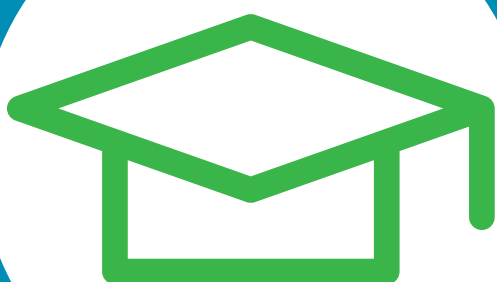


PREFEITURA DO RIO

CONTRA O COVID-19

Regras de **OUR** ✓



**PROTOCOLO DE PREVENÇÃO À COVID-19
MEDIDAS PARA O RETORNO
DAS ATIVIDADES ESCOLARES
ENSINO FUNDAMENTAL I E II
E ENSINO MÉDIO**

Atualizado em 27/06/2020

RIO
PREFEITURA

SAÚDE

Regras de Ouro

PREFEITURA DO RIO
CONTRA O COVID-19

ACESSE
1746
CENTRAL DE ATENDIMENTO

RIO
PREFEITURA
SAÚDE

PARA ENTENDER AS REGRAS DE OURO*



1

Higienizar as mãos **antes** e **depois** de cada atividade usando água e sabão líquido ou, quando não for possível, álcool 70% em gel.



2

Em áreas de circulação, incluindo banheiros, disponibilizar **álcool 70% em gel**, dispensadores de sabão líquido e de papel-toalha descartável e lixeiras com tampa, sem acionamento manual.



3

Usar **obrigatoriamente máscara** em todas as áreas comuns, e só retirar durante as refeições.



4

Obedecer ao **distanciamento** de dois metros ou quatro metros quadrados por pessoa, evitando o uso do elevador.



5

Manter os **ambientes arejados** com as janelas e portas abertas e a limpeza dos aparelhos de ar-condicionado em dia.



6

Providenciar máscaras, luvas de borracha, toucas e outros **equipamentos de proteção individual (EPIs)** para as equipes de limpeza e demais funcionários, de acordo com a atividade exercida.



7

Reforçar a sensibilização sobre a **etiqueta respiratória**, a ser adotada em caso de tosse ou espirros: proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o rosto.



8

Encaminhar à **assistência médica** o funcionário ou colaborador que apresente sintomas da Covid-19.



9

Fazer a **limpeza concorrente** a cada três horas e a **limpeza terminal** após o expediente, com atenção à necessidade da **limpeza imediata****.



10

Divulgar em **pontos estratégicos** os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

*As Regras de Ouro são pré-requisitos para a retomada das atividades.

Entende-se por **limpeza concorrente o processo realizado para a manutenção da limpeza durante o funcionamento do estabelecimento. A frequência recomendada é, no mínimo, a cada três horas ou sempre que preciso. A **limpeza terminal** é mais completa, uma faxina geral antes ou após o encerramento das atividades. A **limpeza imediata** deve ser feita no momento da ocorrência, quando há, por exemplo, o derramamento acidental de alguma substância no solo. Essa limpeza é fundamental para evitar acidentes e acúmulo de sujidades.

A EFICÁCIA DAS REGRAS DE OURO DEPENDE DE TRÊS PONTOS ESSENCIAIS:

1. O comprometimento dos empresários.
2. A colaboração da população em geral.
3. A fiscalização dos órgãos públicos e dos consumidores.

ORIENTAÇÕES GERAIS

- Permitir o retorno gradual às aulas presenciais, mantendo atividades remotas de forma a controlar o número de alunos no ambiente escolar.
- Manter as atividades remotas para os alunos e professores que se enquadrem nos grupos de risco da COVID-19 e para os alunos/responsáveis que não se sintam seguros em retornar às aulas presenciais.
- Evitar atividades educacionais presenciais em espaços pequenos, utilizando sempre que possível, locais abertos.
- Restringir o uso de objetos que possam ser compartilhados pelos alunos (brinquedos, materiais educativos, materiais de artes, livros, colchonetes e outros).
- Desenvolver atividades que possam ser realizadas por meio digital (sessões de vídeo, livros digitais, dentre outros).
- Incentivar a lavagem das mãos de alunos, professores e colaboradores logo ao ingressar no ambiente escolar.
- Disponibilizar dispensadores de álcool gel 70% em todos os espaços físicos do estabelecimento educacional, especialmente em salas de aula, banheiros, refeitório e cantina. Deve-se observar a altura adequada (1,30 a 1,40M) no momento da instalação para evitar acidentes com crianças (observar Notas Técnicas 11 e 12/2020 da ANVISA).
- Os bebedouros de uso direto não são recomendados. Devem ser disponibilizados copos descartáveis.

LIMPEZA E DESINFECÇÃO

- Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, salas de aula, refeitórios e demais áreas de alimentação. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente* no mínimo a cada três horas e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.
- Higienizar as dependências da unidade educacional diariamente com água sanitária diluída (uma parte de água sanitária para nove partes de água), pulverizando em todos os ambientes, deixando agir por 10 minutos antes da chegada das pessoas envolvidas nas atividades presenciais. Seguir orientações do protocolo de limpeza e desinfecção de superfícies desenvolvido pela SUBVISA.
- Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos alunos, tais como carteiras, mesas, cadeiras, teclados, maçanetas, corrimão, itens compartilhados (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.
- Deve ser realizada a higienização constante de carteiras, mesas, cadeiras, maçanetas e demais locais de fácil alcance das mãos.
- Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.
- Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, sendo previamente higienizados.
- Dedicar atenção especial aos espaços destinados ao 1º segmento do Ensino Fundamental, desenvolvendo rotinas para higienização de ambientes, mobiliário, utensílios, materiais e brinquedos.
- Seguir todas as orientações descritas no [Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies](#).

ENTRADA E SAÍDA

- Promover o escalonamento de entrada e saída dos alunos, de modo a não formar aglomeração, inclusive entre os pais.
- Não permitir a saída simultânea de diferentes turmas. Caso o responsável não esteja no horário determinado, o aluno deve ser direcionado imediatamente a um ambiente de espera, organizado de forma a manter o distanciamento social mínimo.
- Restringir o acesso dos pais ou responsáveis às dependências internas da escola, salvo em agendamentos prévios com a Secretaria.

- Alunos, professores e colaboradores devem ter máscaras em número suficiente para que seja realizada a troca a cada três horas ou sempre que ficarem sujas ou úmidas.
- Seguir as orientações preconizadas quanto ao uso, higienização, troca e descarte das máscaras no Anexo III do Decreto-Rio 47.282/2020.
- Aferir a temperatura dos alunos e funcionários no acesso ao ambiente educacional. Pessoas que apresentarem temperatura superior a 37,5°C não poderão ter acesso à escola.
- Se algum professor, colaborador ou aluno apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a direção deve ser imediatamente informada para que sejam encaminhados à assistência médica.

DIMENSIONAMENTO DOS AMBIENTES

- As salas de aula devem ser redimensionadas, de forma a se respeitar o distanciamento social mínimo de 2 metros ou 4m²/pessoa em todas as atividades educacionais presenciais.
- Reorganizar as turmas, reduzindo o número de alunos, promovendo o rodízio com oferta de atividades remotas.
- O distanciamento deve ser respeitado inclusive nas atividades realizadas fora das salas de aula.
- Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento entre os espaços físicos da unidade escolar de forma a reforçar o distanciamento social mínimo.
- Limitar o acesso dos alunos somente aos espaços destinados aos seus respectivos segmentos, restringindo ao máximo o trânsito interno nas dependências da escola, a fim de evitar cruzamento de fluxos que possam representar riscos de contaminação.
- Garantir que os ambientes dentro do estabelecimento de ensino, especialmente as salas de aula, estejam arejados. Sempre que possível, manter portas e janelas abertas.

ATIVIDADES EDUCATIVAS

- Orientar os alunos quanto a importância da lavagem de mãos e à forma correta de higienização.
- Desenvolver rotina de treinamento intenso e contínuo para alunos e trabalhadores sobre as regras estabelecidas, com especial ênfase na correta utilização e troca de máscaras, higienização de mãos e objetos e respeito ao distanciamento social seguro no ambiente escolar.
- Desenvolver rotina de treinamento intenso e contínuo às famílias sobre as regras estabelecidas, com especial ênfase no engajamento colaborativo destes na orientação de seus familiares e na sua corresponsabilidade no sucesso dessas medidas, inclusive com a rápida e fidedigna comunicação à instituição de ensino no caso de constatação de algum dos sintomas da Covid-19.
- Incentivar as famílias a manterem a vacinação de crianças e adolescentes em dia, mesmo antes da volta às aulas, e intensifique a verificação das carteiras de vacinação dos alunos e profissionais da escola.

ATIVIDADES ESPORTIVAS E CULTURAIS

- As atividades liberadas são as que não demandam interação física (individuais) e ocorram sem o contato entre os alunos e sem compartilhamento de materiais.

ÁREAS DE LAZER E SALAS COMPARTILHADAS

- O uso das piscinas deve seguir o protocolo específico para piscinas.
- Os parquinhos, brinquedotecas e bibliotecas devem ser mantidos fechados até liberação de espaços públicos similares.
- As salas interativas e de computação poderão ser utilizadas desde que tenha supervisão para controle do número de alunos, manutenção do distanciamento social e que seja intensificada a rotina de higienização.

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (COZINHAS, REFEITÓRIOS E CANTINAS)

- Reforçar orientações do MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E FISCALIZAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS DE ENSINO.
- Retirar objetos em desuso ou que não pertençam a atividade de produção de refeições.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- Incentivar os fornecedores a higienizar adequadamente as mãos com água e sabão e usar álcool a 70% nas mãos antes da entrega e lembrar que a utilização de máscara por todos os envolvidos no processo é obrigatória.

RECEPÇÃO DE ALIMENTOS

- Receber o prestador de serviço fora ou dentro da operação com distanciamento de pelo menos 2 metros.
- Utilização de máscaras e adoção dos protocolos de higienização do transporte, mercadorias e embalagens.
- Lavagem e higienização das embalagens recebidas de acordo com suas características:
 - embalagens de não perecíveis (tetra pack, latas, garrafas, plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);
 - embalagens mais sensíveis (arroz, feijão, biscoitos): higienização com álcool 70%.
- Armazenar descartáveis a serem utilizados (pratos, formas, caixas) de forma adequada em local limpo e seco.
- Intensificar a higienização de caixas vazadas ou monoblocos utilizados na recepção de alimentos.

PRÉ-PREPARO/PREPARO DOS ALIMENTOS

- Higienizar as superfícies adequadamente antes do início do processo de trabalho.
- Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto, com frequência adequada, que pode ser sinalizada através de alarmes temporários ou outra forma adotada pelos responsáveis do estabelecimento.
- Higienizar frutas, verduras e legumes utilizando hipoclorito – 1 colher de sopa para 1 litro de água durante 20 minutos, ou produto comercial aprovado respeitando as recomendações do fabricante.

DISTRIBUIÇÃO AO CONSUMO

- Disponibilizar lavatórios para que todos os alunos higienizem suas mãos. Colocar o adesivo orientando quanto à correta forma de lavar as mãos.
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos alunos durante permanência na área de alimentação.
- Nos serviços de buffet o manuseio da refeição deve ser feito por um funcionário, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários (gorro e máscara). O sistema self service está PROIBIDO durante o período da pandemia.
- Proteção adequada do equipamento de buffet (mesas, balcões, pistas e outros equipamentos e móveis onde os alimentos são oferecidos aos alunos e/ou funcionários, providos de protetores salivares, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos).
- Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais ou, quando essa opção não for possível, oferecer o produto em porções individualizadas e identificadas.
- Os talheres, pratos e copos deverão ser higienizados com água quente e detergente. Os talheres devem ser embalados individualmente.
- Retirar todo material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, como recipientes com sachês, guardanapos, entre outros, assim como objetos de decoração, para não se tornarem fontes de contaminação e facilitar a higienização.
- Os usuários deverão ser orientados a circularem sempre utilizando máscara e retirá-las somente na mesa para a refeição, NUNCA as colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos de papel ou plástico, mantendo-as guardadas na bolsa ou bolso. Recomenda-se que a máscara seja substituída ao término da refeição.
- Utilizar cartazes e informações verbais: “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos”. “O uso da máscara é obrigatório”.

FORÇA DE TRABALHO

- Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É PROIBIDO o uso de adornos nos ambientes de trabalho. Caso o manipulador use óculos, proceder a sua correta higienização.
- Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois metros entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
- O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
- O descarte das máscaras ou outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da Resolução SMS 4.342/2020.
- Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.
- Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
- Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. É PROIBIDO o uso de celulares no ambiente de trabalho.
- Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

REFEITÓRIOS

- Ampliar o período de funcionamento e distribuir os usuários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
- O distanciamento mínimo também deve ser respeitado durante as refeições, quando estiverem acomodados nas mesas.
- Manter o distanciamento mínimo de dois metros nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
- Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos usuários (pias, banheiros, etc.).

TRANSPORTE ESCOLAR

- O transporte escolar deve seguir o protocolo destinado a transportes coletivos. As janelas devem ser mantidas preferencialmente abertas e todos os ocupantes devem utilizar máscara.
- Os veículos próprios ou terceirizados destinados ao transporte escolar deverão ser higienizados conforme o protocolo de limpeza e desinfecção de veículos elaborado pela SUBVISA.

DOCUMENTAÇÃO E MANUTENÇÃO

1. MEDIDAS A SEREM ADOTADAS:

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;
- Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes;
- Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação ($27\text{m}^3/\text{hora}/\text{pessoa}$);
- Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O QUE DEVE SER APRESENTADO:

- Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC);
- Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
- Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
- Laudo de potabilidade da água (semestral).

TERMO DE CIÊNCIA DA LEGISLAÇÃO

Declaro ser conhecedor da legislação sanitária em vigor e, em especial, dos procedimentos de prevenção à Covid-19. Declaro estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem exclusão das sanções administrativas e civis cabíveis. Declaro estar ciente de que a legislação referente ao funcionamento da atividade que se pleiteia a obtenção do **Selo de Conformidade de Prevenção à Covid-19**. Declaro que a atividade a ser exercida observará com rigor toda a legislação sanitária afeta, sobretudo, os regulamentos técnicos específicos editados pelo órgão sanitário municipal do Rio de Janeiro. Declaro estar ciente da obrigação de apresentar, a qualquer tempo, toda a documentação exigida para o funcionamento da atividade e de prestar todas as informações referentes ao funcionamento do estabelecimento para assegurar os controles necessários a serem exercidos pelo órgão sanitário municipal. Declaro que me responsabilizo por providenciar, a qualquer tempo, todas as adequações necessárias ao perfeito atendimento das normas sanitárias. Declaro comprometer-me com a preservação das melhores condições higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos, procedimentos e fluxos, notadamente, as boas práticas para o exercício da atividade e a adequada conservação dos produtos utilizados. Declaro comprometer-me com o exercício da atividade em plena observância aos requisitos indispensáveis à proteção e preservação da saúde individual e coletiva. Declaro estar ciente de que qualquer ação ou omissão em desacordo com as normas sanitárias, mesmo as de menor risco, frequência ou impacto, sujeitará o estabelecimento a sanções de natureza administrativa, civil e penal, sem prejuízo de medidas complementares, entre as quais a cassação do licenciamento sanitário do estabelecimento, a cassação do alvará de funcionamento e outras necessárias à cessação e punição da irregularidade.

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Declaro que são VERDADEIRAS e EXATAS todas as informações apresentadas por meio do portal Carioca Digital para fim de requerimento do **Selo de Conformidade de Prevenção à Covid-19**, em todas as suas modalidades, junto a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses – SUBVISA. Declaro ainda estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem prejuízo das sanções administrativas e civis cabíveis.

Se puder
#FiqueemCasa
e salve vidas



Acesse:
[rio**contraocorona**.rio](http://riocontraocorona.rio)
e saiba mais.