

DIRETORIA DE ENSINO - REGIÃO DE SANTO ANASTÁCIO

Portaria da Dirigente Regional de Ensino, de 10-08-2020

Designando, com fundamento no Decreto 52.344, de 9-11-2007, e no que dispõe o Inciso I, do Artigo 3º, da Resolução SE 66, 2-09-2008, os seguintes servidores para comporem a Comissão Especial de Desempenho que serão responsáveis por avaliar o desempenho dos integrantes do Quadro do Magistério, na respectiva unidade escolar, nos termos do Decreto 52.344, de 9-11-2007:

EE Profª Mércia Maria Pretti Soares, em Pres. Epitácio: Presidente: Cleusa Maria Silva Melchior, RG 8.813.679-6, PEB I - Efetivo, designada Diretor de Escola; Membros: Carmen Helena de Souza, RG 18.522.599-8, PEB I, Efetiva, designado Professor Coordenador e Angela Aparecida Dias dos Santos, RG 29.353.936-4, PEB I – Efetivo.

DIRETORIA DE ENSINO - REGIÃO DE SÃO CARLOS

ESCOLAS ESTADUAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

Portaria do Diretor de Escola, de 10-08-2020

EE Dr. Álvaro Guião - São Carlos

Informando, a Comissão de Avaliação do Estágio Probatório, a partir de 17-01-2020:

1- Rita de Cássia Baffa Gonçalves, RG 14.699.115-1 - Diretor de Escola – Efetivo; 2- Karen Martins Miranda, RG 17.353.793-6 - PEB II - Efetivo – Designada Vice Diretor de Escola; 3- Luciana Tenca, RG 19.879.027 - PEB II - Efetivo - Designada Vice Diretor de Escola

DIRETORIA DE ENSINO - REGIÃO DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

Portaria do Dirigente Regional de Ensino, de 10-8-2020

Dispõe sobre autorização de Estágio Supervisionado Remoto, aos alunos de instituições superiores

O Dirigente Regional de Ensino, da Diretoria de Ensino – Região São José do Rio Preto, expede a presente portaria:

Artigo 1º - Fica autorizado, em conformidade com a Portaria MEC 544/2020 e de acordo com o Decreto 64.881, de 22-03- 2020 e nos termos do Parecer CEE 109/2020, de 15-04-2020, a validade das horas de Estágio Supervisionado/ remoto, dos alunos das instituições de ensino superior, a serem realizadas nas escolas de Ensino Fundamental Anos Iniciais, Ensino Fundamental Anos Finais e Ensino Médio, jurisdicionadas à Diretoria de Ensino Região de São José do Rio Preto, por meio de atividades de ensino não presenciais, até o retorno total das aulas presenciais.

Artigo 2º - A Diretoria de Ensino – Região São José do Rio Preto, responsável pela supervisão do estabelecimento de Ensino, zelará pelo fiel cumprimento das obrigações assumidas em decorrência desta portaria. Tal procedimento deve ser acompanhado de planilha com nome dos alunos enviada para estagio. desjr@gmail.com

Artigo 3º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a junho de 2020.

DIRETORIA DE ENSINO - REGIÃO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Portaria da Dirigente Regional de Ensino, de 10-8-2020

A Dirigente Regional de Ensino, com fundamento no Decreto 47.685, de 28-02-2003, e na Resolução SE 23, de 20-04-2013, expede a presente portaria.

Artigo 1º – Fica autorizada Liliam Regina Silva, RG 29.508.823-0, Agente de Organização Escolar lotada na Escola Estadual Francisco João Leme, a ocupar as dependências da zeladoria da mesma escola, conforme Termo de Autorização de Uso que integra o Processo Seduc-PRC-2020/36715 e observadas às disposições da Resolução SE 23/2013.

Artigo 2º – As responsabilidades do ocupante da zeladoria estão estabelecidas em Termo de Compromisso devidamente assinado pelo comprometente, e pela Dirigente de Ensino.

Artigo 3º – A presente autorização conta com validade por 2 anos.

Artigo 4º – Esta portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Portaria da Dirigente Regional de Ensino, de 10-8-2020

A Dirigente Regional de Ensino, com fundamento no Decreto 47.685, de 28-02-2003, e na Resolução SE 23, de 20-04-2013, expede a presente portaria.

Artigo 1º – Fica autorizada Liliane Soares Ferreira, RG 47.090.194-9, Agente de Organização Escolar lotada na Escola Estadual Professora Nilce Conceição de Lima, a ocupar as dependências da zeladoria da mesma escola, conforme Termo de Autorização de Uso que integra o Processo Seduc-PRC-2020/36717 e observadas às disposições da Resolução SE 23/2013.

Artigo 2º – As responsabilidades do ocupante da zeladoria estão estabelecidas em Termo de Compromisso devidamente assinado pelo comprometente, e pela Dirigente de Ensino.

Artigo 3º – A presente autorização conta com validade por 2 anos.

Artigo 4º – Esta portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Portaria da Dirigente Regional de Ensino, de 10-8-2020

Declarando regularizada, em atendimento à Resolução SE 300, de 26-12-1991, publicada no D.O. de 27-12-1991, página 15, relativa à Cassação dos Cursos da Etip - Escola de 2º Grau e Ensino Supletivo Técnica Industrial Com. Possidônio José De Freitas, a vida escolar da aluna Anadir Gusmão Velame, RG 16.897.040/SP, referente ao Curso Técnico em Química – Habilitação Plena, concluinte no ano de 1982.

DIRETORIA DE ENSINO - REGIÃO DE SÃO VICENTE

Portaria da Dirigente Regional de Ensino, de 10-8-2020

Declarando regularizada, com fundamento no item 6.5, subitens 3.1.1, 4.1 e 4.3 da indicação CEE 08/1986 e nos termos da Deliberação CEE 18/1986 e Resolução SE 307/1986, a vida escolar da aluna Letícia Oliveira Pires Antunes, RG 49.609.054-9/ SP, referente às pendências curriculares em Língua Portuguesa e Geografia, no 2º ano do Ensino Médio no ano letivo de 2011. (Repúblicada por incorreção)

Saúde

COORDENADORIA DE PLANEJAMENTO DE SAÚDE

Deliberação CIB - 67, de 10-08-2020

Considerando a Lei 13.979, 06-02-2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus (Covid-19);

Considerando a Portaria 356/GM/MS, de 11-03-2020, que dispõe sobre a regulamentação e operacionalização do disposto na Lei 13.979, de 06-02-2020, que estabeleça as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus (Covid-19);

Considerando a Portaria 237/SAES/MS, de 18-03-2020, que inclui leitos e procedimentos na Tabela de Procedimentos, Medicamentos, Órteses, Próteses e Materiais Especiais (OPM) do Sistema Único de Saúde - SUS, para o atendimento exclusivo dos pacientes com Covid-19;

Considerando a Portaria 1.521, de 15-06-2020, que autoriza a habilitação de leitos de Suporte Ventilatório Pulmonar para atendimento exclusivo dos pacientes da Covid-19;

Considerando a Portaria nº 1.802 de 20-07-2020, que autoriza a habilitação de novos leitos de Unidade de Terapia Intensiva – UTI Adulto Covid-19 para atendimento exclusivo dos pacientes SRAG/Covid-19, revogando as portarias 414/GM/MS de 18-03-2020 e 568/GM/MS, de 26-03-2020;

Considerando o Plano de Contingência do Estado de São Paulo para Infecção Humana pelo novo Coronavírus – SARS-CoV2; e, finalmente,

Considerando a necessidade de manter atualizadas as orientações aos gestores municipais e Departamentos Regionais de Saúde, quanto aos trâmites para a solicitação de habilitação dos leitos de UTI/SRAG-Covid e Suporte Ventilatório Pulmonar, conforme definido pelo Ministério da Saúde;

A Comissão Intergestores Bipartite do Estado de São Paulo – CIB/SP aprova Ad Referendum Nota Técnica CIB – Orientações Técnicas para habilitação e prorrogação de prazo, para leitos de UTI SRAG/Covid-19 e Suporte Ventilatório Pulmonar, conforme Anexo I.

Anexo I

Nota Técnica CIB

Orientações Técnicas para habilitação e prorrogação de prazo, para leitos de UTI SRAG/Covid-19 e Suporte Ventilatório Pulmonar.

- Habilitações de Leitos de UTI SRAG/Covid-19
 - Devem ser considerados os critérios epidemiológicos e a rede assistencial disponível no território;
 - As solicitações de habilitações de UTI Covid-19 são somente para novos leitos implantados para atendimento exclusivo a pacientes SRAG/Covid-19, por período excepcional de 90 (noventa) dias;
 - Os leitos a serem habilitados devem estar cadastrados no CNES – Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde;
 - Solicitações de habilitação de leitos de UTI SRAG/ Covid-19 devem atender ao disposto no art. 2º da Portaria MS/GM 1.802/20; por meio do SAIPS – Sistema de Apoio à Implementação de Políticas em Saúde, com os documentos ali descritos.

Obs.: O Ofício do Gestor Estadual poderá ser do representante da SES, regional – Diretor do Departamento Regional de Saúde.

2. Habilitações de Leitos de Suporte Ventilatório Pulmonar – SVP

a) As habilitações temporárias de leitos de SVP serão por 30 dias, podendo ser prorrogáveis por igual período, em decorrência da situação epidemiológica do coronavírus no Brasil, conforme Parágrafo único, art. 1º da Portaria 1.521/2020; b) A solicitação de habilitação dos leitos SVP deve ser via sistema SAIPS, conforme consta no Artigo 2º da Portaria MS/ GM 1.862, de 29-07-2020, que altera a Portaria MS/GM 1.521, de 15-06-2020;

3. Informações Adicionais

a) As solicitações de habilitação dos leitos de UTI SRAG/ Covid-19 e dos leitos de SVP ao MS via SAIPS, devem ser informados também no Mapa de Leitos, cuja publicação se dá via Deliberação CIB, reforçando que este documento é a atualização do Plano de Contingência do Estado de São Paulo, atendendo ao item I, art. 3º da Portaria 1.802/2020;

b) Para tanto, deve ser enviado ao GPA:

1. Ofício do Gestor com a solicitação de habilitação, contendo as informações descritas na Portaria MS/GM 1.802/2020;

2. Espelho da solicitação de habilitação no SAIPS de UTI ou SVP.

4. Solicitação de Prorrogação de Habilitações dos Leitos

4.1 Leitos de UTI SRAG/Covid-19

a) Após período de 90 dias de habilitação do leito, e a depender da situação de emergência de saúde pública, pode ser solicitada a prorrogação de habilitação dos leitos de UTI SRAG/Covid-19, que serão prorrogados por período de 30 dias, mediante solicitação dos gestores do SUS. A prorrogação deve ser por meio do SAIPS – Sistema de Apoio à Implementação de Políticas em Saúde (http://saips.saude.gov.br/), com os documentos descritos no artigo 2º da Portaria 1802 de 20-07-2020;

b) As solicitações de prorrogação de habilitações devem ser inseridas no SAIPS com antecedência mínima de 20 dias antes da competência final (Ofício Circular 2/2020/CGAHD/ DAHU/SAES/MS).

4.2 Leitos de Suporte Ventilatório Pulmonar – SVP

a) Após período de 30 dias da habilitação do leito, e a depender da situação de emergência de saúde pública, pode ser solicitada a prorrogação de habilitação dos leitos de SVP são por período de 30 dias, mediante solicitação dos gestores do SUS, por meio do SAIPS - Sistema de Apoio à Implementação de Políticas em Saúde (http://saips.saude.gov.br/), com os documentos descritos no artigo 2º da Portaria 1521 de 15-06-2020;

4.3. Informação para Deliberação CIB

Tanto as solicitações, de prorrogação de habilitação dos leitos de UTI SRAG/Covid-19 quanto dos leitos de SVP, ao MS via SAIPS, devem ser publicadas via Deliberação CIB.

Para tanto, devem ser enviados ao GPA/CRS/SES:

a) Ofício do Gestor solicitando a prorrogação de habilitação, contendo as informações descritas na Portaria GM/MS 1.802/2020;

b) Espelho da solicitação de prorrogação de habilitação de UTI ou SVP, no SAIPS;

Obs.: Sempre que houver publicação e ou prorrogação de habilitações, os gestores deverão atualizar o arquivo “gestor federal” disponível no site do CNES e enviar exportação da base de dados.

COORDENADORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO

Extrato de Contrato

Processo: SPDOC 1740724/2019

Contratante: Secretaria de Estado da Saúde – Coordenadoria Geral de Administração

Contratada: Consult Viagens e Turismo Ltda-ME.

CNPJ: 11.955.015/0001-20

Objeto: Prorrogação de vigência contratual por 12 meses, a partir de 30-09-2020 com término em 29-09-2021 do contrato 79/2019, referente à prestação de serviços de agenciamento sistematizado de viagens corporativas com emissão de passagens aéreas nacionais e internacionais.

Valor total do contrato: R\$ 453.462,24, sendo R\$ 114.625,18 para o presente exercício e R\$ 338.837,06 para o exercício de 2021.

Base mensal: R\$ 37.788,52

A despesa decorrente do aditamento irá onerar a classificação orçamentária 10.302.0930.4850.0000

Ficam ratificadas as demais cláusulas e condições do contrato original celebrado em 09-09-2019, não alteradas pelo presente termo.

Data da Assinatura: 03-08-2020.

COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Comunicado

Assunto: Recomendações para a reabertura segura de estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento da Covid-19.

Considerando a publicação de protocolos sanitários do Plano São Paulo para permitir a retomada econômica de serviços e atividades não essenciais durante a pandemia do coronavírus a partir de 01-06-2020 e as normas de boas práticas, o Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo apresenta a seguir as principais recomendações para os estabelecimentos da área de alimentos.

Destacamos que os Protocolos Setoriais devem ser implantados conforme as orientações disponíveis em https://www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/planosp, e ainda, a importância de acompanhar as publicações oficiais dos órgãos municipais de vigilância sanitária para adequação de cada serviço no âmbito local.

- Organização/Distanciamento Social
 - Imprimir cartaz com as orientações sobre o Covid 19 e disponibilizar em local visível;
 - Fornecer, em local próximo à entrada/ início da fila do self service, álcool gel a 70% para clientes;
 - Organizar a entrada de pessoas para que não haja aglomeração, mantendo a distância mínima de 1,5 metro em todos os ambientes, internos e externos, ressalvadas as exceções em razão da especificidade da atividade ou para pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais, tais como crianças de até 12 anos, idosos e pessoas com deficiência;
 - Organizar as filas de espera utilizando senhas, preferencialmente digitais, via celular ou outro meio digital, ou ainda, providenciar espaços alternativos destinados à espera dos clientes;
 - Alterar a disposição das mesas e cadeiras para garantir o distanciamento mínimo e reduzir o número de pessoas por mesa;
 - Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (e.g. menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável);
 - Estabelecimentos que trabalhem com sistema de self service devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes ou disponibilizar luvas descartáveis de plástico para que os clientes se sirvam;
 - Disponibilizar talheres devidamente acondicionados aos clientes, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;
 - Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados;
 - Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;
 - Não disponibilizar alimentos para degustação;
 - Organizar o fluxo do estabelecimento para que comida pronta não cruze com pratos usados e retirada de lixo;
 - Sempre que possível, as transações de pagamento devem ser realizadas por funcionário específico, que não manipule alimentos, objetos e utensílios relacionados a alimentação/ refeição.

Estimular para que sejam feitas 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.

2. Funcionários

2.1. Fornecer informações aos trabalhadores sobre as principais medidas de prevenção à infecção pelo novo coronavírus conforme vem sendo divulgado pelos órgãos oficiais de saúde e fornecer material informativo sobre o assunto. Disponível no link: http://saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/;

2.2. Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe de funcionários para identificar as medidas de segurança a serem adotadas;

2.3. Orientar os funcionários que a higienização das mãos com água e sabão é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. As mãos devem ser lavadas com frequência e sempre que:

- ao 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.

2.4. Orientar os funcionários para evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento e manipulação de alimentos;

2.5. Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho, tais como canetas, lápis, copos, vasilhas e outros objetos. Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros;

2.6. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados;

2.7. Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa;

2.8. Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada:

- guardar em local adequado os uniformes limpos;
- definir local específico para uniformes sujos;
- os sapatos não devem ter contato com os uniformes;
- 2.09. Manter atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento;

2.10. Ter procedimento para atividades desenvolvidas pelos entregadores no delivery. No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, este é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários;

2.11. Afastar funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) os quais devem retornar somente após o término dos sintomas;

3. Instalações

3.1. Disponibilizar a todos os funcionários e clientes, local acessível para lavagem das mãos com água corrente, sabão e papel toalha, e fornecer, como alternativa complementar, solução de higienização de mãos a base de álcool em gel 70%;

3.2. Em locais fechados, todos os ambientes devem ter cartazes com as principais medidas e recomendações, ou devem ser distribuídos folder digitais;

3.3. Manter todas as áreas ventiladas, inclusive refeitórios e locais de descanso. Quando possível, evitar o uso de ar condi-

cionado. Caso seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanais do sistema de ar condicionado por meio de Plano de Manutenção, Operação e Controle.

3.4. Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de

exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado;

4. Higienização

4.1. Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral.

4.2. Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados com frequência;

4.3. Realizar a higienização adequada dos apoios de carrinhos e cestas de supermercados;

4.4. Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente;

4.5. Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum, com produtos saneantes notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;

4.6. Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos;

5. Transporte de Alimentos

5.1. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade;

5.2. Os veículos para transporte de alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos

produtos;

5.3. Os compartimentos de entrega devem ser higienizados interna e externamente com frequência. Devem ser evitadas aberturas desnecessárias e não devem ser deixados sobre o piso ou locais não higienizados.

6. Máscaras de Proteção Respiratória de Uso não Profissional

6.1. As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem estar de acordo com as orientações do Ministério da Saúde (Nota Informativa no. 3/2020), da Anvisa (Orientações Gerais - Máscaras faciais de uso não profissional, de 03-04-2020 e Nota Técnica (NT) 47/2020 - atualiza a NT 23/2020 e orienta o setor sobre o uso de luvas e máscaras nos estabelecimentos) e com o "Guia ABNT PR 1002:2020 Máscaras de proteção respiratória de uso não profissional";

6.2. Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a jornada de trabalho;

6.3. As máscaras devem ser trocadas sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente, danificadas, se houver dificuldade para respira ou a cada 3 horas;

6.4. As máscaras confeccionadas com TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização e por isso nunca devem ser reutilizadas. Estas máscaras devem ser descartadas sempre que umedecidas ou danificadas e/ou após no máximo 3 horas de uso;

6.5. As máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) podem ser reutilizadas, mas, para tanto, devem ser higienizadas diariamente, incluindo uma etapa inicial de desinfecção seguida de enxágue para retirar o excesso do agente desinfetante, para então ser lavada com água corrente e sabão neutro.

6.5.1. A desinfecção pode ser feita ao deixar de molho por pelo menos 20 minutos em solução de água sanitária (prepare uma solução diluindo duas colheres de sopa do produto

com concentração entre 2 e 2,5% para cada litro de água ou conforme orientação do fabricante no rótulo) ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade (ler instruções nos rótulos);

6.5.2. Evite torcer a máscara com força e deixe-a secar naturalmente;

6.5.3. Caso seja utilizada máquina de lavar roupas, pode-se programar o ciclo completo de lavagem (lavagem, enxague, secagem) de pelo menos 30 minutos com uma temperatura de lavagem de 60°C. A máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas e para garantir a fricção mecânica do processo, completar a carga com tecidos velhos e inutilizados (como lençóis e toalhas). Não é recomendado o uso de amaciantes;

6.5.4. Cada funcionário deve ter quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana, e ainda, se possível, adotar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca.

6.6. As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser descartadas em

lixeira com embalagem plástica, de preferência com tampa e não operadas manualmente;

6.7. As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do trabalhador sem deixar espaços laterais;

6.8. Os manipuladores de alimento devem ser orientados sobre a importância de evitar tocar o tecido da máscara e que, caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabão imediatamente.

6.9. Os manipuladores de alimento podem utilizar máscara de proteção facial de polímero

(viseira ou face shield) durante o preparo, transporte e reposição de alimentos nos balcões e vitrines refrigeradas ou de exposição de produtos como medida adicional de proteção, ou seja, em complementação ao uso de máscaras de proteção respiratória de uso não profissional .

6.9.1. Os trabalhadores devem ser capacitados quanto a forma de manipular e remover este

equipamento de forma a não tocar suas superfícies interna e externa nessas ocasiões;

6.9.2. As superfícies interna e externa do equipamento devem ser higienizadas no mínimo a cada 60 minutos com álcool a 70%, hipoclorito de sódio ou outro desinfetante aprovado pela Anvisa para este fim durante sua utilização;

6.9.3. Não devem usar este equipamento os manipuladores de alimento que exercem atividades junto a fogão, forno, fritadeira, steamer, chapa ou qualquer equipamento gerador de calor, vapor ou fuma. (CVS 20/2020- GT Alimentos/DITEP) - (Repúblicada por ter saído com incorreções).

GRUPO DE VIGILÂNCIA IX - FRANCO DA ROCHA

Despachos do Diretor Técnico

De 5-8-2020

Processo: SES-PRC-2020/22110