DIÁRIO OFICIAL

Prefeitura Municipal De LAJE

ÍNDICE DO DIÁRIO

INEXIGIBILIDADE
DECLARAÇÃO DE INEX. LICENÇA AMBIENTAL .....

PORTARIA
PORTARIA .....

ERRATA
ERRATA PORTARIA .....

DECRETO
DECRETO .....
DECRETO .....

DECLARAÇÃO DE INEX. LICENÇA AMBIENTAL

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

DECLARAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICENCIAMENTO AMBIENTAL

Nº Certificado: 020.2021/SAMA/INEXIG-04	Data de emissão: 08/09/2021

A **Prefeitura Municipal de Laje**, através da **Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente -SAMA** com fulcro nas atribuições e competências que lhe foram delegadas pela Lei Municipal n° 414/15, lei complementar n° 140 de 08 de dezembro de 2011,Lei Estadual nº 12.121/11 e Lei Estadual nº 10.431/06, alterada pela Lei Estadual nº 12.377/11, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 14.024/2012 e suas devidas atualizações, considerando o disposto no Anexo IV do Decreto Estadual nº 15.682/14 e suas alterações, a RESOLUÇÃO CEPRAM Nº 4.579, DE 06 DE MARÇO DE 2018 e com a Portaria INEMA nº 11.292/16, RESOLVE:

Art. 1.º Declarado à **Secretaria Municipal de Infraestrutura do município de Laje**, que a atividade de **CONSTRUÇÃO DE DELEGACIA na localidade da Rua Filadelfo, s/n, centro, Laje-BA , nas Coordenadas Geográficas (Lat 10°10'46.03"S / Long 39°24'59.83"O) Sirgas 2000,** é **INEXIGÍVEL** quanto ao procedimento de licenciamento ambiental, dada a especificidade do empreendimento.
Entretanto, o requerente deve adotar alguns cuidados e procedimentos, tais como:

- Destinar corretamente os resíduos da construção civil em local devidamente licenciado;
- Fornecer os equipamentos de Proteção Individual – EPI e tornar o uso obrigatório aos funcionários;
- Indenizar ou reparar os danos causados pelo empreendimento ao meio ambiente, independentemente da existência de culpa, conforme previsto na Constituição Federal e Estadual, bem como nos demais instrumentos legais e normativos aplicáveis;
- Não operar o empreendimento sobre Áreas de Preservação Permanente (APP) conforme disposto no artigo 4° na Lei Federal nº 12.651, de 25 de maio de 2012, no todo ou em parte;

Art. 2.º Esta declaração não autoriza supressão de vegetação nem o uso de recursos hídricos que porventura se façam necessários para a implantação do empreendimento ou funcionamento do mesmo, devendo o requerente solicitar ao órgão ambiental competente a autorização para a realização de tais atividades quando as mesmas se fizerem necessárias.

Art. 3.º A inexigência de licenciamento ambiental aqui declarada não isenta o interessado do cumprimento de normas e padrões ambientais, da fiscalização exercida pelos órgãos competentes, nem de obter a Anuência e/ou Autorização das outras instâncias no Âmbito Federal, Estadual ou Municipal, quando couber, ressalvando que a referida inexigibilidade pode ser revogada nos casos de alteração da legislação vigente.

A autenticidade deste certificado pode ser atestada na internet, no Portal da Prefeitura Municipal de Laje através do endereço: https: //sai.io.org.br/ba/laje/site/DiarioOficial, em diário oficial. **Válido até 08/09/2025.**

Esta declaração só terá validade após a sua publicação.

REINALDO MACEDO DOS SANTOS
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente-SAMA
DECRETO N° 234 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2019

André Luiz Couto de Azevedo Alves
Engenheiro Ambiental & Segurança do Trabalho
Técnico Responsável pelo Parecer
CREA-BA 59162/D
Contrato:100/2019

PORTARIA

ESTADO DA BAHIA
MUNICÍPIO DE LAJE
Prefeitura Municipal

PORTARIA N° 111 DE 09 DE SETEMBRO DE 2021.

"CONCEDE LICENÇA PREMIO."

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LAJE, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais em especial ao que dispõe a Lei Complementar 1/97.

RESOLVE:

Art. 1º - Conceder Licença Prêmio por um período de 03(três) meses do dia 20/09/2021 a pedido da servidora **VERA LÚCIA DE JESUS CUNHA,** lotada na Secretaria Municipal de Educação de Laje. Referente ao 5º período.

Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO DE LAJE, EM 09 DE SETEMBRO DE 2021

KLEDSON DUARTE MOTA
Prefeito Municipal

Certificação Digital: 5HIUYAU1-QVEMS4L8-KYFODJCI-T2FRQ80P
Versão eletrônica disponível em: https://doem.org.br/ba/laje
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

ESTADO DA BAHIA
MUNICÍPIO DE LAJE
Prefeitura Municipal

PORTARIA N° 112 DE 09 DE SETEMBRO DE 2021.

"CONCEDE LICENÇA PREMIO."

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LAJE, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais em especial ao que dispõe a Lei Complementar 1/97.

RESOLVE:

Art. 1º - Conceder Licença Prêmio por um período de 03(três) meses do dia 01/09/2021 a pedido da servidora **ELIANE DA SILVA SANTOS,** lotada na Secretaria Municipal de Ação Social de Laje. Referente ao 3º período.

Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO DE LAJE, EM 09 DE SETEMBRO DE 2021

KLEDSON DUARTE MOTA
Prefeito Municipal

Certificação Digital: 5HIUYAU1-QVEMS4L8-KYFODJCI-T2FRQ80P
Versão eletrônica disponível em: https://doem.org.br/ba/laje
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

ERRATA PORTARIA

ESTADO DA BAHIA
MUNICÍPIO DE LAJE
Prefeitura Municipal

ERRATA DA PORTARIA Nº 104 DE 30 DE AGOSTO DE 2021.

Publicado em Diário Oficial em 30/08/2021 Edição 2.466.

ONDE LÊ-SE: Conceder Licença Prêmio por um período de 03(três) meses do dia 01/03/2021

LEIA -SE: Conceder Licença Prêmio por um período de 03(três) meses do dia 01/09/2021.

PORTARIA N° 104 DE 30 DE AGOSTO DE 2021.

"CONCEDE LICENÇA PREMIO."

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LAJE, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais em especial ao que dispõe a Lei Complementar 1/97.

RESOLVE:

Art. 1º - Conceder Licença Prêmio por um período de 03(três) meses do dia 01/03/2021 a pedido do servidor **PEDRO DOS SANTOS RAMOS,** lotado na Secretaria Municipal de Infraestrutura de Laje. Referente ao 5º período.

Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO DE LAJE, EM 30 DE AGOSTO DE 2021

KLEDSON DUARTE MOTA
Prefeito Municipal

Certificação Digital: 5HIUYAU1-QVEMS4L8-KYFODJCI-T2FRQ80P
Versão eletrônica disponível em: https://doem.org.br/ba/laje
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

DECRETO

ESTADO DA BAHIA
MUNICÍPIO DE LAJE
Prefeitura Municipal

DECRETO N° 446, DE 09 DE SETEMBRO DE 2021.

"DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO DE CARGO COMISSIONADO DO MUNICÍPIO DE LAJE."

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAJE, **Estado da Bahia**, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

Art. 1º - **NOMEIA**, o Senhor JOSEMAR GABRIEL DA PAIXÃO DOS SANTOS, no Cargo de ASSISTENTE ADMINISTRATIVO II CC-15, lotado na Secretaria Municipal de Administração e Finanças, criado pela Lei Municipal nº 293, de 04 de abril de 2009.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 01/09/2021.

GABINETE DO PREFEITO DE LAJE, EM 09 DE SETEMBRO DE 2021.

KLEDSON DUARTE MOTA
Prefeito Municipal

Certificação Digital: 5HIUYAU1-QVEMS4L8-KYFODJCI-T2FRQ80P
Versão eletrônica disponível em: https://doem.org.br/ba/laje
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

DECRETO

MUNICÍPIO DE LAJE
CONSOLIDADO GERAL
BAHIA
13.825.492/0001-04
Decreto Nº 0000447/2021
SETEMBRO / 2021

DECRETO Nº 0000447/2021, 09 de setembro de 2021

Abre Crédito Suplementar no valor total de: R$ 630.000,00 (seiscentos e trinta mil reais), para os fins que se especifica e da outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL, no uso de suas atribuições legais, constitucionais e de acordo com o que lhe confere a lei Municipal em vigor,

Decreta:

Artigo 1o. - Fica aberto crédito suplementar as seguintes Dotações Orçamentárias:

Dotações Suplementadas

3051 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
2.021 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR		
33903000000 - Material de Consumo	Fonte: 15	236.000,00
Total do Projeto/Atividade		**236.000,00**
Total da Unidade		**236.000,00**
3060 - FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE		
2.042 - GESTÃO DO BLOCO DA ATENÇÃO BASICA		
31900400000 - Contratação por Tempo Determinado	Fonte: 02	50.000,00
33903900000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fonte: 02	20.000,00
33903900000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fonte: 42	50.000,00
Total do Projeto/Atividade		**120.000,00**
2.044 - GESTÃO DO BLOCO DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE		
33903900000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fonte: 02	15.000,00
33903900000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fonte: 14	10.000,00
Total do Projeto/Atividade		**25.000,00**
2.046 - GESTÃO DAS AÇÕES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE		
33903000000 - Material de Consumo	Fonte: 42	100.000,00
33903200000 - Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita	Fonte: 02	20.000,00
44905200000 - Equipamentos e Material Permanente	Fonte: 02	5.000,00
Total do Projeto/Atividade		**125.000,00**
2.058 - PESSOAL E ENCARGOS DO PSF		
31900400000 - Contratação por Tempo Determinado	Fonte: 14	30.000,00
Total do Projeto/Atividade		**30.000,00**
Total da Unidade		**300.000,00**
3071 - SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL		
2.040 - GESTÃO E MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL		
33903000000 - Material de Consumo	Fonte: 00	10.000,00
33903000000 - Material de Consumo	Fonte: 29	10.000,00
33903900000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fonte: 42	10.000,00
Total do Projeto/Atividade		**30.000,00**
2.098 - MANUTENÇÃO DO CONSELHO TUTELAR		
33903600000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Fonte: 00	5.000,00
Total do Projeto/Atividade		**5.000,00**
Total da Unidade		**35.000,00**
3072 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL		
2.051 - GESTÃO DO BLOCO DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL (CREAS, PAEFI, PETI E OUTROS)		
33903900000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fonte: 29	5.000,00
33903900000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fonte: 28	2.000,00
Total do Projeto/Atividade		**7.000,00**
2.052 - GESTÃO DO BLOCO DE PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA (CRAS, PAIF, SCFV E OUTROS)		
33903000000 - Material de Consumo	Fonte: 29	15.000,00
Total do Projeto/Atividade		**15.000,00**
2.053 - GESTÃO DO BLOCO DE GESTÃO IGD-BF		
33903000000 - Material de Consumo	Fonte: 29	7.000,00
Total do Projeto/Atividade		**7.000,00**
2.096 - GESTÃO DO FMAS-FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL		
31900400000 - Contratação por Tempo Determinado	Fonte: 00	20.000,00
Total do Projeto/Atividade		**20.000,00**
2.097 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DE BENEFÍCIOS EVENTUAIS		
33903200000 - Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita	Fonte: 00	10.000,00
Total do Projeto/Atividade		**10.000,00**
Total da Unidade		**59.000,00**
Total		**630.000,00**

Certificação Digital: 5HIUYAU1-QVEMS4L8-KYFODJCI-T2FRQ80P
Versão eletrônica disponível em: https://doem.org.br/ba/laje
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

MUNICÍPIO DE LAJE
CONSOLIDADO GERAL
BAHIA
13.825.492/0001-04
Decreto Nº 0000447/2021
SETEMBRO / 2021

Artigo 2o. - As despesas decorrentes da abertura do presente crédito suplementar, serão cobertas com recursos de que trata o artigo 43 parágrafo 1o. da Lei Federal No. 4.320/64,

Dotações Anuladas

3051 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
2.018 - PROMOÇÃO DE FORM. CONTIN. PARA PROFESSORES DO ENSINO FUNDAM. ANOS INICIAIS E FINAIS		
33903900000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fonte: 01	10.000,00
Total do Projeto/Atividade		**10.000,00**
2.107 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
33903500000 - Serviços de Consultoria	Fonte: 00	5.000,00
44905100000 - Obras e Instalações	Fonte: 01	6.000,00
44905200000 - Equipamentos e Material Permanente	Fonte: 42	5.000,00
Total do Projeto/Atividade		**16.000,00**
1.025 - AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA AS UNIDADES ESCOLARES		
44905200000 - Equipamentos e Material Permanente	Fonte: 01	10.000,00
Total do Projeto/Atividade		**10.000,00**
2.062 - MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO EM TEMPO INTEGRAL		
31900400000 - Contratação por Tempo Determinado	Fonte: 01	50.000,00
31901100000 - Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal Civil	Fonte: 01	50.000,00
Total do Projeto/Atividade		**100.000,00**
Total da Unidade		**136.000,00**
3052 - CULTURA, ESPORTE E LAZER		
2.017 - GESTÃO DOS FESTEJOS POPULARES E TRADICIONAIS		
33903900000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fonte: 00	100.000,00
Total do Projeto/Atividade		**100.000,00**
Total da Unidade		**100.000,00**
3060 - FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE		
2.046 - GESTÃO DAS AÇÕES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE		
33903900000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fonte: 02	300.000,00
Total do Projeto/Atividade		**300.000,00**
Total da Unidade		**300.000,00**
3071 - SEC. MUNIC. DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL		
2.040 - GESTÃO E MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL		
33901400000 - Diárias – Civil	Fonte: 00	6.000,00
44905100000 - Obras e Instalações	Fonte: 00	6.000,00
Total do Projeto/Atividade		**12.000,00**
1.018 - CONSTRUÇÃO E/OU MELHORIAS DE HABITAÇÃO DE INTERESSE SOCIAL		
44905100000 - Obras e Instalações	Fonte: 24	5.000,00
Total do Projeto/Atividade		**5.000,00**
Total da Unidade		**17.000,00**
3072 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL		
2.050 - GESTÃO DO PROGRAMA PRIMEIRA INFÂNCIA NO SUAS		
33901400000 - Diárias – Civil	Fonte: 29	5.000,00
33903200000 - Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita	Fonte: 29	5.000,00
33903300000 - Passagens e Despesas com Locomoção	Fonte: 29	5.000,00
33903600000 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Fonte: 29	5.000,00
44905100000 - Obras e Instalações	Fonte: 29	5.000,00
44905200000 - Equipamentos e Material Permanente	Fonte: 29	5.000,00
Total do Projeto/Atividade		**30.000,00**
2.096 - GESTÃO DO FMAS-FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL		
33903000000 - Material de Consumo	Fonte: 00	5.000,00
33903000000 - Material de Consumo	Fonte: 28	5.000,00
33903000000 - Material de Consumo	Fonte: 29	5.000,00
Total do Projeto/Atividade		**15.000,00**
2.100 - AÇÕES ESTRATÉGICAS DO PETI		
33903000000 - Material de Consumo	Fonte: 00	5.000,00
33903000000 - Material de Consumo	Fonte: 28	5.000,00
33903000000 - Material de Consumo	Fonte: 29	5.000,00
Total do Projeto/Atividade		**15.000,00**
2.052 - GESTÃO DO BLOCO DE PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA (CRAS, PAIF, SCFV E OUTROS)		
44905100000 - Obras e Instalações	Fonte: 29	7.000,00
Total do Projeto/Atividade		**7.000,00**
2.054 - GESTÃO DO PROGRAMA BPC NA ESCOLA		
33903200000 - Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita	Fonte: 28	5.000,00
33904800000 - Outros Auxílios Financeiros a Pessoas Físicas	Fonte: 28	5.000,00
Total do Projeto/Atividade		**10.000,00**
Total da Unidade		**77.000,00**

Certificação Digital: 5HIUYAU1-QVEMS4L8-KYFODJCI-T2FRQ80P
Versão eletrônica disponível em: https://doem.org.br/ba/laje
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

MUNICÍPIO DE LAJE
CONSOLIDADO GERAL
BAHIA
13.825.492/0001-04
Decreto Nº 0000447/2021
SETEMBRO / 2021

Total	**630.000,00**

Artigo 3o. - Revogada as disposições em contrário , o presente decreto entra em vigor na data se sua publicação.

KLEDSON DUARTE MOTA
PREFEITO MUNICIPAL

Certificação Digital: 5HIUYAU1-QVEMS4L8-KYFODJCI-T2FRQ80P
Versão eletrônica disponível em: https://doem.org.br/ba/laje
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil

ESTADO DA BAHIA
MUNICÍPIO DE LAJE
PREFEITURA MUNICIPAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, DESPORTO E LAZER

Decreto Nº 448 DE 09 DE SETEMBRO DE 2021.

"Dispõe sobre Protocolo de Biossegurança para retorno das Atividades Presenciais nas Instituições de Ensino, da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer do município de Laje e dá suas providências. "

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAJE, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei Municipal nº 015/2010 de 09 de março de 2010.

RESOLVE:

Art. 1º - INSTITUI, Protocolo de Biossegurança para retorno das Atividades Presenciais nas Instituições de Ensino, da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer do município de Laje, estado da Bahia.

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO DE LAJE, EM 09 DE SETEMBRO DE 2021.

_____

KLEDSON DUARTE DA MOTA
PREFEITO MUNICIPAL

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

Prefeitura Municipal de Laje
Secretaria Municipal de Saúde
Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer

PROTOCOLO DE BIOSSEGURANÇA PARA RETORNO DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS NAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE LAJE – BAHIA

LAJE
2021

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

Sumário

1. APRESENTAÇÃO....4
2. AÇÕES PEDAGÓGICAS INSTITUCIONAIS DE PREVENÇÃO....5
2.1 MEDIDAS PARA A RETOMADA DAS ATIVIDADES ESCOLARES NO MODELO SEMIPRESENCIAL (HÍBRIDO) E / OU PRESENCIAL: 6
2.2. REORGANIZAÇÃO DE TEMPOS E ESPAÇOS NO PROCESSO PEDAGÓGICO....7
2.3 MEDIDAS PARA A MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ESCOLARES PRESENCIAIS....8
3. MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA INSTITUCIONAIS....8
3.1 MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA PARA A ENTRADA NAS UNIDADES ESCOLARES. 9
3.2 MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA PARA SALAS DE AULAS E SALAS ADMINISTRATIVAS. 10
3.3 MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA PARA AULAS DE EDUCAÇÃO FÍSICA 10
3.4 MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA PARA REFEITÓRIOS, COZINHAS E CANTINAS....11
3.4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS....11
3.4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS 11
3.4.3 HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES SEM CONTATO COM ALIMENTOS 12
3.4.4 HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES COM CONTATO COM ALIMENTOS 13
3.4.5 ABASTECIMENTO DE ÁGUA – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA....15
3.4.6 BEBEDOUROS E SIMILARES....16
3.4.7 MANEJO DOS RESÍDUOS....16
3.4.8 MANIPULADORES....17
3.4.9 SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS 17
3.5 CONDUTA E ETIQUETA RESPIRATÓRIA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS....18
3.6 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS....18
3.7 USO DE LUVAS E MÁSCARAS DE PROTEÇÃO RESPIRATÓRIA 20
3.8 RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS....22
3.9 ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS 23
3.10 PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS – HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS 23
3.11 PREPARO DOS ALIMENTOS....25
4. MEDIDAS DE PREVENÇÃO INDIVIDUAL 25
4.1 ORIENTAÇÕES QUANTO AO USO DAS MÁSCARAS: 25
4.2 ORIENTAÇÕES PARA A CORRETA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: 26
4.3 ORIENTAÇÕES PARA AFERIÇÃO DA TEMPERATURA: 27

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

4.4 ORIENTAÇÕES PARA O USO DE TRANSPORTE COLETIVO, ESCOLAR OU PÚBLICO 27
4.5 MEDIDAS DE PREVENÇÃO PARA OS ALUNOS: 28
5. ORIENTAÇÕES DIANTE DE CASOS SUSPEITOS OU CONFIRMADOS: 28
6. RECOMENDAÇÕES PARA A SAÚDE DO TRABALHADOR 30
7. RECOMENDAÇÕES SOBRE OS CUIDADOS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO.....30
7.1 RECOMENDAÇÕES DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO NOS BANHEIROS.....32
7.2 GESTÃO DE RESÍDUOS: 32
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....32

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

1. APRESENTAÇÃO

O presente documento visa nortear o planejamento e a organização das ações para a promoção da realização das atividades escolares, garantir a segurança sanitária dos envolvidos no processo de maneira a assegurar o direito à educação e, sobretudo à vida dos estudantes do Sistema Municipal de Ensino da Educação Básica do Município de Laje – Bahia. As ações aqui elencadas objetivam prevenir a disseminação da COVID-19 no ambiente escolar. Importante citar que as orientações aqui propostas se baseiam nas orientações sugeridas pelo Ministério da Educação- MEC e entidades como Organização Mundial da Saúde- OMS, Organização das Nações Unidas para a Educação, UNESCO, do Fundo das Nações Unidas para Infância-UNICEF, do Ministério da Saúde do Brasil-MS, Secretaria da Saúde do Estado da Bahia - SESAB e Secretaria Municipal da Saúde de Laje junto às orientações do Conselho Municipal de Educação - CME.

Em dezembro de 2019, a OMS foi notificada acerca de vários casos de pneumonia na cidade de Wuhan, província de Hubei, na China, identificado cientificamente como SARS-COV-2 e em 11 de março de 2020 a Decretação pela OMS como pandemia do Novo Coronavírus devido ao elevado potencial transmissível que se proliferou em todos os continentes. Esse vírus, causador da COVID-19, tem modificado o cotidiano das pessoas em diferentes dimensões e complexidades.

Medidas sanitárias primordiais, determinadas pela OMS, influenciaram diretamente na educação, a exemplo do distanciamento social que impossibilitou as atividades presenciais. Entende-se por distanciamento social a diminuição de interação entre as pessoas de uma comunidade para diminuir a velocidade de transmissão do vírus. Para garantir a eficiência das medidas de segurança e proteção à vida humana, fez-se necessário a construção deste Protocolo de Biossegurança. O conceito de Biossegurança é o conjunto de ações voltadas para a prevenção, minimização ou eliminação de riscos inerentes às atividades de pesquisa, produção, ensino, desenvolvimento tecnológico e prestação de serviços, visando à saúde da pessoa humana, dos animais, a preservação do meio ambiente e a qualidade dos resultados que compreende um conjunto de ações destinadas a prevenir, controlar, mitigar ou eliminar riscos inerentes às atividades que possam interferir ou comprometer a qualidade de vida, a saúde e o meio ambiente.

A pandemia da Covid-19 vem trazendo imensos desafios para todos os setores, no Brasil e no mundo. Na tentativa de reduzir a ampla disseminação do novo Coronavírus, medidas de distanciamento social têm sido adotadas pelos países, e ainda não se sabe exatamente quando deixarão de ser necessárias. As escolas do país passaram todo o ano de 2020 com as atividades presenciais suspensas. Ainda que essa ação tenha sido importante e necessária por conta das questões epidemiológicas, o fechamento das escolas aprofundou problemas já conhecidos e trouxe desafios inéditos para o setor.

Na Educação, tais medidas significaram, em linha geral, o fechamento de escolas públicas e particulares, com interrupção de aulas presenciais. Já são 91% do total de alunos do mundo e mais de 95% da América Latina que estão temporariamente fora da

escola devido à Covid-19.[1]. As atribuições dos Municípios na Educação Básica e suas regras de financiamento seguem em vigor e são comuns em todo o território nacional. No entanto, isso está longe de significar que as realidades da Educação são semelhantes por todo o País. É importante destacar que o Brasil é um país marcado pelas enormes desigualdades econômicas e sociais e isso se reflete em grandes disparidades existentes entre os territórios.

Entender e conhecer a realidade local mais do que nunca se tornou essencial uma vez que, outras estratégias precisaram ser adotadas no intuito de garantir o acesso à educação por parte dos estudantes. Considerando esse contexto, o município de Laje se adequou à tendência mundial, pois como já está evidenciado em todo o território nacional, redes públicas e privadas de ensino interromperam o funcionamento presencial das escolas e, assim, adaptaram aulas e outras atividades pedagógicas para formatos à distância. A Secretaria Municipal de Educação tem buscado avançar nesse sentido, o caminho tem sido viabilizado, principalmente, por meio da utilização de plataformas online, utilização de aulas online em redes sociais e envio de materiais digitais e elaboração de módulos com atividades impressas.

Diante desse contexto, o presente esforço tem apresentado resultados plausíveis que possibilita uma melhor estruturação para as ações vindouras afim de gradativamente iluminar os desafios e limitações do ensino remoto e, também, as estratégias que são mais adequadas uma vez que essa foi a alternativa adotada pelo município.

As estratégias de ensino à distância devem cumprir papel importante para a redução dos efeitos negativos do distanciamento temporário, mas as evidências indicam que lacunas de diversas naturezas serão criadas. Assim, normatizações sobre sua equivalência para fins de cumprimento do ano letivo precisam ser objeto de atenção dos órgãos reguladores e, desde já, redes de ensino precisam começar a planejar um conjunto robusto de ações para o retorno às aulas.

Para tanto, faz-se necessário, inclusive, diversificar as experiências de aprendizagem, que podem apoiar na criação de rotinas positivas que oferece a crianças e jovens alguma estabilidade frente ao cenário de muitas mudanças. As Unidades de Ensino têm buscado estratégias de envolvimento das famílias, o que têm sido imprescindíveis nesse contexto pandêmico. As escolas devem estar equipadas para o processo do ensino Remoto, Híbrido e Presencial, adotando as medidas de segurança propostas pela OMS.

2. AÇÕES PEDAGÓGICAS INSTITUCIONAIS DE PREVENÇÃO

As ações pedagógicas estão relacionadas à importância da formação e à preparação dos professores e demais profissionais para o retorno às atividades no modelo semipresencial e/ou presencial, bem como a proposição de avaliações, diagnóstica e formativa do processo de ensino-aprendizagem, para elaboração de ações de intervenção, planejamento e retomada de objetos de conhecimentos/conteúdos para o desenvolvimento de habilidades/expectativa de aprendizagens, elaboração de programas de recuperação das aprendizagens, reinvenção de estratégias metodológicas que permitam interação e, ao

[1] Texto extraído da Nota Técnica "Ensino a distância na Educação Básica frente a Pandemia da COVID – 19" Todos pela Educação, 2020.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

mesmo tempo, cumprimento dos protocolos de segurança preconizados pelos órgãos de Saúde, na realização das atividades semipresenciais.

O cenário em que vivemos nos leva a considerar a possibilidade de conciliar o retorno das atividades com novas suspensões que, se necessárias, serão indicadas pelas autoridades educacionais, sanitárias e governamentais. Essa alternância entre isolamento social e retorno às atividades poderá vigorar até o alcance da imunidade coletiva.

O retorno às aulas será gradual e ficará condicionado aos indicadores epidemiológicos locais e aos indicadores da OMS, bem como, a vacinação de todos os trabalhadores da Educação. A Secretaria Municipal de Educação organizou o plano de retorno em três fases: a primeira fase através do modelo de Ensino Remoto, a segunda fase com Ensino Híbrido dividido em alternância/escalonamento, isto é, serão alternados os dias que os alunos serão atendidos pelas Unidades Escolares, com um percentual até 50% da turma. A terceira fase será instituída de forma presencial, a depender das Diretrizes Sanitárias combinadas às regras dos Sistemas de Ensino, em comum acordo com o Conselho Municipal de Educação.

2.1 MEDIDAS PARA A RETOMADA DAS ATIVIDADES ESCOLARES NO MODELO SEMIPRESENCIAL (HÍBRIDO) E / OU PRESENCIAL:

- Constituir comissão local para definir, elaborar, implantar, implementar e monitorar os protocolos institucionais de biossegurança, considerando as normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Secretaria Estadual de Saúde e Secretaria Municipal de Saúde. Elaborando, mensalmente, relatórios situacionais, como instrumento de monitoramento e avaliação do retorno das atividades.
- Apresentar o protocolo de retorno às atividades no modelo semipresencial (híbrido), para a sociedade como um todo, gestores, profissionais, famílias e estudantes.
- Elaborar documentos de comunicação institucional voltados à retomada das atividades presenciais, ressaltando as principais medidas e cuidados.
- Adaptar o calendário escolar de forma a diminuir os danos causados pela suspensão das aulas.
- Realizar formação online para os professores com temáticas variadas, tais como: ensino híbrido, ferramentas tecnológicas, flexibilização de currículo, estratégias metodológicas inovadoras, entre outras, a fim de garantir o processo de ensino e aprendizagem dos estudantes neste período de pandemia.
- Organizar formações continuadas para os profissionais das Unidades Escolares, com foco na apropriação dos protocolos sanitários, bem como planejamento do retorno dos estudantes às atividades pedagógicas presenciais.
- Realizar planejamento coletivo com os docentes, para um retorno gradual dos profissionais, devendo ocorrer antes do retorno dos estudantes, de modo a realizar uma ambientação e o desenvolvimento de ações de acolhimento a eles, com importante atenção à saúde, incluindo os aspectos físico e emocional, no contexto institucional.
- Organizar o planejamento pedagógico, prevendo a concomitância de atividades pedagógicas presenciais e não presenciais.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

- Repensar os Projetos Político-Pedagógicos das escolas de educação básica em consonância com as orientações de seus respectivos Conselhos Estaduais e Municipais, da Base Nacional Comum Curricular (BNCC), Documento Curricular Referencial da Bahia (DCRB) e Documento Curricular Referencial de Laje (DCRL), adequando-o às novas necessidades e demandas, provocadas pela pandemia.
- Elaborar um Plano de Ação que contemple as aprendizagens essenciais, a fim de intensificá-las, resgatando os conteúdos com maior déficit, conforme apontados nas avaliações diagnósticas, de acordo com a realidade de cada local, de cada Unidade Escolar e de cada turma (atividades presenciais, online e off-line, hibridização).
- Disponibilizar aulas e materiais de apoio nos ambientes virtuais de ensino da Unidade Escolar.
- Providenciar a atualização dos contatos de emergência dos estudantes e trabalhadores antes do retorno às aulas.
- Realizar levantamento dos profissionais e dos estudantes que se enquadram em grupo de risco ou que não podem retomar as atividades presenciais, nesse início, para definir quais serão os procedimentos nesses casos.
- Os trabalhadores que pertencerem ao "grupo de risco" será concedido, compulsoriamente, o direito ao trabalho remoto, mediante relatório e comprovação pelo médico especialista do Ministério Público do Trabalho.
- No caso de estudantes de grupo de risco, a Unidade Escolar deve adotar estratégias pedagógicas diferenciadas para reposição das atividades semipresenciais (híbridas).
- O retorno às atividades presenciais deverá considerar as etapas de ensino e a idade dos estudantes, observando a autonomia e a capacidade de seguir os protocolos de segurança, incluindo estudantes com deficiência.

2.2. REORGANIZAÇÃO DE TEMPOS E ESPAÇOS NO PROCESSO PEDAGÓGICO

- Durante a proposta do ensino híbrido parte dos alunos estarão em aulas presenciais e os demais ficarão em casa ou outro local com atividades assíncronas.
- Para aqueles que os pais não autorizarão a presença dos filhos nessa etapa híbrida, esses alunos continuarão com atividades remotas (retiradas das atividades impressas nas escolas).
- A realização das atividades pedagógicas não presenciais deve possibilitar a efetivação dos direitos de aprendizagem e desenvolvimento previstos na Base Nacional Comum Curricular (BNCC), no Documento Curricular Referencial de Laje (DCRL), nos currículos e nas propostas pedagógicas. Vale Ressaltar, que na fase de retorno em ensino hibrido, se dará uma reorganização de tempos e espaços:

1. Divisão das turmas em duas, com retorno alternado, semanal;
2. Currículo essencial organizado em Cadernos de Apoio;
3. Avaliações formativas, focadas em engajamento e novas metodologias;
4. Carga horária complementar dedicadas a projetos, reforço e monitoria;
5. Planejamento específico para os alunos do 5º ano e 9º ano;
6. Planejamento especifico na promoção da alfabetização no ciclo dos anos iniciais;
7. Plataforma tecnológica de gestão escolar e da aprendizagem;

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

8. Termo de compromisso e responsabilidade (pais e/ou responsáveis legais pelos estudantes), conforme anexo I;
9. Plano de Contingência das escolas.

- Para os estudantes com deficiência, cujo atendimento educacional é feito em classes comuns ou classes de Atendimento Especializado, que em função de suas condições específicas possuam dificuldades nos cuidados pessoais, disfunções da imunidade ou que tomem remédios imunossupressores, que apresentem restrições respiratórias ou outras comorbidades associadas à deficiência, sugere-se que o retorno às atividades semipresenciais seja decidido de forma dialogada entre os gestores da Instituição de Ensino, o Centro de Referência de Inclusão Educacional (CRIE), o estudante e, quando necessário, com o apoio e participação da família.
- Priorizar ao público da Educação especial a oferta de recursos e serviços que lhes assegurem o atendimento inclusivo na escola, tais como prevê lei n. 13.146/15. A instituição deverá auxiliar o estudante com deficiência a cumprir as medidas de contingenciamento e prevenção à infecção pelo novo coronavírus (COVID-19), bem como exercer atividades de alimentação, cuidados pessoais, higiene e locomoção do estudante com deficiência e atuar em todas as atividades escolares nas quais se fizerem necessárias.
- Orientar professores, servidores, discentes e familiares a buscarem acompanhamento psicológico caso necessitem.
- Disponibilizar uma sala ventilada ou arejada para isolamento dos casos suspeitos ou confirmados da COVID-19, identificados na Unidade Escolar.

2.3 MEDIDAS PARA A MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ESCOLARES PRESENCIAIS

- Realizar monitoramento dos casos suspeitos ou confirmados da COVID-19, por meio de indicadores que possam mostrar a redução de transmissão da doença no ambiente escolar.
- Adequação às medidas de biossegurança na Unidade Escolar, sendo observados todos os critérios exigidos, com o objetivo de assegurar a proteção da vida e a redução dos riscos de exposição e transmissão.
- Disponibilização de equipe de trabalho suficiente para realizar o acompanhamento pedagógico presencial e remoto e retaguarda psicossocial para a comunidade escolar. É importante que essas opções não intensifiquem desigualdades no processo de escolarização.
- Prevenir a evasão e o abandono escolar, sobretudo, mediante busca ativa dos estudantes que não voltarem às aulas ou que se mantiverem ausentes.

3. MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA INSTITUCIONAIS

- Seguir os protocolos de biossegurança da Unidade Escolar, de acordo com orientações da Saúde /Vigilância Sanitária Municipal e/ou Estadual.
- Divulgar as orientações sobre o uso correto de máscaras e medidas de prevenção ao contágio, conforme orientação da autoridade sanitária.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

- Garantir adequada comunicação visual de proteção e prevenção de risco COVID-19.
- Disponibilizar produtos para a higienização.
- Observar os protocolos de higienização, preparação, consumo de alimento e descarte de lixo na escola.
- Disponibilizar termômetro, álcool 70% para cada unidade - administrativa e de ensino.
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível;
- Considerar as áreas abertas na Unidade Escolar como opção de espaços a serem utilizadas para ampliar e comportar grupos de estudantes (quadra, pátio, parque, horta, área verde etc.), considerando as medidas de distanciamento social.
- Realizar, sempre que possível, reuniões, eventos, aulas e atendimentos de forma remota.
- Fazer o escalonamento de horário de início das atividades, intervalos e fim, sempre que possível.
- Organizar a estrutura operacional da Unidade Escolar para que os alunos e colaboradores/funcionários/servidores se mantenham a uma distância de 1,5 metro entre eles, especialmente alunos e professores, em todas as atividades educacionais presenciais.
- Adotar medidas de redução de acesso e circulação desnecessária de colaboradores, professores, familiares, fornecedores e comunidade nas áreas comuns dos estabelecimentos.

3.1 MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA PARA A ENTRADA NAS UNIDADES ESCOLARES.

- Definir o uso obrigatório de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente) por todos os discentes, professores e colaboradores, para acesso e permanência na Unidade Escolar**.**
- Controlar a entrada e saída de pessoas na Unidade de Ensino, por meio de barreira física, demarcações no piso.
- Realizar demarcações no piso com distância de 1,5 metro, garantindo o distanciamento entre as pessoas na entrada e saída da escola.
- Realizar a medição da temperatura de todos os colaboradores, professores e discentes, mediante termômetro infravermelho sem contato, na entrada das Unidades de Ensino, e questionar presença de sinais e sintomas da COVID- 19, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril ou sintomas respiratórios (tosse, produção de escarro, dificuldade para respirar, dor de garganta, congestão nasal ou coriza), e/ou diarreia, perda de paladar ou de olfato, dores musculares, dores no corpo, dor de cabeça, náusea ou vômito.
- Disponibilizar na entrada da Unidade Escolar recipiente com álcool 70% para adequada higienização das mãos, preferencialmente com acionamento por pedal ou automático.
- Disponibilizar na entrada das Unidades Escolares cartazes com informações claras e visíveis, orientando quanto às recomendações acerca da COVID -19

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

3.2 MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA PARA SALAS DE AULAS E SALAS ADMINISTRATIVAS.

- Disponibilizar no mínimo dois frascos ou dispensers com preparações com álcool 70% para higienização das mãos, por sala (prioritariamente na entrada e na saída);
- Disponibilizar frascos com álcool a 70% e toalhas para limpeza de mobiliários.
- Proceder à limpeza das salas a cada troca de turno.
- Disponibilizar materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o compartilhamento para os professores.
- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento a pedal).
- Manter o distanciamento social, respeitando a distância mínima de 1,5m (um metro e meio). Para garantir o distanciamento, podem ser feitas demarcações no piso indicando o posicionamento de mesas e cadeiras, interdições ou retirada de mesas e cadeiras.
- Dispor mesas e carteiras com a mesma orientação, evitando que estudantes fiquem virados de frente uns para os outros.
- Orientar a todos quanto à obrigatoriedade do uso de máscara de proteção facial (de tecido ou descartável) e os cuidados que devem ser adotados quanto ao seu uso.
- As mochilas e demais pertences devem, preferencialmente, não ser colocados em contato com o chão.
- Proibir o consumo de alimentos dentro das salas, fora dos horários de refeições (OBSERVAÇÂO: Caso a escola não tenha espaço adequado, pode fazer o uso da sala de aula para as refeições.
- Afixar cartazes com orientações claras e visíveis, referente às principais medidas de biossegurança para a prevenção da COVID – 19.

3.3 MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA PARA AULAS DE EDUCAÇÃO FÍSICA

Devem seguir as medidas de biossegurança para salas de aulas, acrescido dos itens abaixo:

- Garantir o distanciamento de, no mínimo, 1,5 metro entre os alunos e professores nas aulas interativas.
- Não realizar atividades que gerem contato físico entre alunos ou entre alunos e professores.
- Para as aulas de educação física e outras que usualmente possam ter contato físico, orienta-se que as atividades, neste momento de pandemia, sejam pautadas em técnicas de movimento e condicionamento físico em geral, sendo vedadas as atividades com contato físico.
- As aulas de dança e outras atividades coletivas devem ser de ritmos que garantam o distanciamento mínimo exigido entre os alunos, ficando proibidas as atividades coletivas com a realização de contato físico.
- Permanecer nas aulas somente quem estiver praticando as atividades.
- Realizar as aulas, preferencialmente, em locais abertos e bem ventilados.

- Disponibilizar álcool 70%, para que os alunos possam higienizar as mãos adequadamente antes, durante e após as atividades.

3.4 MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA PARA REFEITÓRIOS, COZINHAS E CANTINAS

Devem ser seguidos todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004, Nota Técnica nº 47/2020, Nota Técnica nº 48/2020, Nota Técnica nº 49/2020, todas da Anvisa referente a prevenção e controle do novo coronavírus:

- Disponibilizar, se possível, locais para a lavagem adequada das mãos na entrada dos refeitórios (pia, água, sabonete líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal).
- Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos nos pontos de entrada e saída e nos locais de maior circulação, e nos locais de maior circulação.

3.4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- Ter especial atenção às instalações sanitárias para os manipuladores de alimentos que devem possuir lavatórios e estar supridos de produtos destinados à higienização das mãos, tais como: sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.
- As lixeiras devem ser dotadas de tampa e acionadas sem contato manual.
- Também devem existir lavatórios exclusivos para a higienização das mãos, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, de modo a atender todas as áreas de preparação, distribuição e consumo.
- Afixar cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.
- No ambiente escolar, priorizar o aumento da ventilação, porém sem descuidar dos mecanismos de prevenção da entrada de pragas na cozinha (recomendamos que as portas e janelas sejam teladas).

3.4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Para aumentar a segurança da comunidade escolar, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser frequentemente higienizados antes e após o início das atividades. Os produtos químicos utilizados na higienização devem ser obrigatoriamente registrados ou notificados pela ANVISA e conter as instruções no rótulo, forma de utilização e categoria de uso, conforme Resolução RDC nº 59, de 22 de dezembro de 2010.

- É recomendado que sejam adquiridos produtos já prontos para o uso, sem a necessidade de diluição ou mistura, exceto a diluição em água, rotineiramente recomendada pelo fabricante. Caso não atenda essa recomendação, a diluição e a mistura dos produtos não devem ser realizadas nas dependências da unidade escolar, seguindo as normas sanitárias vigentes, sendo necessária a manipulação por profissionais especializados.

- Em relação ao álcool como saneante, pode ser encontrado nas formas em gel ou líquido, sendo etílico ou isopropílico a 70%. Sua finalidade é a desinfecção de objetos e superfícies potencialmente contaminadas pelo vírus (maçanetas, corrimãos, mesas, telefones, botões de elevadores, teclados, mouses, etc.).
- O álcool utilizado para desinfecção de mãos deve ser específico para esse fim, por possuir componentes hidratantes. Ele é diferente do álcool utilizado para higienização de ambientes e superfícies. Essa informação pode ser facilmente verificada no rótulo dos produtos.

3.4.3 HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES SEM CONTATO COM ALIMENTOS

Todos os produtos destinados para a higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na ANVISA e ser usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade. O rótulo do produto ajudará a identificar essas informações. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

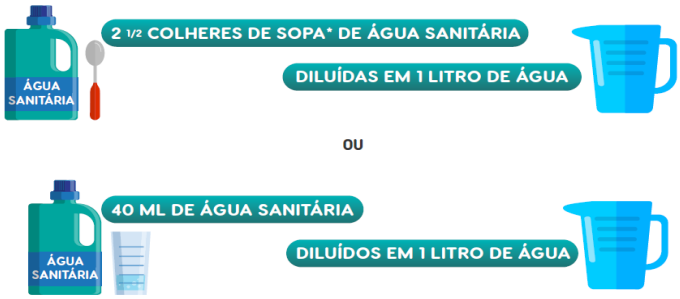
- O álcool etílico e isopropílico a 70% somente deve ser usado em objetos e superfícies potencialmente contaminados pelo vírus (maçaneta, corrimão, mesa, etc.).Outros produtos alternativos ao álcool 70% que podem ser utilizados para desinfecção de objetos e superfícies: Hipoclorito de sódio a 0,1% (concentração recomendada pela OMS), alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 0,1% e saneantes de uso geral aprovados pela ANVISA, como a água sanitária.
- A higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos deve seguir a **Instrução de Trabalho 01**.

Instrução de Trabalho 01: Procedimento para higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos:

1) Higienizar as mãos;
2) Verificar se o equipamento está desligado da corrente elétrica antes de iniciar a higienização;
3) Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;
4) Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
5) Enxaguar ou retirar o detergente neutro com pano úmido;
6) Passar um pano limpo para secar;
7) Aplicar hipoclorito de sódio a 0,1% ou solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária diluídas em um 1 litro de água) ou álcool líquido a 70% com borrifador diretamente nas superfícies, equipamentos ou utensílios ou com pano multiuso, limpo e seco. Esta etapa deve ser realizada com os utensílios, equipamentos e superfícies já seca. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que o hipoclorito de sódio a 0,1% ou a solução clorada ou o álcool a 70% seque naturalmente;
8) Deixar secar naturalmente ou, após aplicar o saneante, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os utensílios, equipamentos e superfícies.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA 1000 PPM



Importante:

1) Frequência: uma vez ao dia ou mais vezes, caso seja necessário;
2) Cuidado ao higienizar equipamentos eletrônicos: o uso frequente de álcool a 70% pode ressecar a superfície desses equipamentos;
3) Realizar a desinfecção das mesas e cadeiras após cada troca de aluno;
4) Os objetos frequentemente tocados, por exemplo, interruptores de luz, maçanetas, corrimãos, mesas de escritório, telefones e teclados podem ser desinfetados com álcool a 70% ou saneantes de uso doméstico;
5) No caso de superfícies como pisos e paredes, entre outras, use luvas descartáveis para realizar a limpeza e desinfecção. As luvas devem ser descartadas após o uso e orienta-se a higienização das mãos imediatamente;
6) É orientado que os ambientes estejam sempre bem ventilados e arejados.

3.4.4 HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES COM CONTATO COM ALIMENTOS

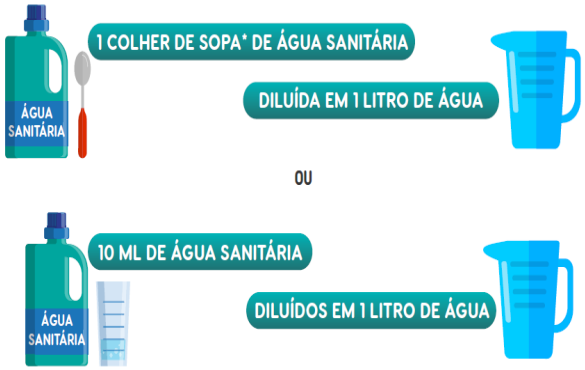
Todos os produtos destinados à higienização de utensílios, equipamentos e superfícies com contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na ANVISA e ser usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança. Os detergentes e saneantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo).

É necessário:

1) Aumentar a frequência de higienização de bancadas e superfícies em intervalos de três horas ou menos, se necessário;
2) Permitir a ventilação natural, respeitando os cuidados previstos na legislação sanitária vigente no que diz respeito às barreiras físicas que impeçam o acesso de insetos e outros animais como roedores, pombos e gatos, tais como: telas milimétricas, borracha de vedação e ralo com sistema de fechamento;
3) A limpeza deve ser realizada com água e detergente neutro, e a desinfecção usando a solução clorada a 200 - 250 ppm ou álcool a 70% ou ação do calor.

LAJE PREFEITURA MUNICIPAL Governo que mais trabalha e faz diferente. | SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA 200 - 250 PPM



Instrução de trabalho 02: Procedimento para higienização de utensílios, equipamentos e superfícies <u>com</u> (TENDO) contato com alimentos

1) Higienizar as mãos (consultar protocolo 9).

UTENSÍLIOS:

1) Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;
2) Esfregar com esponja (fibra de aço ou escova própria para esse fim), água e detergente neutro;
3) Enxaguar com água corrente;
4) Imergir por 15 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água).

OU

1) Borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água) ou com álcool líquido a 70% diretamente nos utensílios. Esta etapa deve ser realizada com os utensílios já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool líquido a 70% sequem naturalmente;
2) Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar 15 minutos pelo menos para utilizar os utensílios.

EQUIPAMENTOS:

1) Desligar o equipamento da tomada;
2) Sempre que possível, desmontar o equipamento para higienização completa.

PARTES MÓVEIS:

3) Retirar resíduos sólidos com auxílio de uma espátula, pano seco ou papel toalha;
4) Remover e colocar em imersão em água e detergente neutro;
5) Esfregar com escova ou esponja (conforme o tipo de equipamento);
6) Enxaguar com água;

7) Imergir por 15 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) ou borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água) **ou** com álcool líquido a 70% diretamente nas partes móveis dos equipamentos. Esta etapa deve ser realizada com as partes móveis dos equipamentos já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada **ou** o álcool líquido a 70% seque naturalmente;
8) Deixar secar naturalmente **ou,** após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os equipamentos.

PARTES FIXAS:

1) Remover os resíduos sólidos;
2) Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
3) Remover a espuma com pano descartável úmido;
4) Passar pano limpo para secar;
5) Aplicar solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) **ou** álcool líquido 70% com um pano multiuso, limpo e seco nas partes fixas dos equipamentos. Esta etapa deve ser realizada com as partes fixas dos equipamentos já secos. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada **ou** o álcool 70% seque naturalmente;
6) Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar os equipamentos.

SUPERFÍCIES:

1) Remover os resíduos sólidos;
2) Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
3) Enxaguar com água ou passar pano descartável úmido;
4) Passar pano descartável limpo para secar;
5) Borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) OU com álcool 70% diretamente na superfície. Esta etapa deve ser realizada com a superfície já seca. Caso contrário, irá demorar muito tempo para que a solução clorada ou o álcool 70% seque naturalmente;
6) Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar a superfície.

3.4.5 ABASTECIMENTO DE ÁGUA – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Durante o período pandêmico, muitas Unidades Escolares não tiveram consumo de água, ocasionando a estagnação da água nos reservatórios e comprometendo as condições higiênicas e sanitárias nas tubulações e reservatórios. Portanto, antes de usar a água para consumo (na ingestão de água, no preparo de alimentos e na higiene pessoal) é necessário realizar a higienização dos reservatórios.

O reservatório de água deve ser lavado e desinfetado quando for instalado, e/ou a cada 06 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais e a escola deve ter implantado e implementado o Procedimento Operacional Padronizado (POP): Higienização do reservatório de água.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

3.4.6 BEBEDOUROS E SIMILARES

Os bebedouros com jato para boca não devem ser utilizados. Preferencialmente devem ser usados purificadores e bebedouros que permitam o uso de copos ou garrafas individuais e higienizados diariamente.

- É recomendado que cada estudante traga seu próprio copo ou garrafa para abastecimento de água. Deve-se orientar tanto a higienização frequente dos bebedouros quanto dos copos ou garrafas individuais.
- Determinar horários de envase com uso de jarras e supervisão de um adulto ou disponibilizar jarras de água nas salas de aula;
- Criar estratégias para disponibilizar canecas ou garrafas para uso individual, quando o estudante esquecer a sua garrafa em casa.

As seguintes Instruções de Trabalho devem ser seguidas:

Instrução de trabalho 5: procedimento para higienização de bebedouros de águas industriais e de acionamento manual

1) Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
2) Desligar o equipamento da tomada;
3) Umedecer com esponja (de uso exclusivo) com água e detergente neutro;
4) Esfregar todas as superfícies do bebedouro (inclusive torneiras e botão de acionamento);
5) Enxaguar com água e secar;
6) Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro;
7) Deixar secar naturalmente.
8) Para limpeza interna de bebedouros e troca de filtros, orienta-se solicitar a assistência técnica autorizada do fabricante.

3.4.7 MANEJO DOS RESÍDUOS

A coleta de resíduos, dentro do espaço escolar, requer alguns cuidados para diminuir a transmissão da COVID-19:

1) A lixeira deve ter tampa e acionamento por pedal para evitar o toque com as mãos;
2) A lixeira deve ser higienizada diariamente;
3) A retirada dos resíduos deve ser realizada na ausência dos alunos, no mínimo duas vezes ao dia ou a cada troca de turno e ao final do período;
4) Caso a escola realize a coleta seletiva, atenção para evitar o descarte de lenços de papel e máscaras descartáveis nos recipientes destinados aos resíduos recicláveis;
5) Após a retirada dos ambientes, colocar os resíduos em sacos resistentes, bem fechados, respeitando sua capacidade e em local específico para tal armazenamento, higienizado diariamente;
6) O funcionário responsável pela coleta e manuseio deve usar luvas de borracha de cano longo e avental plástico (exclusivos para manuseio de resíduo), uniforme de cor diferenciada dos demais, máscaras, se possível máscara tipo N95/PFF2 (máscara profissional), e uso de escudo facial ou óculos de proteção.

3.4.8 MANIPULADORES

As informações até o momento apontam que o novo coronavírus é transmitido de pessoa para pessoa pelo contato próximo. Dessa forma, as orientações para os manipuladores de alimentos envolvem as condições para diminuir ou evitar este tipo de transmissão e protegê-los durante sua rotina de trabalho.

Os manipuladores de alimentos são as pessoas que entram em contato direto ou indireto com os alimentos nos locais onde os mesmos são processados.

Orientações:

1) Os manipuladores de alimentos devem redobrar os cuidados com a sua higiene pessoal, com a higiene do local de trabalho e com a higiene dos alimentos;
2) Ficar, no mínimo, a 1 metro de distância, se possível, dos outros funcionários;
3) Usar máscara no rosto. A máscara deve ser trocada quando se tornar fonte de exposição, por exemplo: cair no chão, rasgar, perfurar, estiver úmido-molhada, com sujeira aparente, danificada, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas;
4) Manter o ambiente de trabalho sempre limpo;
5) Higienizar as mãos com muita frequência (ao voltar do banheiro, tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz, coçar os olhos ou tocar a boca, trocar de tarefa ou serviço ou de alimento a ser manipulado, tocar em objetos como celular, chaves, maçanetas, dinheiro ou latas de lixo, retornar ao setor de trabalho após os intervalos de descanso ou de lanche, etc.) – consultar protocolo 9;
6) Não falar sem necessidade, não cantar, assobiar e não comer enquanto estiver preparando as refeições. Deve-se fazer o aumento e/ou divisão dos turnos de trabalho dos funcionários, quando for necessário e aplicável.

3.4.9 SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Os cuidados quanto à saúde e higiene dos manipuladores abrangem aqueles já orientados para as demais doenças, conforme descrito na legislação vigente, e aqueles específicos para COVID-19, que se aplicam a todos os funcionários da escola.

O manipulador de alimentos deve estar atento ao asseio pessoal, tais como:

1) Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
2) Manter os cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;
3) Manter a barba e bigode aparados;
4) Não usar colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar perigo de contaminação dos alimentos, de transmissão do coronavírus ou de acidentes de trabalho;
5) Usar uniformes limpos, bem conservados, completos, apropriados para a sua atividade, sem bolsos acima da cintura e levados para escola protegida em saco plástico ou outra proteção adequada;
6) Utilizar calçados totalmente fechados e antiderrapantes;
7) Não carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para sua identificação e aqueles necessários ao desenvolvimento das suas atividades. Os crachás devem ser afixados de forma a evitar o risco de acidentes e os demais objetos devem ser mantidos nos bolsos inferiores;

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

8) Aparelhos celulares não devem ser usados nas áreas onde há manipulação de alimentos. Como forma de reduzir a disseminação da COVID-19, recomenda-se que todos os trabalhadores da unidade escolar realizem a limpeza e desinfecção dos celulares com panos ou papéis descartáveis embebidos levemente em álcool 70%;
9) Usar os uniformes somente nas dependências da escola durante a jornada de trabalho;
10) Trocar diariamente o uniforme completo (calça, camisa, touca/rede e avental);
11) Guardar os uniformes sujos em local específico, em embalagem fechada e não colocar os sapatos em contato com os uniformes;
12) Nos casos emergenciais ou de contaminação acidental do uniforme, substituir prontamente e, se necessário, realizar a higienização corporal;
1) No caso de espirrar ou tossir, trocar a máscara;
2) Manter a frequência da higienização das mãos em intervalos de no máximo 1 hora (consultar protocolo 9).

Medidas sanitárias complementares podem ser adotadas desde que haja condições, como o banho corporal dos manipuladores dos alimentos antes do início do trabalho no ambiente escolar.

3.5 CONDUTA E ETIQUETA RESPIRATÓRIA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Durante a manipulação de alimentos os funcionários não devem

3) Cantar, assobiar, tossir, espirrar, bocejar, falar em excesso,
4) Falar sobre o alimento sem a utilização de máscaras;
5) Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
6) Experimentar alimentos diretamente das mãos;
7) Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;
8) Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou se pentear;
9) Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
10) Tocar nos olhos, nariz, boca e máscara;
11) Compartilhar itens pessoais de trabalho, por exemplo: copos, talheres, uniformes, equipamentos de proteção, máscaras, canetas, lápis e celular;
12) Manipular aparelhos eletrônicos e outros materiais não pertencentes à área de manipulação, como aparelhos celulares pessoais, entre outros.

3.6 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

1) Chegar ao trabalho;
2) Utilizar os sanitários ou vestiários;
3) Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
4) Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
5) Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higieniza[illegible] o consumo;

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

6) Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;

7) Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;

8) Manipular lixo e outros resíduos;

9) Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;

10) Pegar em dinheiro;
11) Antes e após a colocação da máscara;
12) Após tocar na máscara;
13) Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulaçã necessário;
14) Manter a frequência de higienização das mãos em intervalos de no máximo 1 hora, ou antes, a depender das atividades realizadas.
15) Lavar as mãos frequentemente com água e sabonete líquido por pelo menos 20 segundos.
16) Nos lavatórios exclusivos para a higienização das mãos devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.
Seguir a instrução de trabalho abaixo:

Instrução de trabalho 10: Procedimento para higienização das mãos

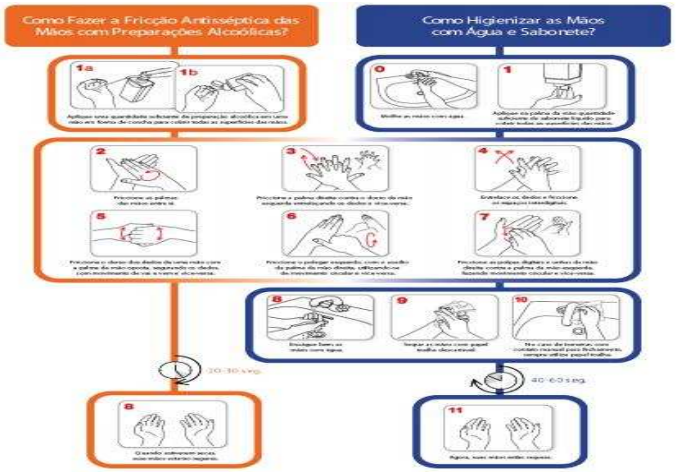


FIGURA 1- Como fazer higiene das mãos com preparação alcoólica e com sabonete líquido.
Fonte: ANVISA.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

3.7 USO DE LUVAS E MÁSCARAS DE PROTEÇÃO RESPIRATÓRIA

1) A higienização das mãos, respeitando a técnica e frequência adequadas, ainda é a melhor estratégia para evitar a contaminação e transmissão de DTA e da COVID-19.
2) O uso de luvas pode ser realizado, desde que seja feito de forma consciente e vinculada à prática de higienização das mãos.
3) Quanto ao uso de máscaras, é uma medida muito relevante para reduzir a transmissão da COVID-19 (SARS-Cov-2).
4) É obrigatório o uso de máscaras enquanto durarem as medidas de enfrentamento da COVID-19. Cabe destacar que o uso incorreto da máscara pode aumentar o risco da COVID-19 e de DTA.
5) **Obs.:** Deve-se atentar as seguintes orientações quanto ao uso das máscaras:
6) As máscaras de uso não profissional ou artesanais devem estar de acordo com as orientações do MS e da Anvisa;
7) Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória do tipo PFF2/N95 ou cirúrgica durante toda a jornada de trabalho.
8) As máscaras devem ser trocadas quando se tornarem fonte de exposição por exemplo: caírem no chão, rasgarem, perfurarem, estiverem úmidas/molhadas, com sujeira aparente, danificadas, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas;
9) Cada funcionário deve possuir quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana. Quando possível, pode-se utilizar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara, facilitando a identificação que houve a troca da máscara;
10) Devido à fragilidade do material, as máscaras confeccionadas com TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização e, por isso, recomenda-se a não reutilização (Obs: devem ser descartadas sempre que umedecidas ou danificadas e/ou após no máximo 3 horas de uso);
11) As máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) podem ser reutilizadas, mas devem ser higienizadas diariamente, seguindo a instrução de trabalho 11, e separadas de outras roupas;
12) As máscaras de uso não profissional devem ser de uso individual, não podem ser compartilhadas, devem estar bem ajustadas ao rosto, cobrindo totalmente a boca e o nariz do manipulador, sem deixar espaços nas laterais;
13) Os cuidados com a colocação e retirada da máscara precisam ser respeitados. Ao vesti-la, o manipulador deve segurar pelos elásticos e acomodar nela todo o queixo, a boca e o nariz. Na retirada, o processo também se dá por meio das alças, sem tocar na frente da máscara;
14) Deve-se orientar os manipuladores de alimento sobre como retirar a máscara, evitando-se tocar em seu tecido. Caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabonete líquido imediatamente;
15) As máscaras usadas devem ser colocadas em sacos plásticos, de papel ou em local indicado pela escola, de forma a seguir com seu processo de higienização;
16) Os manipuladores de alimentos podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (escudo facial ou face shield) durante o preparo, transporte e reposição de alimentos como medida adicional de proteção, ou seja, em complementação ao uso de máscaras. A máscara de proteção facial de polímero (escudo facial ou face shield) deve ser higienizada a cada 60 minutos, seguindo a instrução de trabalho 12.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

Instrução de Trabalho 11: Procedimento para higienização das máscaras de uso não profissional ou artesanal reutilizável

1) Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
2) Deixar a máscara de molho por pelo menos 20 minutos em solução clorada (2 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo);
3) Enxaguar a máscara para retirar o excesso do saneante;
4) Lavar a máscara em água corrente e sabão neutro;
5) Secar naturalmente;
6) Passar com o ferro quente (atentar à compatibilidade do tecido à temperatura utilizada).

Instrução de trabalho 12: Procedimento para higienização
Das máscaras de proteção facial de polímero (escudo facial ou face shield)

1) Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
2) Borrifar nas superfícies interna e externa da máscara com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) ou com álcool líquido 70% diretamente na superfície ou outro desinfetante aprovado pela ANVISA para este fim durante sua utilização;
3) Secar naturalmente.

Quadro 01: Resumo quanto ao uso de luvas e máscaras

	RDC Nº 216/2004	NOTA TÉCNICA 47/2020 - ANVISA NA PANDEMIA DA COVID-19
LUVAS	Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.	O uso de luvas não é uma medida efetiva se não for associada à adequada higiene das mãos.
MÁSCARAS	Não cita (Não obrigatório)	As máscaras de uso não profissional (parênteses do GT: máscara artesanal) devem ser trocadas a cada 2-3 horas.

ATENÇÃO

O uso de luvas, máscaras, óculos ou qualquer outro EPI não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotadas, como a higienização frequente e correta das mãos. Por exemplo, se as máscaras não forem higienizadas adequadamente ou usadas por um longo período de tempo, podem se tornar ....(um ambiente propício para o acúmulo e crescimento de microrganismos e facilitar a transmissão da COVID-19. Por isso, seu uso requer atenção e cuidados!

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

3.8 RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

1) Informar aos fornecedores os cuidados adotados no contexto da pandemia, tais como: higienização das mãos, uso de máscaras e etiqueta respiratória dos entregadores, como também cuidados com a uniformização;
2) Com o objetivo de não desviar os manipuladores durante o preparo da alimentação, acordar com os fornecedores, dentro da possibilidade, os horários em que as entregas devam acontecer e verificar a possibilidade também do apoio de outros funcionários da escola para o momento de recebimento;
3) No momento do recebimento devem ser observadas as condições de conservação, limpeza dos veículos de transporte, higiene e a uniformização dos entregadores;
4) Se possível, o entregador não deverá entrar na cozinha;
5) Não compartilhar itens pessoais de trabalho como canetas e lápis;
6) Manter a distância de 1 metro dos entregadores, que devem utilizar máscaras;
7) Estimular o uso de álcool gel a 70% e disponibilizá-lo aos entregadores;
8) As matérias-primas, ingredientes e embalagens não devem ser dispostos diretamente sobre o piso;
9) Evitar colocar as matérias-primas, ingredientes e embalagens na bancada de preparo ou, caso utilizar a bancada, fazer posteriormente a sua higienização (consultar protocolo 2A);
    a. Verificar a integridade das embalagens, matérias-primas e ingredientes;
    b. Retirar as embalagens secundárias e terciárias dos insumos e realizar o descarte adequado antes de armazená-los.

ATENÇÃO

Embalagem primária: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.
Embalagem secundária: É a embalagem destinada a conter a embalagem primária.
Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

Caso as matérias-primas e ingredientes apresentem apenas a embalagem primária, deve-se realizar a higienização das embalagens com álcool líquido a 70% e pano descartável, antes de adentrar no estoque da escola.

Para os hortifrutis, duas alternativas são viáveis:

1. Higienizar os hortifrutis no ato do recebimento e armazenar em recipientes higienizados e com tampa ou sacos plásticos não recicláveis e limpos. Os hortifrutis que passarão pelo tratamento térmico ou cocção devem ser higienizados e armazenados em recipientes limpos, como caixas plásticas vazadas; ou
2. Armazenar os hortifrutis em sacos não reciclados e limpos, no ato do recebimento para posterior higienização.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

3.9 ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Caso não haja a possibilidade de realizar a higienização das embalagens das matérias-primas e dos ingredientes com água e detergente neutro, ou álcool a 70%, deve-se prever a "quarentena", respeitando os seguintes tempos conforme quadro abaixo.

Persistência do novo coronavírus em superfícies.

PERSISTÊNCIA DO NOVO CORONAVÍRUS EM SUPERFÍCIES	
PLÁSTICO	5 DIAS
PAPEL	4-5 DIAS
VIDRO	4 DIAS
MADEIRA	4 DIAS
AÇO	4-5 DIAS
LUVA CIRÚRGICA	8 HORAS
ALUMÍNIO	2-8 HORAS

Adaptado de KAMPF. G. et al. (2020).

1) Utilizar alguma sala de aula desativada ou em desuso para armazenar os alimentos que ficarem sob quarentena;
2) Não reaproveitar as caixas do fornecedor;
3) Colocar a data do recebimento para identificar o tempo correto da quarentena das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
4) Reforçar a higienização das prateleiras, geladeiras e mobiliários onde serão armazenados os alimentos (periodicamente e conforme o cronograma de entrega de matérias-primas, ingredientes e embalagens, consultar protocolo 2A);
5) Deixar o espaço da despensa para matérias-primas e ingredientes de uso imediato

3.10 PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS – HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas apresentadas na Instrução de Trabalho 11.

Instrução de trabalho 13: procedimento para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais

1) Higienizar as mãos (consultar protocolo 9);
2) Selecionar as partes e unidades deterioradas e retirá-las; • Selecionar as unidades brotadas, com sujidades, pragas e vetores e retirá-las;
3) Lavar cuidadosamente em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;
4) Realizar a desinfecção conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado. Utilizar duto adequado para esta finalidade. No caso da água sanitária,

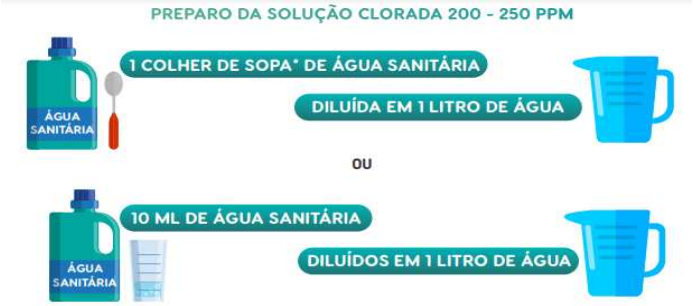
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

utilizar na diluição de 200 - 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);

5) Imergir todos os alimentos ao mesmo tempo. Confirmar se todos alimentos estão completamente imersos. Se necessário colocar um peso (prato) para auxiliar na imersão;

6) Deixar os alimentos imersos por 15 minutos ou conforme orientação do fabricante;

7) Enxaguar cuidadosamente em água corrente e potável, ou conforme a recomendação do fabricante.



*Se possível, utilize um medidor de ml. Existe a venda de copo plástico medidor de ml no varejo. As colheres de sopa disponíveis no mercado não apresentam uma capacidade volumétrica padrão, estando entre 10 a 15 ml.

Os produtos usados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar na rotulagem indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na ANVISA e dentro do prazo de validade.

ATENÇÃO

Outros procedimentos para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais só podem ser utilizados após a realização de estudos de validação que comprovem sua eficácia.
O uso de detergente na etapa de limpeza não é recomendado devido ao perigo químico.
O uso de vinagre na etapa de desinfecção não é recomendado, pois não tem ação como tal. Lembre-se que o vinagre é registrado junto ao MAPA e é um condimento. O vinagre não tem indicação de uso para higienização de vegetais.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

3.11 PREPARO DOS ALIMENTOS

1) Efetuar mudanças no cardápio, simplificando algumas preparações, porém sem deixar de lado o contexto da alimentação saudável;
2) Os alimentos devem ser bem cozidos e mantidos em temperatura adequada até o momento de servir
3) (60ºC por, no máximo, 6 horas);
4) Os alimentos que serão consumidos crus, como saladas e frutas, devem ser higienizados conforme protocolo 11A;
5) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o perigo de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

4. MEDIDAS DE PREVENÇÃO INDIVIDUAL

Todos os funcionários, colaboradores, alunos devem adotar as medidas de biossegurança e não compartilhar produtos de uso pessoal: copos, garrafas, canetas, entre outros.

4.1 ORIENTAÇÕES QUANTO AO USO DAS MÁSCARAS:

- As máscaras de tecido devem ser substituídas a cada três horas, ou quando estiverem com sujidades aparente ou úmidas, conforme NT 04/2020/Anvisa. Máscaras descartáveis podem ser utilizadas até 6 horas desde que não estejam úmidas ou com sujidades aparentes.
- Antes de colocar e tirar a máscara, é necessário higienizar as mãos com água e sabonete líquido ou álcool em gel 70%.
- O uso de máscaras de proteção facial é obrigatório durante todo o tempo de permanência na instituição.
- A máscara de proteção facial pode ser de tecido ou descartável e deve cobrir o nariz, a boca e o queixo, encaixando-se de maneira que não haja espaços entre o rosto e a máscara.
- As máscaras de tecido usadas devem ser depositadas em sacos plásticos e fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos.
- As máscaras descartáveis devem ser depositadas em locais adequados, preferencialmente com tampa.
- Sempre que tocar inadvertidamente na frente da máscara enquanto a estiver usando, é necessário realizar a higienização das mãos para evitar contaminação.
- A colocação ou retirada da máscara deve ser realizada segurando pelos tirantes, evitando tocar a face interna e com a higienização das mãos antes e após a retirada.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

COMO USAR UMA MÁSCARA

COMO COLOCAR CORRETAMENTE:
- Antes de tocar na máscara, limpe as mãos com álcool em gel 70% ou lave devidamente as mãos com água corrente e sabão.
- Inspecione a máscara quanto a rasgos ou buracos; não reutilize máscara que foi usada anteriormente ou esteja danificada.
- Coloque a máscara no rosto cobrindo o nariz, a boca e o queixo, certificando-se de que não haja espaços entre o rosto e a máscara.
- Lembre-se: não toque na frente da máscara enquanto a estiver usando para evitar contaminação; se você tocar acidentalmente, limpe as mãos.

COMO REMOVER CORRETAMENTE:
- Antes de tocar na máscara, limpe as mãos com um sabonete à base de álcool ou lave-as com água e sabão.
- Remova as tiras por trás da cabeça ou orelhas, sem tocar na frente da máscara.
- Ao remover a máscara, incline-se para frente e afaste-a do rosto.
- As máscaras cirúrgicas são descartáveis, ou seja, só podem ser usadas uma só vez; descarte a máscara imediatamente após o uso, de preferência em uma lixeira fechada.
- Higienize as mãos depois de tocar na máscara.
- Esteja ciente da condição da máscara e a substitua se ficar suja ou úmida.

Disponível em: https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6194:opas-disponibiliza-em-portugues-novo-guia-da-oms-sobre-mascarascirurgicas-e-de-tecido&Itemid=812

4.2 ORIENTAÇÕES PARA A CORRETA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS:

- As mãos devem ser higienizadas frequentemente e de maneira adequada com água e sabonete líquido, por pelo menos 40 segundos, atentando para a lavagem de toda superfície. Caso não seja possível a lavagem das mãos, e as mesmas não apresentarem sujidade, usar preparação álcool em gel a70%, friccionando cada local por 30 segundos.
- Evitar tocar olhos, nariz, boca e ouvidos sem higienizar as mãos.
- A higienização das mãos deve ser realizada sempre que tocar em objetos ou superfícies que possam estar contaminadas, com destaque nas seguintes ocasiões:

1. Antes de começar as atividades.
2. Depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto.
3. Antes de colocar e após retirar a máscara de proteção facial e caso toque inadvertidamente na máscara enquanto a estiver usando.
4. Depois de manusear objetos como: celular, tablets, chaves, maçanetas, entre outros objetos.
5. Após tarefas de limpeza.
6. Antes e após usar o banheiro.
7. Antes e após comer, beber.
8. Sempre que deixar o transporte coletivo.
9. Quando retornar dos intervalos ou outras interrupções das atividades.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

4.3 ORIENTAÇÕES PARA AFERIÇÃO DA TEMPERATURA:

- O examinador deve realizar a higienização das mãos antes de iniciar a inspeção.
- Utilizar termômetro infravermelho de testa, de maneira que não haja contato físico.
- Durante a inspeção, o examinador deverá estar devidamente paramentado, com máscara de proteção facial e protetor facial (*face shield*).
- Na situação em que a temperatura aferida for maior que 37,8ºC, ou em que a pessoa relate a presença de sintomas respiratórios (tosse, produção de escarro, dificuldade para respirar, dor de garganta, congestão nasal ou coriza), e/ou diarreia, perda de paladar ou de olfato, dores musculares, dores no corpo, dor de cabeça, náusea ou vômito, ela deverá ser encaminhada à sala de isolamento para que sejam realizadas as orientações necessárias e contato com os responsáveis.
- Limpar e desinfetar os termômetros, antes e após atividades de aferição.

4.4 ORIENTAÇÕES PARA O USO DE TRANSPORTE COLETIVO, ESCOLAR OU PÚBLICO.

- Realizar a aferição de temperatura de todos os alunos antes de ingressarem no transporte escolar, ficando vedado o embarque daqueles que registrarem temperatura superior a 37,30 °C.
- Garantir a limpeza frequente do transporte público e escolar. As superfícies frequentemente tocadas pelos estudantes no transporte escolar deverão ser limpas quando houver sujidade visível;
- Garantir o distanciamento entre os alunos no momento do embarque e desembarque do transporte escolar (No momento do desembarque, por exemplo, recomenda-se seja realizado em pequenos grupos, evitando, assim, aglomerações);
- Orientar para que durante o trajeto no transporte escolar, os estudantes utilizem, de forma adequada, máscaras de proteção individual que cubram adequadamente toda a área do nariz e da boca.
- Higienizar com álcool em gel 70%, ou outro produto devidamente aprovado pela ANVISA, a maçaneta, o volante, a manopla do câmbio e o cinto de segurança.
- Organizar a rotina de higiene de todas as superfícies de contato após cada viagem, utilizando o peróxido de hidrogênio a 0,5% para desinfecção dos ambientes.
- Usar máscaras dentro do ônibus durante o deslocamento para a escola.
- Permitir a ventilação natural através de manutenção de janelas abertas.
- Garantir o fornecimento e o uso de álcool gel para todos que poderão utilizar transportes e aferição de temperatura.
- Recomenda-se a utilização de 50% da capacidade de passageiros sentados.
- As empresas deverão disponibilizar, em todos os veículos destinados ao transporte escolar, dispositivos de distribuição de álcool em gel 70%;
- Deverá ser afixado, na parte exterior dos para-brisas dos veículos destinados ao transporte escolar, adesivo que informe a obrigatoriedade do uso de máscara como condição para o embarque;

- É importante evidenciar que o espaço do motorista deve ser higienizado pelo mesmo.
- Será elaborado um cronograma específico construído pela diretoria de Transporte escolar a fim de orientar a rotina de limpeza, desinfecção e balizar a vistoria interna;

4.5 MEDIDAS DE PREVENÇÃO PARA OS ALUNOS:

- Seguir todas as recomendações de biossegurança, quanto ao distanciamento social indicado, regras de etiqueta respiratória, uso adequado e obrigatório de máscara de proteção facial, higienização correta das mãos.
- Não realizar cumprimento com aperto de mãos, beijos ou abraços.
- Respeitar o distanciamento de pelo menos 1,5m (um metro e meio) de outra pessoa.
- Não compartilhar objetos de uso pessoal, como copos e talheres, materiais de escritórios, livros e afins.
- Levar máscaras extras e embalagens para acondicionar as máscaras usadas.
- Se possível, ter recipiente com álcool em gel 70%, de uso individual, para higienização das mãos.
- Levar seu próprio recipiente para armazenar água.
- Caso apresente algum sintoma respiratório ou sintomas sugestivos da COVID- 19, ou tenha algum contactante familiar com sintomas, não ir à Unidade Escolar. Entrar em contato com o coordenador responsável, informar as condições e proceder com orientações indicadas para caso suspeito ou confirmado.

5. ORIENTAÇÕES DIANTE DE CASOS SUSPEITOS OU CONFIRMADOS:

- Todos os trabalhadores, colaboradores e os estudantes devem estar informados sobre os procedimentos perante a identificação de um caso suspeito ou confirmado de COVID-19.
- Reportar imediatamente a Vigilância Epidemiológica Municipal e o serviço de saúde de referência para instituição se houver.
- Caso os trabalhadores, colaboradores e estudantes apresentem quadro de síndrome gripal, recomenda-se o isolamento, suspendendo-o após 10 dias do início dos sintomas, desde que passe 24 horas de resolução de febre sem uso de medicamentos antitérmicos e remissão dos sintomas respiratórios.
- Aos trabalhadores, colaboradores e estudantes com quadro de Síndrome Respiratória Aguda Grave (SRAG), recomenda-se o isolamento, suspendendo-o após 20 dias do início dos sintomas OU após 10 dias com resultado RT-qPCR negativo, desde que passe 24 horas de resolução de febre sem uso de medicamentos antitérmicos e remissão dos sintomas respiratórios, mediante avaliação médica.
- Em casos com quadro de síndrome gripal que apresentem resultado de exame laboratorial não reagente ou não detectável pelo método RT-qPCR ou teste rápido para detecção de antígeno para SARS-CoV-2, o isolamento poderá ser suspenso,

desde que passe 24 horas de resolução de febre sem uso de medicamentos antitérmicos e remissão dos sintomas respiratórios.

- Para os casos assintomáticos confirmados laboratorialmente para COVID-19 (resultado detectável pelo método RT-qPCR ou teste rápido para detecção de antígeno para SARS-CoV-2), deve-se manter isolamento, suspendendo-o após 10 dias da data de coleta da amostra.
- Caso a identificação do caso suspeito ocorra na escola, **autorreferido** ou com base na constatação de sinais e sintomas no momento da entrada, este deve ser encaminhado para a área de isolamento definida na Unidade Escolar:

    1. Se o caso suspeito for estudante, acionar seus contatos de emergência para informar e orientar sobre a necessidade de ficar em observação e de se manter em isolamento domiciliar e procurar atendimento médico para avaliação e investigação diagnóstica. O estudante deve ser afastado a partir da data de início dos sintomas.
    2. Se o caso suspeito for trabalhador ou colaborador da Unidade Escolar, deve ser orientado quanto à necessidade de procurar atendimento médico para avaliação e investigação diagnóstica, às políticas de licença médica, e afastamento de acordo com o caso.

- Os trabalhadores, colaboradores e estudantes que tiverem contato com um caso confirmado de COVID-19 dentro da instituição (ex. que dividem a mesma sala e/ou que compartilham equipamentos ou outros objetos e/ou utilizaram o mesmo veículo de transporte):

    1. Se o contato tiver sido frente a frente ou em um ambiente fechado (por exemplo, sala de aula, carro, etc) por 15 minutos ou mais e a uma distância inferior a 1 metro, sem uso de máscara de proteção facial ou uso inadequado, e/ou teve um contato físico direto (por exemplo, apertando as mãos), e sem a possibilidade de realizar exames específicos, devem ser monitorados e afastados por 14 dias. Após este período, retornar à Unidade Escolar (aula ou trabalho) se permanecer assintomático; caso apresente sintomas, deve seguir orientações de caso suspeito.
    2. Se contato próximo tiver sido com uso de proteção facial, devem ser estimulados a informar qualquer sinal ou sintoma compatível com a doença, e devem ser monitorados.

- Os trabalhadores, colaboradores e alunos com contatos domiciliares de casos confirmados, devem ser afastados por 14 dias a contar da data de início de sintomas do caso domiciliar ou da data de coleta, se assintomático. Caso um novo contato apresente sintomas, o tempo de isolamento deverá ser ampliado por mais 14 dias, a partir da data de início de sintomas do novo contato;

    1. Após esse período, retornar à Unidade Escolar (aulas ou atividades presenciais) se permanecer assintomático. Caso apresente sintomas, deve seguir orientações de caso suspeito.

- Realizar limpeza e desinfecção das superfícies mais utilizadas pelos casos, suspeito ou confirmado, incluindo as da área de isolamento.
- Coletar os resíduos produzidos pelo caso suspeito.

6. RECOMENDAÇÕES PARA A SAÚDE DO TRABALHADOR

- Antes do retorno das atividades presenciais, os funcionários e colaboradores devem ser orientados quanto às medidas de biossegurança a serem adotadas: manter distanciamento social indicado, regras de etiqueta respiratória, uso adequado e obrigatório de máscara de proteção facial, higienização correta das mãos e não compartilhamento de produtos e objetos de uso pessoal.
- Instituir novas rotinas de proteção aos trabalhadores com maior risco de desenvolver quadros graves da COVID-19, adotando, quando o exercício da função permitir, trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas de trabalho, reduzindo fluxos, contatos e aglomerações.
- Recomendar que os trabalhadores tenham cuidado extremo quando do uso de preparações com álcool, para evitar a possibilidade de incêndios.
- Garantir que suas políticas de licença médica sejam flexíveis e consistentes com as diretrizes de saúde pública e que os trabalhadores estejam cientes dessas políticas.
- As Unidades Escolares devem realizar diariamente a checagem de temperatura dos seus funcionários e colaboradores, com medidores infravermelhos, na entrada da escola. A identificação precoce de casos suspeitos de COVID-19 (busca ativa de casos) e o afastamento imediato de trabalhadores sintomáticos contribuem de forma a diminuir a disseminação do vírus e garantir o pleno funcionamento do estabelecimento.
- Os trabalhadores devem ser orientados quanto aos principais sinais e sintomas da COVID-19 e, caso apresentem os sintomas respiratórios (febre, tosse, produção de escarro, dificuldade para respirar, dor de garganta), e/ou diarreia, anosmia (incapacidade de sentir odores), hiposmia (diminuição do olfato); mialgia (dores musculares, dores no corpo, dor de cabeça, cansaço ou fadiga, devem relatar aos responsáveis.
- Orientar os trabalhadores a tomarem vacina contra a gripe, segundo orientações das autoridades sanitárias, para facilitar a diferenciação do diagnóstico da COVID- 19 e reduzir a possibilidade de sinais clínicos de gripe como febre e tosse.

7. RECOMENDAÇÕES SOBRE OS CUIDADOS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

- Treinar as equipes de limpeza e desinfecção antes de realizar os procedimentos. O treinamento deve incluir os riscos dos produtos químicos utilizados, quais equipamentos de proteção individual (EPIs) devem ser usados para sua proteção e segurança (máscaras, aventais ou uniformes, luvas e botas de borracha e cano longo), bem como a maneira de vestir, utilizar, retirar e descartar corretamente os mesmos (paramentação e desparamentação).
- Reforçar as orientações quanto à importância de sempre realizar a higienização das mãos com água e sabonete líquido, caso não seja possível, usar preparação

com álcool 70%, nos processos de paramentação e desparamentação: antes de colocar e após retirar luvas e demais EPIs.

- Estabelecer rotina frequente de limpeza e desinfecção dos ambientes e das superfícies dos objetos, com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), seguida de desinfecção com álcool 70% ou outro desinfetante, a depender do tipo de material (intensificar a limpeza das áreas comuns, e salas, que devem ser limpas e desinfetadas a cada troca de turno).
- Desinfetar com álcool 70% ou outro desinfetante compatível (friccionando por cerca de 30 segundos) as mesas, cadeiras, portas, maçanetas, corrimões, interruptores, janelas, telefone, dispensers ou frascos e demais artigos e equipamentos que possam ser tocados com frequência, (estes devem ser desinfetados várias vezes ao dia).
- Durante os procedimentos de limpeza e desinfecção, recomenda-se varredura úmida dos ambientes. Não devem ser usados materiais e equipamentos que podem veicular o ar, como vassouras, esfregões secos, nebulizadores, termonebulizadores e frascos de spray com propelente, para que não haja dispersão de partículas e aerossóis.
- A limpeza e desinfecção das superfícies devem ser sempre realizadas de cima para baixo, no sentido das áreas mais limpas para as mais sujas e os panos devem ser exclusivos para uso em cada ambiente. Por exemplo, panos usados na limpeza de banheiros não devem ser usados em outros locais.
- Somente devem ser utilizados produtos regularizados pela Anvisa ou pelo Ibama, observando o seu prazo de validade e seguindo as instruções do fabricante para todos os produtos de desinfecção (por exemplo, concentração, método de aplicação e tempo de contato, diluição recomendada etc.), constantes no rótulo (ou bula) do produto.
- Nunca misturar os produtos. Utilizar somente um produto para o procedimento de desinfecção. Primeiro, deve-se realizar a limpeza com água e sabão e, em seguida, fazer desinfecção com o produto desinfetante.
- Produtos que podem ser utilizados para a desinfecção de ambientes e superfícies:
    1. Álcool 70%;
    2. Hipoclorito de sódio, na concentração 0.5%;
    3. Alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio). Soluções de água sanitária têm concentração de hipoclorito maior (2,0% e 2,5%);
    4. Peróxido de hidrogênio 0.5%;
    5. Ácido peracético 0,5%;
    6. Quaternários de amônio, por exemplo, o Cloreto de Benzalcônio 0.05%;
    7. Desinfetantes com ação virucida.
- A solução de água sanitária e os alvejantes comuns podem ser utilizados diluídos para desinfetar pisos e outras superfícies (tempo de contato de 10 minutos). Lembre-se de que estes produtos podem deixar manchas em alguns materiais;
- Os equipamentos apropriados para aplicação dos produtos desinfetantes, conforme suas características, constam nos rótulos dos produtos devidamente aprovados pela Anvisa ou Ibama, sendo necessário observar as informações constantes do rótulo, bula e/ou Ficha de Segurança (FISPQ).

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

7.1 RECOMENDAÇÕES DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO NOS BANHEIROS

- Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha, e lixeiras.
- Intensificar a limpeza com água e sabão. Em seguida, fazer desinfecção com hipoclorito de sódio a 0,5% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e a secagem imediata) ou outro produto desinfetante compatível (limpeza e desinfecção devem ser realizadas várias vezes ao dia, principalmente nos períodos de maior uso).
- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento por pedal).
- Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, em caso de haver filas nos banheiros. Por exemplo, podem ser utilizadas marcações no piso, evitando assim a aglomeração de pessoas.
- Orientar que a descarga seja acionada com a tampa do vaso sanitário fechada, pois estima-se que entre 40 e 60% das partículas virais conseguem alcançar até 1 metro de distância acima do vaso sanitário após a emissão de jato de água.

7.2 GESTÃO DE RESÍDUOS:

- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado em todas as salas e ambientes (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento por pedal).
- Estabelecer, caso não existam, protocolos para depósito e retirada de resíduos da escola, com especial atenção para aqueles que forem produzidos na área de isolamento.
- Orientar que a coleta, o acondicionamento e o transporte dos resíduos produzidos pelo caso suspeito na área de isolamento, que são passíveis de conter agentes infecciosos, sejam separados, colocados em sacos de lixo resistentes e descartáveis. Além disso, deve-se usar máximo de 2/3 de sua capacidade, fechar com lacre ou nó e colocar dentro de outro saco limpo, resistente e descartável. Após acondicionamento em sacos duplos, devem ser identificados, de modo a não causar problemas para o trabalhador da coleta e nem para o meio ambiente. Deve ser encaminhado normalmente para a coleta de resíduos urbanos.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Fica determinada a observância das normas e recomendações constantes desse protocolo para o retorno gradual das atividades educacionais e, em caso de agravamento da situação indicados por Decretos Governamentais e/ou pela Secretaria Municipal de Saúde, as aulas presenciais poderão ser suspensas novamente, retornando-se ao modelo remoto:

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

- Cabe aos pais e ou responsáveis a decisão para que seu filho (a) retorne as aulas presenciais , opte pela continuidade do ensino remoto ou ainda, a definição pelo retorno presencial em modelo híbrido;
- Compete ao município optar pelo retorno das aulas semipresenciais e/ ou presenciais ou a continuidade no ensino remoto, observando as especificidades locais, em concordância com as determinações da Secretaria Municipal de Saúde;
- Apenas poderão retornar às atividades presenciais as Unidades de Ensino que cumprirem na íntegra o disposto nas Resoluções específicas, bem como, todas as medidas do Protocolo de Biossegurança, e que apresentem capacidade de contenção dos casos da COVID -19 e de impedir a disseminação da doença na Unidade Escolar e na comunidade.

Este protocolo para Retorno das aulas no modelo híbrido ou presencial foi elaborado pela Secretaria Municipal de Saúde juntamente com a Secretaria Municipal de Educação a partir de contribuições dos integrantes da Comissão Municipal de Gerenciamento do Protocolo volta às aulas, instituída pelo Decreto nº 322, de 06 de abril de 2021, validado pela Secretara Municipal de Saúde no dia 16 de julho e, apresentado aos integrantes da comissão, bem como, à comunidade local nessa mesma data.

Vale salientar que, este Protocolo é um documento orientador que deverá ser utilizado pelas diversas instituições de ensino públicas e privadas do município de Laje Bahia, uma vez que, o mesmo está redigido com base nas normativas vigentes e será considerado a necessidade de atualização caso surjam novas recomendações referentes à COVID 19.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

9. REFERÊNCIAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartaz como fazer higiene das mãos com preparação alcoólica e com sabonete líquido e água**. Disponível em: https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index. php/publicacoes/category/ higienizacao-das-maos. Acesso em: 17 abr 2020.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Segurança do paciente em serviços de saúde: higienização das mãos.** Disponível em: https://www20.anvisa.gov.br/ segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/seguranca-do-paciente-higienizacaodas-maos. Acesso em: 17 abr 2020.

BRASIL.. Guia de implementação de Protocolos de retorno das atividades presenciais nas escolas de Educação Básica – Ministério da Educação 2021

BRASIL. FNDE. **RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS.** Disponível em: https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/covid-19-aulas. Acesso em: 04 de fevereiro de 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Boletim Epidemiológico 06: Doença pelo Coronavírus 2019**, Brasília, 03 de abril de 2020. Disponível em: <https://portalarquivos.saude.gov.br/ images/pdf/2020/April/06/2020-04-06-BE7-Boletim-Especial-do-COEAtualizacao-da-Avaliacao-de-Risco.pdf >. Acesso em: 11 jun. 2020.

EDUCAÇÃO JÁ MUNICIPIO: Contribuições para o debate sobre políticas educacionais no contexto das eleições de 2020. Outubro de 2020/VERSÃO PARA DEBATE.

MANUAL SOBRE BIOSSEGURANÇA PARA REABERTURA DE ESCOLAS NO CONTEXTO DA COVID-19 Rio de Janeiro, versão 1.0 13 de julho de 2020 disponível em: https://portal.fiocruz.br/documento/manual-sobre-biosseguranca-para-reabertura-de-escolas-no-contexto-da-covid-19 .

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE **Folha informativa – COVID-19.** Disponível em: <https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_ content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875#historico>. Acesso em: 10 jun. 2020.

RESOLUÇÃO Nº 001, DE 17 DE NOVEMBRO DE 2020, do Conselho Municipal de Educação - CME edição 2.291 - Ano 2 27 de janeiro de 2021 p.12.

SENHORAS, Elói Martins. **Coronavírus e Educação: Análise dos Impactos Assimétricos. 2020**. Disponível em: <https://revista.ufrr.br/boca/article/ view/Covid-19Educacao/2945>. Acesso em: 10 jun. 2020.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

Suspensão das aulas e resposta à COVID-19. Disponível em: < https://pt.unesco.org/covid19/educationresponse.>. Acesso em: 10 jun. 2020.
TEIXEIRA, Pedro; VALLE, Silvio. **Biossegurança: uma abordagem multidisciplinar.** Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 1996. CONSELHO REGIONAL DE ODONTOLOGIA DE SÃO PAULO. Orientação de Biossegurança: **Adequações técnicas em tempos de COVID-19.** Abril de 2020. Disponível em: <http://www.crosp.org.br/uploads/ arquivo/747df5ff505e7beff33c1a5ff5d6f12a. pdf>. Acesso em: 11 jun. 2020. UNESCO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL. **Plano de Biossegurança da UFMS**, versão 1.0, 29 de abril de 2020. Disponível em: <https://www.ufms.br/wp-content/uploads/2020/05/Plano-deBiosseguran%C3%A7a-da-UFMS_2020-1.pdf >. Acesso em: 10 jun. 2020.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA, DESPORTO E LAZER.

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CULTURA DESPORTO E LAZER

TERMO DE COMPROMISSO COM O PROTOCOLO DE SEGURANÇA DA COVID-19

Eu,_____
_____, portador(a) do CPF número _____ responsável pelo (a) estudante _____
_____ , matriculado no _____ ano, turma_____ , da Unidade Escolar _____,
DECLARO que:

- Estou ciente sobre os protocolos de segurança necessários durante a pandemia do Covid-19;
- O (A) estudante matriculado (a) nesta Instituição de Ensino não apresentou, nos últimos 14 (quatorze) dias nenhum dos sintomas de contaminação, tais como febre, tosse ou que teve o diagnóstico de infecção pelo Covid-19;
- Entrarei em contato com a Instituição de Ensino caso o estudante apresente quaisquer dos sintomas causados pela infecção da Covid-19;
- O (A) estudante está ciente de que necessita usar constantemente a máscara, assim como realizar a correta higienização das mãos por meio de lavagens com água e sabão e por uso do álcool em gel, bem como RESPEITAR TODAS AS DIRETRIZES CONSTANTES NO PROTOCOLO DE BIOSSEGURANÇA DE RETORNO ÀS AULAS;
- Caso o (a) estudante seja contaminado (a) com a Covid-19, todos os membros da família deverão ficar em isolamento;
- O (A) estudante, mesmo retornando ao modelo semipresencial necessita continuar a realizar as atividades remotas, nos dias de revezamento em que o estudante estiver nas atividades à distância.

Data: _____/_____/_____

_____ Assinatura do Responsável

_____ Assinatura do Estudante