

PORTARIA Nº 2, DE 24 DE AGOSTO DE 2020

ACRESCENTA PROCEDIMENTOS AO ANEXO III DA PORTARIA - DSQV Nº 01, DE 17 DE JULHO DE 2020, QUE INSTITUI O PROTOCOLO SANITÁRIO PARA FINS DE RESTABELECIMENTO GRADUAL DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS NO PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DE ALAGOAS, EM CONFORMIDADE COM A RESOLUÇÃO TJ-AL N.º 22, DE 29 DE JUNHO DE 2020.

O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA - DSQV, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o contido na Resolução TJ-AL n.º 22 de 29 junho de 2020, cujo teor dispõe acerca do retorno gradual das atividades presenciais no âmbito do Poder Judiciário do Estado de Alagoas e adota outras providências, em conformidade com a Resolução CNJ n.º 322, de 1º de junho de 2020.

CONSIDERANDO as diretrizes oriundas do Comitê Gestor Local de Atenção Integral à Saúde dos Magistrados e Servidores do Poder Judiciário Estadual e do Gabinete de Crise;

CONSIDERANDO que o Poder Judiciário do Estado de Alagoas já se encontra na **fase laranja** de seu respectivo protocolo sanitário, ficando permitida, de tal forma, a utilização de “salas passivas” para produção de provas orais - **com coleta de depoimentos de forma presencial** - quando assim determinado pelos magistrados responsáveis pela apreciação e julgamento dos correspondentes feitos;

RESOLVE,

Art. 1º Ficam acrescidos ao Anexo III, do Protocolo Sanitário instituído por intermédio da Portaria - DSQV n.º 1, de 17 de agosto de 2020, os procedimentos a serem observados durante a realização de atividades inerentes ao setor de transporte, bem como a lanchonetes eventualmente instaladas no âmbito do Poder Judiciário do Estado de Alagoas.

Parágrafo único. Os procedimentos referenciados no *caput* deste artigo são os constantes nos Anexos I e II, deste instrumento.

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

Georges Basile Christopoulos

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA - DSQV

DEPARTAMENTO DE SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA - DSQV

PORTARIA – DSQV N° 2/2020

ANEXO I

(A QUE SE REFERE O PARÁGRAFO ÚNICO, DO ART. 1º)

PROCEDIMENTOS RELACIONADOS AO SETOR DE TRANSPORTE

1. Lavar as mãos e antebraços frequentemente com água e sabão, seguindo todas as etapas da lavagem básica das mãos;
2. Usar álcool gel após manusear objetos tocados por outras pessoas, como papéis, chaves, ferramentas, caixas, encomendas, entre outros;
3. Cada motorista deverá receber quatro máscaras laváveis e reutilizáveis, a serem substituídas por novas unidades após três meses de uso;
4. Dispor de duas unidades de máscara descartáveis, em cada veículo, para situações imprevistas;
5. Não permitir a utilização do banco da frente por passageiros;
6. Cada fileira de bancos de passageiros não deve possuir mais de dois passageiros. No caso das Vans, limitar a lotação a 50% da capacidade do veículo;
7. Motorista e passageiros devem obrigatoriamente permanecer de máscara. A recusa da utilização da máscara inviabilizará a saída do veículo e deverá ser comunicado imediatamente ao chefe do setor de transporte sobre a ocorrência;
8. Perguntar ao passageiro se efetuou, se possível, a medição de temperatura na entrada das unidades do Poder Judiciário. Se o veículo estiver saindo do Setor de Transporte a temperatura poderá ser medida no local;
9. Se o passageiro apresentar sintomas visíveis de resfriados o mesmo não deverá ser transportado, exceto em caso de remoção de urgência por socorro médico e com todos cuidados para não ter contato com fluidos expelidos pelo passageiro. Após a ocorrência, todo veículo deverá ser lavado e o interior ser higienizado com álcool 70%, permanecendo com vidros abertos, após limpeza, e não ser utilizado por um período de 72h;
10. Todos os motoristas deverão ter temperatura corporal medida antes do início da jornada de trabalho. Temperaturas acima de 37,2°C deverão ser reportadas ao chefe de transporte imediatamente;
11. Motoristas e passageiros com sintomas não devem utilizar veículos do TJAL;
12. Cada um deve abrir a sua respectiva porta no momento do embarque e desembarque;
13. Manter as janelas do carro abertas, para permitir a circulação do ar. Em caso de chuva, manter, sempre que possível, uma abertura suficiente para circular o ar;

14. Dispor de álcool em gel, papel toalha descartável e saco de lixo para materiais infectantes nos veículos;
15. Higienizar com álcool 70% e papel toalha descartável os bancos e maçanetas internas e externas do veículo, e nos lugares onde os passageiros costumam tocar, no início da jornada de trabalho e após término do percurso e mudança de passageiros;
16. A cada intervalo entre embarque e desembarque deve-se realizar o procedimento de circulação do ar nos veículos, mantendo todas as janelas completamente abertas;
17. Evite aglomerações em postos de combustíveis, restaurantes, fóruns, juizados e locais de descanso. Procure ficar sempre isolado;
18. Não compartilhe objetos pessoais como talheres, garrafas, celulares, toalhas, entre outros;
19. Evite tocar os olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas;
20. Cubra boca e nariz ao tossir ou espirrar com um lenço de papel e jogue-o no lixo;
21. Evite contato com pessoas doentes; e
22. Caso apresente um ou mais dos sintomas, procure imediatamente ajuda médica para confirmar o diagnóstico e iniciar tratamento. Isole-se em casa, evite contato com outras pessoas e avise imediatamente ao chefe imediato por telefone.

Georges Basile Christopoulos

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA - DSQV

PORTARIA – DSQV N° 2/2020

ANEXO II

(A QUE SE REFERE O PARÁGRAFO ÚNICO, DO ART. 1º)

PROCEDIMENTOS PARA ATIVIDADES DE LANCHONETE¹

1. Lavar as mãos e antebraços frequentemente com água e sabão por 20 segundos;
2. Usar álcool gel 70% após manusear objetos tocados por outras pessoas, como dinheiro, maquinas de cartão, porta-papéis, entre outros;
3. Todos funcionários deverão utilizar máscaras, podendo ser reutilizáveis ou descartáveis, seguindo os protocolos padrões sanitários vigentes para higienização e descarte adequados, e orientações vigentes no Poder Judiciário de Alagoas;
4. Disponibilizar dispensadores de parede, de mesa, totens ou similares abastecidos com álcool em gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento, assim como, papel toalha descartável não reciclado e saco de lixo para materiais infectantes para os clientes e funcionários, sempre em local de fácil e livre acesso;
5. Não colocar e nem armazenar recipientes de álcool em gel próximos a fontes de calor, como exemplo, fogão, grill, chapa, fornos, expositores com aquecimento, entre outros;
6. Não permitir a aglomeração de pessoas no balcão de atendimento, efetuando marcações de fila com adesivos indicativos de distanciamento e utilização de organizadores com fitas retráteis ou similares, seguindo a recomendação de 1,5 metro de distância entre as pessoas;
7. Funcionários devem obrigatoriamente permanecer de máscara por toda jornada de trabalho, inclusive para circular nas dependências das unidades do Poder Judiciário. Os clientes também deverão permanecer de máscara nos momentos em que não estiverem consumindo alimentos e bebidas;
8. Se algum funcionário da lanchonete apresentar sintomas de resfriados, o mesmo não deverá permanecer em atividade, deverá procurar imediatamente ajuda médica para confirmar o diagnóstico e iniciar tratamento. Somente poderá retornar à atividade após comprovação com a apresentação de exame e através de atestado médico que deverá ser apresentado e liberado pelo DSQV/TJAL;
9. Higienizar com álcool 70% e papel toalha descartável as mesas e equipamentos utilizados por clientes, imediatamente após utilização;
10. Caso sejam utilizadas toalhas de mesa, devem ser trocadas a cada uso, não podendo ser aproveitadas de um atendimento para o outro;
11. Disponibilizar aos clientes somente copos e talheres descartáveis e com proteção;

¹

Fonte: Associação Nacional de Restaurantes (ANR) - Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES PÓS-COVID-19.

12. Disponibilizar aos clientes condimentos, sal, açúcar, entre outros, somente em sachês descartáveis. Proibido o uso de bisnagas;
13. Manter mesas distanciadas a 1,50 m entre si, reduzindo em 50% a sua lotação, ou seja, se a mesa for para quatro cadeiras, utilizar somente 02 cadeiras;
14. Os clientes não poderão consumir alimentos e bebidas diretamente nos balcões;
15. Incentivar a lavagem de mãos. Em estabelecimentos onde seja possível ter uma pia para esta finalidade, o local deve dispor de sabonete e papel toalha descartável não reciclado para que os clientes possam higienizar as mãos antes de se servirem;
16. Evitar tocar os olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas;
17. Não falar, tossir ou espirrar próximo de outras pessoas ou dos alimentos. Caso ocorra, cubra boca e nariz ao tossir ou espirrar com um lenço de papel e jogue-o no lixo de material infectante;
18. O funcionário que fizer atendimento não deverá ser o que manipula os alimentos;
19. Os atendentes de balcão e/ou garçons, deverão utilizar EPIs protetores faciais (face shield), além das máscaras obrigatórias;
20. Os manipuladores de alimentos deverão utilizar luvas descartáveis e máscaras;
21. O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos condicionadores de ar;
22. Lavar e trocar os uniformes diariamente são cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, assim como não manter em contato uniformes limpos com os sujos;
23. Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos;
24. Fornecedores das lanchonetes devem respeitar todas as regras de distanciamento, uso de máscara e cuidados sanitários definidos pelo TJAL, inclusive se submetendo à medição de temperatura e entrada somente após autorização da Guarda Judiciária;
25. Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, este deve passar pela etapa de limpeza, para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou Ministério da Saúde – MS, e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade;
26. Proteção adequada do equipamento de *buffet* (mesas, balcões, pistas e outros equipamentos e móveis onde os alimentos são oferecidos aos clientes) providos de protetores salivares, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos;
27. No caso de balcão de alimentos, deverá ser disponibilizado colaborador devidamente paramentado para servir os clientes, a fim de reduzir o contato com os alimentos;
28. Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, materiais descartáveis e/ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro);
29. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool em gel 70%, para uso daqueles que efetuarem o pagamento por meio de cartões ou dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente);



PODER,
JUDICIÁRIO
DE ALAGOAS

Tribunal de Justiça

DEPARTAMENTO DE SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA - DSQV

30. Cumprir a rotina de higienização frequente, interna e externa, do equipamento onde estão os produtos expostos ao cliente;
31. Desinfetar as máquinas de cartão antes de cada uso;
32. Incentivar o uso do pagamento sem contato físico, com celulares e outros meios digitais;
33. Os entregadores deverão obrigatoriamente utilizar máscaras. Devem permanecer nos setores do Poder Judiciário somente para efetuar a entrega (evitar permanecer nos corredores, salas e copas);
34. Para entrega de alimentos nos setores, lacrar todos os pedidos, acomodando em sacos apropriados ou envoltos em plástico filme, para que não haja risco de violação e contaminação;
35. As manutenções de aparelhos condicionadores de ar devem estar em dia e a limpeza do equipamento em condições adequadas; e
36. Limpeza completa do sistema de exaustão.

Georges Basile Christopoulos

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA - DSQV