

# Infraestrutura

## protocolo sanitário

Revisão 02 de 12/06/2020



PREFEITURA DE  
**MOGI DAS CRUZES**

setor

# infraestrutura

## PROTOCOLOS SANITÁRIOS

### Protocolos setoriais

#### I. Setor: Infraestrutura

##### Subsetores:

1. Construção civil
2. Energia elétrica, gás (natural e GLP) e saneamento
3. Limpeza urbana e resíduos sólidos

ÍNDICES E REVISÕES		
Rev.	Data	Descrição
0	08/06/2020	Emissão Inicial
1	11/06/2020	Alterada a palavra "Recomendável" para "Obrigatório". Incluído o uso de álcool em gel 70%.
2	12/06/2020	Criado índice de revisões.

## Subsetor: Construção civil

### Protocolos:

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Limitar as equipes de campo a no máximo cinco pessoas, respeitadas a distância mínima e uso de EPIs, <b>como máscaras e álcool em gel 70%</b> no deslocamento.	Obrigatório	Obrigatório
Reduzir o acesso de pessoal externo e reduzir a circulação de pessoal interno, paralisando obras não-essenciais e postergando auditorias quando possível.	Obrigatório	Obrigatório
Postergar, quando possível e baseado em critérios técnicos de segurança ocupacional e operacional, as manutenções preventivas e programadas.	Obrigatório	Obrigatório

2. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Higienizar os canteiros de obra pelo menos duas vezes por dia.	Obrigatório	Obrigatório
Higienizar as ferramentas principais dos canteiros de obra duas vezes por dia.	Obrigatório	Obrigatório
Definir procedimentos de higienização para ferramentas e maquinários compartilhados por profissionais.	Obrigatório	N/A
Revisar os processos de abastecimento (carga e descarga) para uso de embalagens descartáveis e evitando o contato com entregadores.	Obrigatório	Recomendável

### 3. COMUNICAÇÃO

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Reforçar campanhas internas sobre a importância da atuação conjunta de cada colaborador no combate à pandemia.	Recomendável	N/A
Estabelecer plano de comunicação diário.	Recomendável	Recomendável
Substituir o self-service nos refeitórios por pratos feitos.	Obrigatório	Obrigatório

### 4. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Caso a empresa não possua Programa de Controle Médico da Saúde Ocupacional, contratar consultoria clínica de saúde para analisar a rotina do negócio e orientar sobre melhorias a serem implementadas.	Recomendável	N/A
Utilizar sensores de termometria nos andares para medição conjunta de temperatura e identificação de riscos.	Obrigatório	N/A

## Subsetor: Energia elétrica, gás (natural e GLP) e saneamento

### Protocolos:

#### 1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Limitar as equipes de campo a no máximo cinco pessoas, respeitadas a distância mínima e uso de EPIs, <b>como máscaras e álcool em gel 70%</b> , no deslocamento.	Obrigatório	Obrigatório
Realização de faturamento pela média ou auto-leitura, evitando a movimentação do leiturista.	N/A	Recomendável
Proibir a visitação pública às instalações, tanto em museus, usinas, entre outros.	Obrigatório	Obrigatório
Reduzir o acesso de pessoal externo e reduzir a circulação de pessoal interno, paralisando obras não-essenciais e postergando auditorias quando possível.	Obrigatório	Obrigatório
Postergar, quando possível e baseado em critérios técnicos de segurança ocupacional e operacional, as manutenções preventivas e programadas.	Obrigatório	Obrigatório

## 2. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Higienizar os canteiros de obra pelo menos duas vezes por dia.	Obrigatório	Obrigatório
Higienizar as ferramentas principais dos canteiros de obra duas vezes por dia.	Obrigatório	Obrigatório
Definir procedimentos de higienização para ferramentas e maquinários compartilhados por profissionais.	Obrigatório	N/A
Revisar os processos de abastecimento (carga e descarga) para uso de embalagens descartáveis e evitando o contato com entregadores.	Obrigatório	Obrigatório

## 3. COMUNICAÇÃO

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Reforçar campanhas internas sobre a importância da atuação conjunta de cada colaborador no combate à pandemia.	Recomendável	N/A
Estabelecer plano de comunicação diário.	Recomendável	Recomendável
Inserir avisos nas faturas ou no site sobre as medidas adotadas pela instituição e/ou setor no combate à contaminação de COVID-19.	Recomendável	Recomendável
Substituir o self-service nos refeitórios por pratos feitos.	Obrigatório	Obrigatório

## 4. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Caso a empresa não possua Programa de Controle Médico da Saúde Ocupacional, contratar consultoria clínica de saúde para analisar a rotina do negócio e orientar sobre melhorias a serem implementadas.	Recomendável	N/A
Utilizar sensores de termometria nos andares para medição conjunta de temperatura e identificação de riscos.	Obrigatório	N/A

## Subsetor: Limpeza urbana e resíduos sólidos

### Protocolos:

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Elaborar plano de contratação e treinamento de temporários para suprir os afastamentos e eventual aumento nas taxas de absenteísmo.	Obrigatório	Obrigatório
Implementar plano de contingência para atendimento do aumento na geração de resíduos sólidos domiciliares e, principalmente, de resíduos de serviços de saúde.	Obrigatório	Obrigatório

4. COMUNICAÇÃO		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Circular comunicados e informativos de boas práticas aos profissionais.	Recomendável	Recomendável
Elaborar campanha e/ou vídeo orientando a população sobre o descarte adequado e devidamente acondicionado.	Recomendável	Recomendável

5. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Reforçar estoque de insumos básicos e EPIs para a continuidade da prestação dos serviços.	Obrigatório	N/A
Reprogramar os turnos e jornadas das equipes de coleta para evitar aglomerações nas garagens e locais de início e fim das atividades.	Obrigatório	Obrigatório
Adotar procedimentos de distanciamento mínimo em cooperativas de catadores e na coleta seletiva.	Obrigatório	Obrigatório
Promover a suspensão de atividades que possam causar abertura ou rompimento dos sacos, com manuseio direto pelos trabalhadores dos resíduos descartados, como unidades de triagem, transbordo manual, descarga em ecopontos, entre outros.	Recomendável	Recomendável

## 2. HIGIENE PESSOAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Redobrar cuidados ao embalar os resíduos para garantir a integridade dos sacos no momento do descarte.	N/A	Obrigatório
Substituir imediatamente luvas que apresentarem qualquer tipo de dano.	Obrigatório	Obrigatório
Uniformizar-se de acordo com o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e o Programa de Controle Médico da Saúde Ocupacional.	Obrigatório	Obrigatório

## 3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Intensificar a higienização dos EPIs, vestiários, refeitórios e demais locais de trabalho, veículos e contentores.	Obrigatório	N/A
Reforçar a higienização nos pontos de coleta de recicláveis e cooperativas de catadores.	Obrigatório	N/A



PREFEITURA DE  
**MOGI DAS CRUZES**

material desenvolvido pela coordenadoria de comunicação da prefeitura de mogi das cruces - jun/2020