das aulas, preferencialmente, fora dos blocos, em ambiente arejado, evitando contatos físicos e respeitando o distanciamento de 1,5 m;
- manter o distanciamento e evitar aglomerações nas entradas e saídas dos blocos, nos corredores, nas entradas das salas de aulas e de laboratórios;
- lavar as mãos com água e sabonete líquido ou realizar a antisepsia com álcool gel 70% (p/p), antes e após cada aula e atividade;
- não se alimentar nas dependências das salas de aulas e laboratórios;
- manter os aparelhos de ar-condicionado e ventiladores desligados, bem como portas e janelas ou basculantes abertos para permitir a ventilação, naqueles ambientes que não possuem sistema de renovação de ar;
- evitar ao máximo o manuseio de maçanetas e fechaduras;
- ter em toda sala uma comunicação visual de proteção e prevenção de risco à Covid-19, bem como para onde se dirigir caso não se sinta bem;
- desinfetar as superfícies que são tocadas, como mesas, cadeiras, maçanetas, corrimãos, bancadas, pisos, equipamentos e utensílios, antes do início da aula ou da atividade ou a cada troca de turma (Apêndice F);

- proteger com plástico filme e, a cada usuário, desinfetar os equipamentos que não permitem higienização completa, como teclados de computadores, equipamentos eletrônicos, entre outros, devendo o plástico ser trocado de acordo com o volume de uso ou segundo sua ineficiência;
- recolher o lixo ao final de cada turno ou sempre que necessário.
- Para o intervalo entre aulas e atividades, com o intuito de evitar aglomerações em corredores, sanitários, banheiros, restaurante, cantinas e demais dependências da Unaerp, sugere-se sua reorganização recomendando alterná-lo de acordo com as áreas - Saúde, Humanas e Exatas.

Para o desenvolvimento das **atividades teóricas**, o professor deverá:

- reforçar as orientações de permanência em sala de aula;
- cuidar para manter o distanciamento recomendado de 1,5 m;
- cuidar para que as orientações sejam seguidas;
- aplicar o questionário de avaliação, se necessário.

Para o desenvolvimento das **aulas e atividades práticas**, o professor deverá:

- manter o distanciamento mínimo de 1,5 m, demarcado com faixas sinalizadoras; caso não seja possível cumprir o distanciamento, garantir distância mínima de 1 m e usar equipamentos de proteção extra ou máscaras de acetato (Face Shield);
- exigir o uso de EPIs, conforme o preconizado pelas autoridades sanitárias brasileiras, segundo as características das atividades, sendo minimamente obrigatório o uso de máscaras de tecido (para uso não profissional);
- atentar-se às especificações dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), como jaleco, luva de procedimento, touca descartável, óculos de proteção com fechamento lateral e máscara de acetato, entre outros, de acordo com o Anexo A;
- orientar o aluno para minimizar a quantidade de pertences levados ao laboratório;
- proibir o uso de celulares e consumo de alimentos e líquidos dentro dos laboratórios;
- manter, durante os intervalos, os laboratórios fechados, sendo permitida a presença de alunos ou visitantes somente junto com o professor ou colaborador do setor, se estritamente necessário;
- orientar o aluno a separar os materiais que irá utilizar na aula e guardar em local destinado para tal, ao adentrar o laboratório;
- exigir que os alunos higienizem as mãos e realizem a paramentação adequada dos EPIs recomendados, quando necessários;
- auxiliar os alunos a ocuparem os lugares pré-determinados pelo professor, respeitando as áreas demarcadas no piso ou bancadas;
- ir, preferencialmente, até a bancada do aluno durante a aula prática, sempre que for necessário seu atendimento particular, visando diminuir o trânsito no ambiente do laboratório;
- orientar os alunos nos procedimentos de paramentação e desparamentação dos EPIs, quando utilizados, seguindo os protocolos disponíveis nos Anexos B e C ou os preconizados por cada curso;
- orientar os alunos a descartarem toucas, luvas de procedimentos e jalecos descartáveis, quando utilizados, em lixo de material infectante;
- exigir que os alunos realizem a antissepsia das mãos com álcool gel 70% (p/p), antes de saírem do laboratório,
- orientar que os jalecos de tecido, quando utilizados, sejam guardados em sacos plásticos para seu transporte. Os jalecos deverão ser descontaminados e lavados separadamente quando o aluno retornar a sua residência (Apêndice H).

5. PESQUISA

Os pesquisadores responsáveis pelos respectivos laboratórios deverão organizar a rotina do laboratório para atender aos critérios de biossegurança específicos. Além disso, deverão orientar os alunos e pesquisadores associados quanto aos protocolos de higienização das mãos, paramentação e desparamentação de EPIs mais adequados às rotinas dos seus respectivos laboratórios. Entretanto, essas medidas deverão respeitar as orientações e as ações elencadas no item 4, além das seguintes:

- agendar experimentos com diferentes grupos de alunos em horários alternados para evitar aglomerações;
- os equipamentos compartilhados deverão ser preferencialmente manuseados com luvas de procedimento e a sua desinfecção deverá ser frequente, levando em consideração o risco;
- se for necessária a utilização de jaleco descartável, o mesmo deve possuir mangas longas com gramatura mínima entre 20 a 40g/m². Se o jaleco de tecido for apropriado, sua higienização deve ser orientada.

6. ATIVIDADES DE EXTENSÃO E EVENTOS

As atividades de extensão estão suspensas, pois não permitem a aplicação das recomendações indicadas no Plano de Retomada das Atividades Presenciais da Unaerp.

Os eventos presenciais estão suspensos. Entretanto, aqueles com possibilidade de utilização da tecnologia de informação e comunicação, poderão ser realizados regularmente, durante a situação de pandemia.

7. LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE ÁREAS COMUNS

Embora não exista protocolo com recomendação específica para higienização de áreas comuns em ambiente acadêmico, algumas medidas gerais para limpeza e desinfecção de áreas comuns devem ser seguidas.

Em geral, as superfícies podem ser limpas com detergentes comuns, principalmente se o objetivo é retirar a matéria orgânica. Após a limpeza, deve-se proceder à desinfecção.

- para a limpeza, são suficientes água e sabão/detergente e, para a desinfecção devem ser utilizadas substâncias regularizadas pela Anvisa, tais como álcool etílico líquido 77 °GL ou em gel 70% (p/p), hipoclorito de sódio e quaternários de amônio, entre outros;
- dentre as superfícies a serem limpas e desinfetadas incluem-se pisos, portas, maçanetas, descargas, torneiras, corrimãos, bancadas, cadeiras, mesas, janelas, interruptores de luz, superfícies de móveis, chaves, embalagens de produtos, bebedouros, torneiras, leitores digitais, entre outros que permitam serem tocados ou serem alvo de depósito de aerossóis;
- os pisos não deverão ser varridos a seco;
- utilizar a varredura úmida que pode ser realizada com vassouras ou esfregões do tipo mops ou rodo e panos de limpeza de pisos;
- limpeza diária das áreas comuns com água e sabão ou detergente;
- desinfecção diária das áreas comuns com desinfetantes preconizados pela Anvisa;
- desinfecção das superfícies mais tocadas 3 vezes por dia.
- Em relação aos corredores, é necessário:
- retirar os bancos de forma a evitar o não distanciamento e aglomerações;
- disponibilizar bebedouros em que seja possível somente o enchimento de garrafas ou copos de uso individual;
- lacrar as torneiras de jatos dos bebedouros de coluna ou de pressão que permitem beber água direto dos mesmos;
- disponibilizar papel toalha não reciclável, dispensador de álcool em gel 70% (p/p) e lixeiras ao lado dos bebedouros para a desinfecção das torneiras;
- desinfetar corrimãos, maçanetas ou outras superfícies a cada hora ou sempre que necessário, levando em consideração o volume de pessoas no local.

Em relação aos banheiros e sanitários, é necessário:

- higienizar vasos sanitários, assentos, válvulas de descarga, torneiras, dispensadores de álcool gel 70% (p/p) e de sabonete, suporte para papel higiênico, porta bolsa, maçaneta, pia e piso, a cada duas horas, pelo menos, observando-se o volume de usuários;
- recolher o lixo a cada duas horas ou quando necessário, evitando o acúmulo ou permanência de lixo por muito tempo no ambiente;
- disponibilizar dispensador de álcool em gel 70% (p/p) dentro e fora dos banheiros e sanitários;
- demarcar no piso pontos de distanciamento de 1,5 m para organizar o fluxo de entrada nos banheiros e sanitários.

8. BIBLIOTECA

Enquanto existir a situação de pandemia, sugerimos os procedimentos elencados abaixo, a fim de garantir um retorno saudável, seguro e respeitoso.

8.1 FUNCIONAMENTO E SERVIÇOS

As atividades presenciais liberadas são empréstimos e devoluções, enquanto as atividades mantidas remotamente incluirão: orientações/dúvidas para elaboração de trabalhos, fichas catalográficas e treinamento para uso de bases de dados, tratados com a bibliotecária Ana Luisa, pelo e-mail aloliveira@unaerp.br.

O recebimento de doações está temporariamente suspenso.

A Biblioteca seguirá os seguintes procedimentos:

- funcionará em regime de plantão com atendimentos previamente agendados pelo telefone 3603-6935, a cada 15 minutos;
- serão atendidos, no máximo, 2 alunos ao mesmo tempo, respeitando-se o distanciamento necessário e seguro;
- o atendimento será prioritário, exclusivo à comunidade acadêmica;
- o piso será demarcado respeitando-se o distanciamento mínimo de 1,5 m entre pessoas;
- não será permitida a entrada e/ou permanência nas dependências da Biblioteca, exceto no balcão de empréstimo enquanto estiver sendo atendido;
- será disponibilizado álcool gel 70% (p/p) em dispensador com pedal;
- para a retirada de livro/material, o colaborador do setor o fará, levando-o até seu requisitante que o aguardará no balcão de empréstimos.

8.2 ALTERAÇÃO LAYOUT DE TRABALHO

Para maior segurança no trabalho, seguem modificações necessárias a cumprir:

- retirada do bebedouro de metal do corredor da Biblioteca;
- reformulação do layout de atendimento, deixando 2m de distanciamento entre estações de trabalho;
- manter ventilação natural dos ambientes;
- utilização de borrifadores com álcool 70% para limpeza de estações de trabalho e materiais a serem emprestados;
- sanitização e limpeza periódica dos ambientes;

- utilização de máscaras, aventais e luvas durante todo o período de trabalho;
- manter cabelos presos;
- não compartilhar objetos de uso pessoal;
- realizar assepsia das mãos ao fim e antes do início de cada atendimento.

8.3 PROCEDIMENTOS PARA DEVOLUÇÕES

Para segurança de todos, a Biblioteca terá um espaço determinado para a quarentena dos livros devolvidos, no qual ficarão em isolamento com identificação da data de chegada e saída da quarentena, por 6 ou 9 dias (de acordo com suas características). Assim, faz-se necessários os procedimentos a seguir para recebimento e empréstimos de livros:

- separar estantes específicas para recebimento de materiais devolvidos;
- receber livros sempre com luvas;
- acomodar os materiais recebidos nas estantes separadas para este fim, identificadas com datas de chegada e saída da quarentena;
- não colocar os livros devolvidos nos acervos como também, não liberar para empréstimos nos próximos 6 dias (livros encadernados, deverão permanecer por 9 dias em quarentena);
- após o período de 6 dias, usar EPI e higienizar com álcool gel 70% (p/p) e papel toalha, descartando o papel toalha em seguida (exceto livros encadernados que passarão por este processo somente no seu 10º dia);
- todas as portas e janelas do setor deverão permanecer abertas durante o período de atendimento;
- sanitização das estantes de quarentena.

9. RESTAURANTE, CANTINA, LOCAIS DE CONVIVÊNCIA, MARMITARIA, COPA E REFEITÓRIO

Considerando a publicação de protocolos sanitários do Plano São Paulo, as Normativas Técnicas nº 47/2020, 48/2020, 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA e as normas de boas práticas existentes na legislação vigente, apresentam-se a seguir as principais recomendações para os estabelecimentos da área de alimentos dentro da sede e do campus Guarujá da Unaerp.

As principais medidas que devem ser acatadas pelos colaboradores visam aumentar o distanciamento entre as pessoas, o uso de barreiras físicas e um maior rigor nos procedimentos de higienização das mãos e de desinfecção superfícies.

A colocação de avisos e orientações em locais visíveis dos estabelecimentos sobre a necessidade de seguir os procedimentos descritos abaixo é fundamental para a segurança da comunidade Unaerpiana.

9.1 RESTAURANTE

9.1.1 Distanciamento Físico

- obrigatório manter a distância segura mínima de 1,5 m, entre clientes-clientes, clientes-funcionários e funcionários-funcionários (Figura 2);
- controle do fluxo de entrada de pessoas no local, de forma que não haja aglomeração e impossibilidade de manutenção da distância mínima como descrito acima;
- distanciamento de 1,5 m nas filas para distribuição da refeição e pagamento do serviço. Para isto o fluxo de entrada e saída devem ser diferentes (entrada na abertura atrás do caixa e saída pela frente do caixa. Importante salientar que na entrada deve-se fornecer, álcool gel 70% (p/p) para clientes;
- fazer demarcações no chão para garantir a separação entre as pessoas em todo o fluxo de atendimento (entrada, distribuição e saída);
- utilizar barreiras impermeáveis entre o caixa e o cliente a ser atendido;
- as mesas e balcões devem ser distribuídos a fim de garantir o distanciamento mínimo e reduzir o número de pessoas por mesa (1 por mesa);

Figura 2 - Recomendação de distanciamento do restaurante



Fonte: ANR, 2020

9.1.2 Ofertas de Alimentos na Distribuição e Caixa

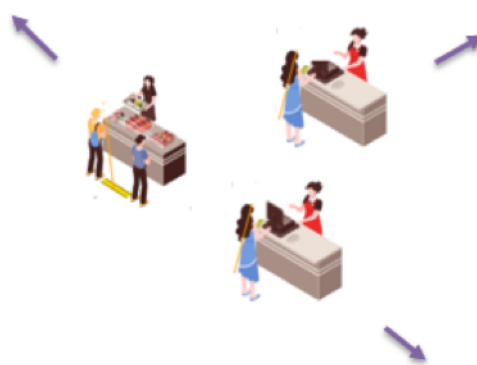
- o autosserviço não é aconselhado neste período. Disponibilização de funcionários específicos para servir os clientes que também deverá higienizar corretamente as mãos com frequência e fazer uso de luvas descartáveis de plástico. Higienizar as mãos ao final de cada distribuição;
- os alimentos também precisam estar protegidos por meio de barreiras físicas, devendo-se dar atenção aos produtos prontos para o consumo (como balas, chocolates). Esse tipo de alimento deve ser exposto ou totalmente protegido por meio de balcões. O acesso a estes alimentos deve ser feito por um membro da equipe de funcionários e não mais pelo cliente;
- um funcionário deverá ficar responsável pela pesagem do alimento distribuído em pratos ou em recipientes tipo marmitta. Este funcionário não deve fazer nenhuma outra atividade concomitantemente como receber pagamentos ou na distribuição. Caso ele precise se ausentar desta função, deve fazer todo o procedimento de higienização das mãos novamente (Figura 3);
- a balança deve ser higienizada com álcool 70% (p/p) após cada pesagem, bem como o funcionário deve higienizar as mãos após cada pesagem;
- disponibilizar talheres embalados individualmente aos clientes, além de manter pratos, copos e demais utensílios protegidos;
- os utensílios utilizados na manipulação de alimentos deverão ser higienizados frequentemente e de acordo com a necessidade, de preferência, no mínimo, a cada 30 minutos;
- guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensadores protegidos ou embalados;

- disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;
- não disponibilizar alimentos para degustação. O café servido pelo restaurante não deve ser disponibilizado durante a pandemia;
- a oferta de suco em refresqueira deve ser evitada. Dar preferência pela comercialização de sucos, água e refrigerantes embalados individualmente;
- organizar o fluxo do estabelecimento para preparações prontas, evitando a contaminação cruzada;
- as transações de pagamento devem ser realizadas por funcionário específico, que não manipule alimentos, objetos e utensílios relacionados à alimentação/refeição. Estimular para que sejam realizadas preferencialmente via cartão ou outro meio eletrônico. Quando o pagamento for realizado em dinheiro, o funcionário deve higienizar as mãos após guardá-lo em local adequado.

Figura 3 - Distribuição de funcionários para atendimento

Funcionários distribuindo as refeições

1 funcionário manipulando a balança



Fonte: ANR, 2020

9.1.3 Clientes

- não permitir a entrada com jaleco de qualquer tipo;
- o uso de máscaras faciais pelos clientes é obrigatório e deve ser exigido na entrada do restaurante;
- o local deve direcionar a circulação dos clientes por demarcação adequada;
- sugere-se reforçar este controle com funcionário para verificar e intervir sempre que verificar aglomeração de pessoas;
- providenciar no lavatório de mãos, no restaurante, torneiras sem contato manual e aumentar a higienização durante o período de funcionamento. Dispor sabonete e papel toalha descartável não reciclado para que os clientes possam higienizar as mãos antes de se alimentarem;
- disponibilizar dispensadores de parede, de mesa, totens ou similares abastecidos com álcool em gel 70% (p/p) em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento;
- orientar o cliente no manuseio dos utensílios caso o restaurante não faça a opção de serviço assistido;
- orientar o cliente a afastar-se da distribuição caso necessite conversar, tossir e/ou espirrar. Importante que ele esteja com a máscara durante todo o processo de porcionamento de alimentos;
- os clientes não deverão tocar nos alimentos expostos na distribuição ou nas bancadas;
- orientar o cliente a evitar ficar no local após o término da sua refeição.

9.1.4 Higienização do Ambiente

- importante salientar que as normas da CVS-5/2013 devem ser mantidas mesmo neste período de pandemia;
- manter portas e janelas do salão de distribuição dos alimentos abertas;
- realizar um mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes, e implementar uma rotina de desinfecção com álcool líquido 77 °GL ou desinfetante equivalente;
- os procedimentos de limpeza e desinfecção devem se tornar mais frequentes nas mesas, balcões de distribuição e cozinha. A cada troca de clientes nas mesas, higienizá-la com solução de hipoclorito de sódio de 2 a 2,5% (1 colher de sopa de água sanitária própria, registrada na Anvisa, para cada 1 litro de água potável) utilizando a técnica dos dois baldes. Após a higienização da mesa, identificá-la para a utilização pelo próximo cliente;
- reforçar o procedimento de higienização dos utensílios usados pelos clientes (por exemplo, bandejas, copos, pratos e garfos) ajustando os materiais e equipamentos de limpeza necessários para o processo de higienização. Usar água quente para desinfecção de talheres e pratos utilizados pelos clientes ou máquina de lavar pratos, utilizando a temperatura indicada e os detergentes e desinfetantes apropriados;
- não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios;
- disponibilizar lixeiras com pedal para evitar contato com as mãos no salão de distribuição e na cozinha, em pontos estratégicos.

9.2 CANTINAS

9.2.1 Distanciamento Físico

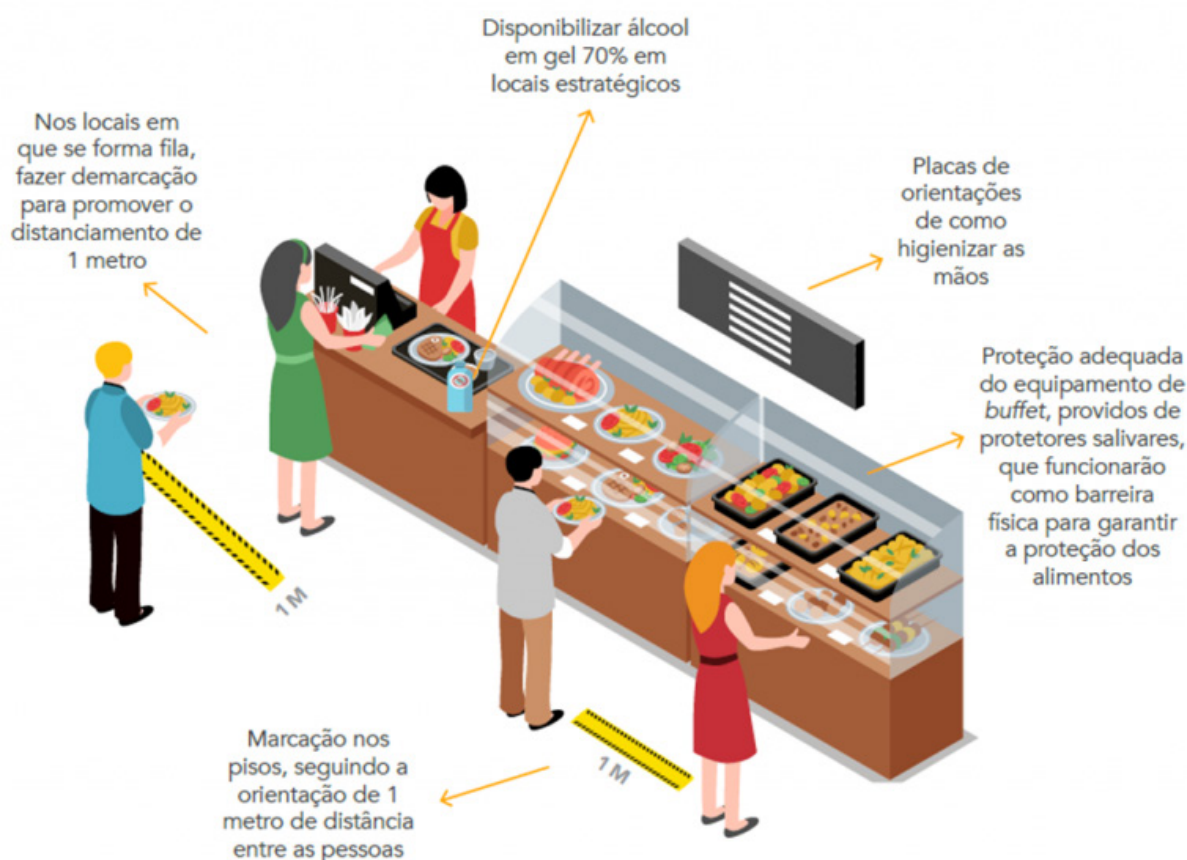
- obrigatório manter distância segura mínima de 1,5 m, entre clientes-clientes, clientes-funcionários e funcionários-funcionários;
- distanciamento de 1,5 m nas filas para distribuição da refeição e pagamento do serviço. Importante salientar que na entrada deve-se fornecer, álcool gel 70% (p/p) para os clientes;
- demarcar o piso para garantir a separação entre as pessoas em todo o fluxo de atendimento (entrada, distribuição e saída);
- utilizar barreiras impermeáveis entre o caixa e o cliente a ser atendido;
- as mesas na área de convivência, se mantidas, devem estar a uma distância de 1,5 m, limitando-se a uma cadeira por mesa.

9.2.2 Ofertas de Alimentos Expostos para o Cliente e Caixa

- os alimentos precisam estar protegidos por meio de barreiras físicas, devendo-se dar atenção aos produtos prontos para o consumo. Esse tipo de alimento deve ser exposto totalmente protegido por meio de balcões expositores, de acordo com a necessidade de acondicionamento informada pelo fabricante. O acesso a estes alimentos deve ser feito por um membro da equipe de funcionários e não mais pelo cliente (Figura 4);
- dar preferência para alimentos prontos, e individualmente embalados, na comercialização. Alimentos expostos (salgados) devem ser manipulados com utensílios devidamente higienizados e utilizados para este fim. Os alimentos devem ser colocados em embalagens e entregues aos clientes, evitando-se o contato físico no procedimento de entrega. Recomenda-se que o funcionário higienize as mãos com álcool gel 70% (p/p) toda vez que for manipular um alimento comercializado;
- qualquer utensílio (talheres, guardanapos) e temperos (molhos, sal, açúcar) deve ser disponibilizado na forma de sachê e, de preferência, previamente embalados em sacos plásticos;
- cardápios devem ser disponibilizados em quadros. Evitar cardápios plastificados que possam ser manipulados pelo cliente, pois sua higienização deverá ser a cada uso;
- organizar o fluxo do estabelecimento para que o alimento pronto não cruze com pratos usados e retirada de lixo;

- as transações de pagamento devem ser realizadas por funcionário específico, que não manipule alimentos, objetos e utensílios relacionados à alimentação/refeição. Estimular para que sejam realizadas preferencialmente via cartão ou outro meio eletrônico. Quando o pagamento for realizado em dinheiro, o funcionário deve higienizar as mãos após guardá-lo em local adequado.

Figura 4 – Recomendação de funcionamento das cantinas



Fonte: ANR, 2020

9.2.3 Clientes

- não permitir a permanência com jaleco de qualquer tipo;
- o uso de máscaras faciais pelos clientes é obrigatório;
- o local deve direcionar a circulação dos clientes por demarcação adequada. Sugere-se reforçar este controle com funcionário para verificar e intervir sempre que se verificar aglomeração de pessoas;
- disponibilizar dispensadores de parede, de mesa, totens ou similares abastecidos com álcool em gel 70% (p/p) em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência na área das cantinas;
- orientar o cliente a evitar ficar no local após o término da sua refeição.

9.2.4 Higienização do Ambiente

- importante salientar que as normas da CVS-5/2013 devem ser mantidas mesmo neste período de pandemia;
- realizar um mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes, e implementar uma rotina de desinfecção com álcool líquido 77 °GL ou desinfetante equivalente;
- os procedimentos de limpeza e desinfecção devem se tornar mais frequentes nas mesas, balcões de distribuição e cozinha. A cada troca de clientes nas mesas, higienizá-la com solução de hipoclorito de sódio de 2 a 2,5% (1 colher de sopa de água sanitária própria, registrada na Anvisa, para cada 1 litro de água potável) utilizando a técnica dos dois baldes. Após a higienização da mesa, identificá-la para a utilização pelo próximo cliente;

- reforçar o procedimento de higienização dos utensílios usados pelos clientes (por exemplo, bandejas, copos, pratos e garfos) ajustando os materiais e equipamentos de limpeza necessários para o processo de higienização. Usar água quente para desinfecção de talheres e pratos utilizados pelos clientes ou máquina de lavar pratos, utilizando a temperatura indicada e os detergentes e desinfetantes apropriados;
- não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios;
- disponibilizar lixeiras com pedal para evitar contato com as mãos no salão de distribuição e na cozinha, em pontos estratégicos.

9.3 RECOMENDAÇÕES GERAIS

9.3.1 Funcionários

- verificar a temperatura corporal de todo funcionário e orientar para que procure o atendimento de saúde aquele com temperatura superior a 37,5 °C;
- funcionários com síndrome gripal ou sintomas relacionados devem procurar o sistema de saúde para serem avaliados antes de iniciar suas funções;
- realizar treinamentos sistemáticos sobre condutas para evitar a disseminação do vírus;
- o uso de máscaras faciais por todos os funcionários é obrigatório, durante o trabalho, com o intuito de proteger a si mesmo e às pessoas que passam pelo atendimento. O uso e higienização desses equipamentos deve seguir as recomendações dos órgãos de saúde;
- lavar frequente e corretamente as mãos com água e sabonete. O álcool gel 70% (p/p) pode ser utilizado como uma etapa adicional, após a lavagem das mãos (Apêndice A);
- As mãos devem ser lavadas com frequência e sempre:
 - chegar ao trabalho;
 - antes e após a colocação da máscara;
 - utilizar os sanitários;
 - tossir, espirrar ou assoar o nariz;
 - fumar;
 - usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
 - recolher lixo e outros resíduos;
 - tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
 - tocar em alimentos não higienizados ou crus;
 - houver interrupção do serviço e iniciar um outro;
 - pegar em dinheiro.
- os funcionários devem evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento e manipulação de alimentos;
- evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho, tais como canetas, lápis, copos, vasilhas e outros objetos. O contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros é proibido; deve-se utilizar recipientes individuais para o consumo de água;
- uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não podem ser compartilhados;
- orientar os funcionários a lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada, bem como usá-los somente nas dependências da empresa;
- proibido o uso de adornos que possam acumular sujeiras ou dificultar o processo de higienização das mãos, como anéis, relógios e pulseiras, e nem apresentar unhas grandes ou pintadas;
- o funcionário deve alertar o responsável pelo seu local de trabalho caso apresente sintomas de gripes e resfriados;

- afastar funcionário com sintomas de síndrome gripal (tosse, coriza, febre, falta de ar) e orientá-lo a procurar pelo serviço de saúde.

9.3.2 Higienização das mãos

A higienização das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação. As mãos devem ser lavadas com frequência, quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/ fabricação do alimento.

A forma correta de lavar as mãos está descrita no Apêndice A.

9.3.3 Máscaras

O uso de máscaras é importante para funcionários que tenham contato com pessoas externas, como os consumidores e entregadores de mercadorias. Apesar de o uso de máscaras não ser obrigatório na legislação sanitária vigente no contexto das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos, esse EPI evita a contaminação de alimentos prontos para o consumo.

A adoção de máscaras em estabelecimentos da área de alimentos deve seguir integralmente as orientações sobre o tipo, a confecção, o uso, a troca e a higienização.

- máscara simples descartável deve ser utilizada por, no máximo, 2 horas;
- máscara alternativa de pano (artesanal) não é recomendada para uso profissional.

Mas, caso adotadas, devem ser utilizadas por até 3 horas, ou se perceber umidade.

9.3.4 Paramentação Correta do Funcionário

- ao chegar ao restaurante/cantina realizar a higienização correta das mãos;
- trocar a máscara utilizada no caminho até o local do trabalho por uma devidamente limpa e acondicionada. Esta deverá ser retirada pelos elásticos, na parte traseira e acondicionada em saco plástico, que deverá ser guardado dentro da bolsa. Após, deve-se higienizar as mãos, imediatamente, com água e sabonete.
- vestir o uniforme devidamente limpo que deve ser trocado diariamente. É obrigatório o uso de calça, blusa e touca descartável;
- calçar o sapato de proteção que deve ser higienizado diariamente;
- higienizar as mãos novamente;
- dispor os pertences pessoais em saco plástico e armazená-lo no armário disponibilizado pelo local.

9.3.5 Recebimento de Mercadorias

- respeitar os critérios vigentes estabelecidos em legislação para aceitação ou devolução das mercadorias;
- se for receber um prestador de serviço dentro da operação, este e o funcionário devem manter o distanciamento de 1,5 m entre si;
- o funcionário e o prestador de serviços devem utilizar máscara de proteção;
- estoque e manipulação dos alimentos deve obedecer à legislação vigente, dando ênfase à higienização do local, das mãos e dos utensílios.

9.4 LOCAIS DE CONVIVÊNCIA

Os locais de convivência são pontos de encontro dos alunos e neles também se vivencia o espírito de uma Universidade. Todavia, em função da excepcionalidade da pandemia, recomenda-se que os mesmos não estejam disponíveis, a fim de evitar aglomerações. Para tanto, é necessária a remoção de mesas e cadeiras.

Entretanto, se o entendimento for não interditá-los, minimamente será necessário:

- fixar os lugares das mesas, respeitando-se o distanciamento de 1,5 m de cada pessoa;
- disponibilizar somente uma cadeira por mesa;
- disponibilizar colaboradores da Unaerp para orientação daqueles que, por ventura, não respeitarem as

exigências;

- manter funcionário da empresa terceirizada para realizar a desinfecção das mesas e cadeiras após a saída de cada pessoa.

9.5 MARMITARIA

Embora a marmitaria seja reivindicação dos alunos, em função da excepcionalidade da pandemia, recomenda-se que a mesma não esteja disponível para acesso.

Todavia, se o entendimento for permitir sua utilização pelos alunos, será necessário:

- fixar os lugares das mesas, respeitando-se o distanciamento de 1,5 m de cada pessoa;
- disponibilizar somente uma cadeira por mesa;
- disponibilizar colaboradores da Unaerp para orientação daqueles que, por ventura, não respeitarem as exigências;
- manter funcionário da empresa terceirizada para realizar a desinfecção das mesas e cadeiras após a saída de cada pessoa e colaborador da Unaerp para a desinfecção do micro-ondas e de outros utensílios de uso comum.

9.6 COPA

A copa deve ser local de permanência somente para o colaborador que prepara o café.

- colocar barreira física na porta de entrada, a fim de evitar que outros colaboradores adentrem o local;
- o piso deve ser demarcado para manter o distanciamento preconizado;
- aglomerações devem ser impedidas;
- as garrafas térmicas devem ser enxugadas com papel toalha não reciclável, o qual deverá ser descartado em lixeira apropriada;
- deve-se evitar o uso de panos de prato e semelhantes no ambiente.

9.7 REFEITÓRIO

- não permitir a entrada de colaboradores sem máscaras. As mesmas somente poderão ser retiradas durante a refeição;
- não permitir a entrada de colaboradores trajando jalecos de qualquer tipo;
- manter o ambiente arejado e ventilado deixando abertas as portas e janelas;
- disponibilizar dispensadores de álcool gel 70% (p/p) na entrada do refeitório e próximo à pia e dos equipamentos disponíveis no local;
- limitar a entrada de pessoas no refeitório, com o escalonamento de horário das refeições para o gerenciamento da quantidade de pessoas, conferindo tempo suficiente para a desinfecção do ambiente;
- organizar as mesas de modo a manter a distância mínima de 1,5 m entre um colaborador e outro;
- manter uma cadeira por mesa;
- não permitir mais de um colaborador por mesa;
- não permitir aglomeração no local para a higienização dos utensílios individuais;
- disponibilizar álcool líquido 77 °GL, papel toalha não reciclável e lixeira com tampa e pedal para desinfecção do micro-ondas, das mesas e cadeiras por cada colaborador a utilizar o local;
- aumentar a frequência de higienização de superfícies, como pisos, bancadas, balcões, mesas, cadeiras, entre outros;
- executar a higienização das instalações, dos móveis e dos equipamentos de todo o local;
- não permitir a permanência do colaborador que já fez sua refeição, no local;
- permitir o acesso exclusivamente a colaboradores e terceirizados.

10. ACADEMIA, PISCINAS E QUADRAS

10.1 ACADEMIA

Para a manutenção do funcionamento da Academia, é necessário:

- exigir que as pessoas usem máscaras em todas as atividades;
- disponibilizar dispensadores de álcool gel 70% (p/p) em locais estratégicos do ambiente e recomendar que as pessoas possuam seus próprios frascos do antisséptico;
- demarcar, no piso, o espaço de exercício de cada pessoa nas áreas de peso livre e em outros locais específicos;
- disponibilizar, no máximo, 50% dos aparelhos de cardio e armários, com um distanciamento mínimo de 1,5 m entre equipamentos em uso;
- manter suspensas as aulas, atividades e práticas em grupo;
- permitir acesso à academia somente mediante agendamento prévio;
- higienizar móveis, equipamentos e objetos antes e depois de cada pessoa fazer uso;
- intensificar a rotina de limpeza, garantindo que todos os equipamentos sejam completamente higienizados ao menos três vezes ao dia;
- disponibilizar kits de limpeza em pontos estratégicos, contendo toalhas de papel e álcool líquido 77 °GL ou outro desinfetante compatível, para uso em equipamentos nas áreas de musculação, de peso livre e de treino como colchonetes, halteres e máquinas, após cada utilização dos mesmos;
- recomendar às pessoas que evitem os horários de pico e se programem para treinar em horários alternativos, apresentando gráfico com frequência diária por horários;
- restringir a utilização das áreas de banho nos vestiários, mantendo apenas os banheiros abertos.

10.2 PISCINAS

A Sociedade Brasileira de Salvamento Aquático, assevera que a

aerossolização é muito maior do que em outros ambientes, podendo dessa forma carrear o vírus além das distâncias estabelecidas para áreas fora do ambiente aquático (durante a natação, e outros esportes aquáticos incluídos). Além desse fato, é importante reforçar, que embora a infectividade na água possa ser baixa, o deslocamento do banhista de sua residência ao ambiente aquático, a proximidade de banhistas, os alojamentos, banheiros e outros locais relacionados,

possuem maior risco por maior exposição a gotas respiratórias e por contato. (SOBRASA, p. 3, 2020).

Ainda segundo a Sociedade,

para uma desinfecção eficaz contra o coronavírus na água de piscina, deve haver uma concentração de cloro livre de $\geq 0,5$ mg/L (0,5 ppm de cloro ou 0,5-2 mg/L) após pelo menos 30 minutos de tempo de contato em pH $< 8,0$ (12). De acordo com a norma ABNT NBR 10818/1989, o teor de cloro na água de piscinas deve ser mantido entre 01 e 03 ppm, é de 2 a 6 vezes a necessária para aniquilar a COVID-19. (SOBRASA, p. 3, 2020).

A OMS acrescenta que, para uma piscina não pública, com sistemas hidráulicos, de filtração, circulação de água eficientes, para uma adequada rotina de desinfecção, por clorados, ser atingida, o pH deve estar entre 7,2 e 7,8, sendo suficiente para eliminar patogênicos entéricos e vírus envelopados, como o coronavírus, sensíveis à desinfecção pelos clorados.

10.3 QUADRAS

Enquanto houver a situação de pandemia e orientações para não aglomeração de pessoas, recomenda-se que as quadras sejam utilizadas exclusivamente para o desenvolvimento das aulas práticas do curso de Educação Física, ou em outras situações necessárias, determinadas pela Unaerp.

11. ESTACIONAMENTOS

Para os estacionamentos dos Blocos G e O, por se tratarem de local de uso exclusivo de colaboradores, recomenda-se a suspensão do uso durante o período de pandemia, a fim de permitir o monitoramento da temperatura dos colaboradores.

Os estacionamentos administrados por empresa terceirizada deverão disponibilizar funcionário para realizar o monitoramento da temperatura de todos que pretenderem ingressar na Unaerp por meio de suas portarias. Em caso de alteração da temperatura, o funcionário deverá orientar a pessoa a retornar para sua casa e procurar o serviço de saúde.

12. PORTARIAS

As portarias deverão:

- verificar a temperatura de todos aqueles que pretenderem ingressar na sede e no campus Guarujá da Unaerp, por meio de suas portarias;
- em caso de alteração da temperatura (acima de 37,5 °C), o colaborador deverá orientar a pessoa a retornar para sua casa e procurar o serviço de saúde;
- solicitar auxílio para a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) e para a Segurança Patrimonial, nos horários de maior movimento, caso necessário.

13. CAPELA

Para a proteção de todos os frequentadores da Capela, a mesma permanecerá fechada enquanto persistir a excepcionalidade da pandemia.

14. SALA DOS PROFESSORES

A Sala dos Professores é um ambiente para conforto do professor entre suas aulas e de encontro com os pares, entre outras atividades, todavia, em função da pandemia as medidas abaixo devem ser implantadas.

- exigir o uso de máscara para a entrada e permanência no local;
- demarcar o piso para manter o distanciamento de 1,5 m, tanto para o balcão de atendimento, quanto para os professores assinarem o ponto;
- disponibilizar álcool gel 70% (p/p) na entrada da sala e no seu interior;
- orientar os professores a utilizarem suas próprias canetas;
- evitar que os professores permaneçam na sala mais do que o necessário.

A sala dos computadores, excepcionalmente, não deverá ser utilizada.

Na sala de conforto dos professores, deve-se:

- retirar os sofás e cadeiras;
- evitar a permanência por tempo maior que o necessário;
- obedecer ao limite máximo permitido de pessoas na sala;
- higienizar todas as superfícies que permitem o contato, como bancadas, mesa, cadeira, escaninhos, porta-copos, garrafas térmicas, entre as outras.

Nos cursos que tiverem suas próprias salas de professores, as medidas para evitar a disseminação do vírus devem ser obedecidas, sendo de responsabilidade do coordenador do curso observar seu cumprimento.

15. COLABORADORES DA UNAERP

Considerando as recomendações amplamente divulgadas, pelos órgãos competentes da Unaerp, bem como as listadas no item 3 - Diretrizes Gerais, os colaboradores devem atentar-se para as seguintes informações e recomendações sobre o uso das máscaras:

- é obrigatório o uso de máscaras descartáveis ou de tecido durante toda a jornada de trabalho, em ambientes de trabalho compartilhado, que haja atendimento a público interno ou externo e dentro da sede e do campus Guarujá da Unaerp;
- o fornecimento das mascarás é gratuito para o colaborador, devendo este se dirigir ao Departamento de Recursos Humanos para solicitar seu kit. O kit é composto por três máscaras de tecido reutilizáveis;
- o tempo de uso da máscara deve considerar o descrito e sua higienização deve obedecer aos protocolos específicos;
- em hipótese alguma é permitido o compartilhamento de máscaras ou protetores faciais entre colaboradores.

Sobre o uso de objetos de trabalho e do ambiente, orienta-se que:

- à medida do possível, nenhum objeto, como canetas, pranchetas, grampeadores, entre outros, seja compartilhado;
- os postos de trabalho compartilhados devem ser higienizados com água e sabão ou detergente e álcool líquido a 77 °GL ou outro desinfetante disponível, antes do início das atividades;
- as portas das áreas de atendimento ao público devem permanecer abertas durante todo o expediente, visando evitar toques desnecessários em superfície. Quando possível, deve-se facilitar a aberturas de portas, removendo ou travando trincos, tramelas e outros dispositivos que exigem o contato do usuário para adentrar no local;
- mantenha seu ambiente de trabalho com as janelas abertas, favorecendo a ventilação natural;
- só podem ser utilizados bebedouros com uso de recipiente do tipo copo ou garrafa, individual não podendo ser usados os de jato direto.
- As medidas de distanciamento devem atender o preconizado de 1,5 m, considerando colaborador-colaborador; colaborador-público interno/externo;
- os contatos devem ocorrer por oratória ou outro meio de comunicação que não estabeleça contato físico;
- nos locais de atendimento ao público, deve-se demarcar assentos ou filas e não permitir aglomeração, priorizando-se o atendimento de UMA pessoa por vez;

- nos ambientes de trabalho em que a área de espera seja fisicamente separada da área de atendimento, deve-se permitir a entrada de UMA pessoa por vez para cada posto de atendimento;
- cada departamento deve estabelecer rotinas e procedimentos para que os atendimentos sejam prioritariamente remotos mediados por tecnologias da informação. Quando for necessário o atendimento presencial, deve priorizar o agendado, visando evitar aglomerações;
- as rotinas de trabalho sazonais que demandam atendimento presencial devem ocorrer de forma linearmente distribuída, inclusive alocando os recursos pessoais e tecnológicos para o atendimento da demanda, visando evitar aglomeração;
- nos locais de atendimento que as instalações físicas foram projetadas para atendimento sentado, este deve ocorrer deste modo. É necessário que o colaborador oriente o público, visando respeitar as barreiras de controle existentes;
- fica restrita a utilização de elevador a, no máximo, uma pessoa;
- as reuniões, preferencialmente, devem ocorrer de forma remota;
- o controle de presença pode ser realizado por meio eletrônico que não mantenha contato, dispensando a assinatura de lista de presenças físicas.

16. FUNCIONÁRIOS DA EMPRESA TERCEIRIZADA

Os funcionários da empresa terceirizada responsável pela limpeza deverão observar as medidas adotadas para os colaboradores da Unaerp, devendo registrar o horário e responsável pela higienização.

Quanto às ações de controle de acesso e comunicação, a relação nominal por turno, dos presentes na Unaerp, e o número do documento de identidade devem ser informados para o gestor do contrato, diariamente.

A supervisão da empresa terceirizada responsável pela limpeza deve estabelecer medidas de comunicação entre seus funcionários, informando ao Departamento de Recursos Humanos da Unaerp, quando da notificação de caso suspeito ou positivo, incluindo casos de cônjuges, filhos ou familiares que residam no mesmo domicílio.

Para a manutenção das medidas de distanciamento, deverá ser determinada uma escala de revezamento para os horários de refeição, a cada 15 minutos, ou conforme melhor atender a rotina da empresa, de modo que não haja aglomeração no cartão de ponto, ou mesmo nos locais destinados à refeição.

Os resíduos sanitários, como lenços, toalhas, papel higiênico e fraldas descartáveis, bem como utensílios de alimentação descartáveis e EPI após contato direto com pacientes em isolamento por Covid-19, devem ser enquadrados na categoria A1, obedecendo ao descarte preconizado.

17. PRESTADORES DE SERVIÇOS

Os trabalhadores que prestam serviço de forma habitual deverão observar as medidas descritas no item 3 - Diretrizes Gerais, bem como protocolos específicos. Para os trabalhadores que prestam serviço de forma eventual, ao ingressarem na sede e no campus Guarujá devem, obedecer, minimamente, os seguintes itens:

- uso obrigatório de máscaras em todas as dependências da sede e do campus Guarujá;
- higienização frequente das mãos com água e sabonete; na impossibilidade, utilizar álcool gel 70% (p/p);
- manter distanciamento mínimo 1,5 m, quando possível, no desenvolvimento das atividades;
- evitar aglomeração nos locais destinados à refeição e instalações sanitárias.

18. TRANSPORTE COLETIVO

Aos usuários do transporte coletivo, é necessário cumprir as medidas de prevenção largamente difundidas:

- utilizar máscaras que cobrem nariz e boca;
- levar álcool em gel 70% (p/p) para higienizar as mãos durante o trajeto;
- não tocar os olhos, nariz e boca sem higienizar as mãos com álcool gel 70% (p/p);
- utilizar as regras de etiqueta respiratória para proteção, em casos de tosse e espirros;
- evitar o contato com as superfícies do veículo, como por exemplo, pega-mãos, corrimãos, barras de apoio, catracas e leitores de bilhetes/cartões, se possível; caso contrário higienizar as mãos com álcool gel 70% (p/p);
- assegurar boa ventilação no interior do veículo durante o transporte, preferencialmente, com ventilação natural;
- utilizar o transporte público em horários com menor fluxo de passageiros, se possível;
- manter distanciamento de 1,5 m das outras pessoas, se possível, e ficar próximo às janelas, que deverão estar abertas.

19. LOCAIS DE ACOLHIMENTO E ORIENTAÇÃO

- os locais de acolhimento e orientação deverão prestar orientações relativas ao retorno para casa e procurar o serviço de saúde àqueles que apresentarem temperaturas superiores a 37,5 °C.
- o responsável pela orientação, deverá preencher formulário específico e comunicar o curso, área ou setor específico.
- coordenadores de curso, de áreas e setores devem acompanhar minuciosamente os casos suspeitos, confirmados e grupos de risco.
- A abordagem deve conter, minimamente:
- perguntar qual curso, área ou setor está vinculado;

20. ACOLHIMENTO DE ALUNOS

20.1 GRUPO DE RISCO

Alunos com vulnerabilidade (grupos de risco) são aqueles que apresentam “idade superior a 60 anos, ou que apresentem condições clínicas de risco para desenvolvimento de complicações da Covid-19: “cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, infartados, revascularizados, portadores de arritmias, hipertensão arterial sistêmica descompensada); pneumopatias graves ou descompensadas (dependentes de oxigênio, portadores de asma moderada/grave, Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica - DPOC); imunodeprimidos; doentes renais crônicos em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); diabéticos, conforme juízo clínico, e gestantes de alto risco.”

As recomendações para evitar o contágio são as mesmas para a população de não alunos, exceção feita ao uso de máscara cirúrgica ao invés do uso de máscara de tecido.

20.2 CASOS SUSPEITOS OU CONFIRMADOS

O aluno com suspeita diagnóstica de Covid-19 sintomáticos (febre, tosse seca, falta de ar, fadiga, perda de olfato, diarreia) deve ser imediatamente afastado das atividades acadêmicas e orientados para procurar atendimento médico.

Os alunos que não tiverem sintomas, mas que tiveram contato com pessoa com o diagnóstico confirmado de Covid-19 em ambiente domiciliar, ou em ambiente não domiciliar desprotegido (sem uso de máscara), devem permanecer em casa e procurar atendimento médico na unidade de pronto atendimento. Somente após a liberação pelo médico assistente poderá reiniciar suas atividades acadêmicas.

Os alunos que tiveram contato não domiciliar com pessoas infectadas durante atividades acadêmicas, mas em uso de máscara adequada e que tomaram as outras medidas de proteção individual, podem seguir com suas atividades acadêmicas.

O aluno que tiver confirmação diagnóstica de Covid-19 deve ser imediatamente encaminhado para a UPA ou convênio, para acompanhamento médico.

21. ACOLHIMENTO DE COLABORADORES

21.1 GRUPO DE RISCO

O setor de Medicina do Trabalho, juntamente com o Departamento de Recursos Humanos, deverá avaliar os colaboradores considerados do grupo de risco, para as providências necessárias.

21.2 CASOS SUSPEITOS

O colaborador suspeito de estar com Covid-19 ou contactante será afastado por período de 7 dias, por meio de atestado médico emitido pela unidade de atendimento ou pelo médico do trabalho da Unaerp. Caso evolua para colaborador confirmado, o período de afastamento será prorrogado para 14 dias.

Não há necessidade de atendimento presencial, o afastamento poderá ser concedido pela análise dos resultados de exame ou pela evolução do quadro clínico.

O colaborador da Unaerp será considerado contatante de caso suspeito da Covid-19, se teve contato entre dois dias antes e quatorze dias após o início dos sintomas do caso, em uma das situações abaixo:

- a) ter contato durante mais de quinze minutos a menos de um metro de distância;
- b) permanecer a menos de um metro de distância durante transporte;
- c) compartilhar o mesmo ambiente domiciliar; ou
- d) ser profissional de saúde ou outra pessoa que cuide diretamente de um caso da Covid-19, ou trabalhador de laboratório que manipule amostras de um caso da Covid-19 sem a proteção recomendada.

O gerenciamento, por meio de planilha, dos casos suspeitos ou confirmados, deve considerar as seguintes informações:

- a) Data da notificação;
- b) Setor;
- c) Nome;
- d) Idade;
- e) Unidade notificadora;
- f) Período de afastamento, e;
- g) Previsão de retorno.

A partir dos dados registrados, será possível a elaboração de gráficos para balizar ações de prevenção, considerando

as classificações distintas para suspeitos ou confirmados, com ações específicas de controle para cada situação.

21.3 CASO CONFIRMADO

Considera-se caso confirmado o colaborador com:

- a) resultado de exame laboratorial confirmando a Covid-19, de acordo com as orientações do Ministério da Saúde; ou
- b) síndrome gripal ou Síndrome Respiratória Aguda Grave (SRAG), para o qual não foi possível a investigação laboratorial específica, e que tenha histórico de contato com caso confirmado laboratorialmente para a Covid-19 nos últimos sete dias antes do aparecimento dos sintomas no colaborador.

O colaborador confirmado será afastado por período de 14 dias, sendo que o afastamento pode ser concedido por atestado médico emitido pela unidade de atendimento ou pelo médico do trabalho da Unaerp.

Não há necessidade de atendimento presencial, o afastamento poderá ser concedido pela análise dos resultados de exame ou pela evolução do quadro clínico.

21.4 COMUNICAÇÃO

A comunicação de caso suspeito, confirmado ou contactante deve ocorrer exclusivamente por meio digital, e recomenda-se que o colaborador em alguns dos casos informados anteriormente já se mantenha em isolamento domiciliar.

A comunicação deverá ser realizada pelos seguintes meios:

a) Telefone: 3603-6734 (Luciana ou João)

b) E-mail: lcabelo@unaerp.br

sergio.assis@unimedribeirao.com.br

slassis@unaerp.br

22. COMUNICAÇÃO, DIVULGAÇÃO E CONSCIENTIZAÇÃO

A comunicação, divulgação e conscientização será da responsabilidade de diferentes setores da Unaerp, a fim de contemplar todos os atores que se inter-relacionam na retomada das atividades presenciais.

Como ações imprescindíveis, minimamente, são necessárias:

- elaborar peças de comunicação institucional, com linguagem clara e acessível, voltada à retomada das atividades presenciais, ressaltando as medidas de proteção individuais e coletivas e cuidados;
- possibilitar acesso à comunidade da Unaerp por meio dos recursos digitais oficiais;
- divulgar orientações sobre o uso correto de máscaras e medidas de prevenção ao contágio.
- promover reuniões virtuais utilizando a ferramenta Google Meet e Google Sala de Aula para um contato mais próximo entre coordenadores, professores, colaboradores e alunos;
- disponibilizar um canal de comunicação rápido (telefone, whatsapp) para que o aluno sane suas dúvidas gerais a respeito das medidas de segurança para o retorno. Para dúvidas específicas, direcionar o aluno para a secretaria do Curso.

23. CAPACITAÇÕES

- antes do retorno, promover capacitações com todos os envolvidos no atendimento aos alunos e público em geral (professores, colaboradores, prestadores de serviços). Sugerem-se reuniões virtuais utilizando o Google Meet.
- sugerem-se reuniões entre o Núcleo Docente Estruturante e cada etapa do Curso para promover a conscientização dos alunos e orientá-los por meio do Google Sala de Aula.
- a primeira semana do retorno presencial deve ser dedicada especialmente para a realização das capacitações.

24. ELABORAÇÃO DE RELATÓRIOS

Os cursos, áreas e setores devem estar conscientes da necessidade de registro de todas as situações envolvidas com a Covid-19. A partir dos registros, compilação dos dados e sua análise serão possíveis a implementação de ações mais efetivas e ajustes nos protocolos, se necessário.

Para tanto, é obrigatório que todos tenham acesso e preencham os instrumentos elaborados para esse fim, encaminhando-os para a equipe responsável que dará início às ações necessárias.



UNAERP.BR