



O Mundo é  
**MUNICÍPIO DE REDONDO**  
É o Mundo

# **PLANO DE CONTINGÊNCIA DA ENOTECA Novo Coronavírus (SARS-CoV-2)**



**Município de Redondo**  
**abril 2022**  
Versão 3



## **INDICE**

<b>1. ENQUADRAMENTO .....</b>	<b>2</b>
<b>2. CONCEITOS .....</b>	<b>2</b>
<b>3. OBJETIVOS .....</b>	<b>4</b>
<b>4. SITUAÇÃO .....</b>	<b>4</b>
<b>5. EXECUÇÃO .....</b>	<b>4</b>
<b>5.1 DIREÇÃO E COORDENAÇÃO .....</b>	<b>5</b>
<b>5.2 INFORMAÇÃO E MONITORIZAÇÃO .....</b>	<b>5</b>
<b>5.3 ATIVAÇÃO DO PLANO .....</b>	<b>6</b>
<b>5.4 AÇÕES A DESENVOLVER PELOS SERVIÇOS .....</b>	<b>6</b>
<b>FASE DE PREVENÇÃO .....</b>	<b>6</b>
<b>FASE DE RESPOSTA .....</b>	<b>7</b>
<b>FASE DE RECUPERAÇÃO .....</b>	<b>8</b>
<b>6. PROCEDIMENTOS .....</b>	<b>9</b>
<b>6.1 PROCEDIMENTO PARA O FUNCIONAMENTO DA ENOTECA .....</b>	<b>9</b>
<b>6.2 PROCEDIMENTO PARA ALIMPEZA E DESINFEÇÃO DA ENOTECA .....</b>	<b>11</b>
<b>6.3 LOTAÇÃO .....</b>	<b>11</b>
<b>6.4 HORÁRIO .....</b>	<b>11</b>
<b>6.5 SALA DE ISOLAMENTO.....</b>	<b>11</b>
<b>7. PROCEDIMENTOS PERANTE FUNCIONÁRIOS/CLIENTE COM SINTOMAS/ CASO SUSPEITO.....</b>	<b>12</b>
<b>8. PROCEDIMENTO PERANTE UM CASO CONFIRMADO .....</b>	<b>15</b>
<b>9. LOGÍSTICA .....</b>	<b>16</b>
<b>10. INFORMAÇÃO PÚBLICA .....</b>	<b>17</b>
<b>11. CONTATOS ÚTEIS .....</b>	<b>17</b>
<b>12. HOMOLOGAÇÃO DO PLANO .....</b>	<b>18</b>
<b>13.BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>18</b>
<b>14. ANEXOS .....</b>	<b>19</b>

## **1. ENQUADRAMENTO**

A 30 de janeiro de 2020 a Organização Mundial de Saúde declarou estado emergência de saúde pública face à epidemia SARS-CoV-2, tendo posteriormente, no dia 11 de março de 2020, declarado a COVID-19 como uma pandemia, e que, desde então, foram adotadas várias medidas urgentes e extraordinárias, com o objetivo de conter a propagação do vírus.

Não obstante a adoção daquelas medidas terem permitido resultados benéficos quanto ao controlo da pandemia e à garantia da segurança dos portugueses, continua a ser necessário encetar medidas para conter a transmissão do vírus e controlar a situação epidemiológica, razão pela qual o Governo veio declarar a situação de calamidade.

Os estabelecimentos de restauração e bebidas, pelas suas características, podem ser locais de transmissão da infeção por SARS-COV-2, quer pelo contacto direto e/ou indireto.

Considerando a evolução epidemiológica atual da COVID-19, o governo determina a adoção de um conjunto de medidas de Saúde Pública aplicadas aos estabelecimentos de restauração e similares, previsto na Orientação n.º 003/2022, de 15 de março, da DGS. Os estabelecimentos de restauração e bebidas, pelas suas características, representam locais de risco de transmissão da COVID-19, assim, nos termos da Orientação da DGS, é atualizado o presente Plano de Contingência para a Enoteca, com efeitos a partir da sua aprovação. Este plano deve ser atualizado sempre que necessário. Por isso, medidas adicionais devem ser tomadas para assegurar a minimização da transmissão da doença nestes contextos.

Qualquer situação não prevista neste plano, deve ser abordada com o Senhor Vereador do Pelouro da Proteção Civil Municipal, Pedro Roma.

## **2. CONCEITOS**

### **a) COVID-19: Infeção pelo novo coronavírus SARS-COV-2**

As pessoas com esta doença podem apresentar sinais e sintomas que variam em gravidade, desde a ausência de sintomas (sendo assintomáticos) até febre (temperatura  $\geq 38.0^{\circ}\text{C}$ ), tosse, dor de garganta, cansaço e dores musculares. Nos casos mais graves,



pneumonia grave, síndrome respiratória aguda grave, septicémia, choque séptico e eventual morte.

Os dados mostram que o agravamento da situação clínica pode ocorrer rapidamente, geralmente durante a 2ª semana da doença.

Recentemente, foi também verificada anosmia (perda do olfato) e em alguns casos a perda do paladar, como sintoma da COVID-19.

#### **b) Período de incubação da COVID-19**

Atualmente, estima-se que o período de incubação da doença (tempo decorrido desde a exposição ao vírus até ao aparecimento de sintomas) seja entre 1 e 14 dias.

#### **c) Modo de transmissão da COVID-19**

A COVID-19 transmite-se pessoa-a-pessoa por contacto próximo com infetados pelo SARS-CoV-2 (transmissão direta), ou através do contacto com superfícies e objetos contaminados (transmissão indireta).

A transmissão por contacto próximo ocorre principalmente através de gotículas que contêm partículas virais que são libertadas pelo nariz ou boca de pessoas infetadas, quando tosse ou espirram, e que podem atingir diretamente a boca, nariz e olhos de quem estiver próximo.

As gotículas podem depositar-se nos objetos ou superfícies que rodeiam a pessoa infetada e, desta forma, infetar outras pessoas quando tocam com as mãos nestes objetos ou superfícies, tocando depois nos seus olhos, nariz ou boca.

Existem também evidências sugerindo que a transmissão pode ocorrer de uma pessoa infetada cerca de dois dias antes de manifestar sintomas.

#### **d) Como evitar a transmissão da COVID-19?**

A infeção pode ser evitada com cuidados simples de higiene:

- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão ou com uma solução alcoólica de desinfeção;
- Manter o distanciamento social, evitando o contacto físico (apertos de mão, beijos, etc.);
- Evitar tocar na boca, nariz e olhos;



- Praticar as regras de etiqueta respiratória, isto é, cobrir a boca e o nariz ao tossir ou espirrar fazendo uso de um lenço descartável ou da prega interna do cotovelo. Deitar fora imediatamente o lenço utilizado e lavar as mãos com água e sabão.

### **3. OBJETIVOS**

De forma a dar resposta à necessidade de planear uma intervenção eficaz e concertada para a Enoteca e cuja organização compete à Câmara Municipal de Redondo, elaborou-se o presente Plano de Contingência que constitui um instrumento de orientação para a gestão de meios e ações de prevenção e de resposta ao aparecimento de casos suspeitos de infeção.

O Plano define, nomeadamente:

- A estrutura de decisão, coordenação, monitorização e divulgação de informação;
- Os procedimentos a adotar de forma a conter a propagação da doença dos clientes, funcionários da Enoteca;
- Este documento não prevê ações de tratamento médico. Nestas circunstâncias deverão seguir-se as orientações da Direção-Geral da Saúde.

As situações não previstas no presente Plano deverão ser avaliadas caso a caso.

### **4. SITUAÇÃO**

O município tem sob a sua gestão e responsabilidade da Enoteca, que se situam na Vila de Redondo.

Ao nível do museu estão identificados os seguintes intervenientes:

- Funcionários;
- Clientes.

### **5. EXECUÇÃO**

- Este plano aplica-se a todos funcionários e clientes da Enoteca;



- No âmbito do presente Plano, cada interveniente atuará perante a situação identificada, em conformidade com as funções que lhes estão cometidas;
- A implementação de medidas extraordinárias de contingência e mitigação dos efeitos do COVID-19 pela CMR na Enoteca será ponderada tendo em consideração a melhor informação disponível, as recomendações emanadas no momento pelas autoridades de saúde e do Governo e a atuação por parte de todos os intervenientes.

### **5.1 DIREÇÃO E COORDENAÇÃO**

De forma a garantir a continuidade dos recintos em funcionamento, é imprescindível concertar ações e promover a partilha de informação entre os intervenientes. Nesse sentido, estabeleceu-se que o presente Plano ficará sob a Direção do Senhor Vereador do Pelouro da Proteção Civil, Pedro Roma, coadjuvado por uma Equipa de Coordenação constituída pela Técnica Responsável pela Enoteca e pela Técnica do Serviço Municipal de Proteção Civil.

Esta equipa é responsável por:

- a) Acompanhar a evolução da situação;
- b) Elaborar e divulgar relatórios de situação;
- c) Promover a disponibilização do Plano no site do Município na internet;
- d) Realizar alterações ao Plano de Contingência.

### **5.2 INFORMAÇÃO E MONITORIZAÇÃO**

A equipa, nomeará um Gestor do Plano, responsável por monitorizar a aplicação das regras de contingência na Enoteca, centralizar a informação, elaborar relatórios e reportar os dados à Equipa de Coordenação, bem como sugerir alterações ao Plano, sempre que se justifique.

A articulação com a DGS será garantida pelo Serviço Municipal de Proteção Civil, que assegurará a divulgação de informação considerada pertinente ao Gestor do Plano.



### **5.3 ATIVAÇÃO DO PLANO**

O Plano é ativado pelo Senhor Vereador do Pelouro da Proteção Civil, Pedro Roma (Diretor do Plano), como apoio técnico da Equipa de Coordenação, atendendo a uma das seguintes situações:

- a) Orientações emanadas pela DGS;
- b) Na iminência da proliferação generalizada de casos de COVID-19 no concelho;
- c) Surgimento de um caso de contaminação ou suspeita de contaminação COVID-19 na Enoteca.

A desativação do Plano de Contingência é da responsabilidade do Diretor do Plano, em articulação com a Equipa de Coordenação.

### **5.4 AÇÕES A DESENVOLVER PELOS SERVIÇOS**

Este Plano prevê três fases de atuação, com distintos procedimentos: fase de prevenção, fase de resposta e fase de recuperação. As ações descritas em cada umas das fases poderão ser alteradas face à existência de novas diretivas da DGS, do Governo ou de alterações nos cenários de propagação da doença.

#### **FASE DE PREVENÇÃO**

Esta fase é marcada pelas seguintes ações:

- a) Divulgação do Plano no sítio do Município na Internet;
- b) Divulgação de informação sobre medidas de prevenção a todos os intervenientes (em ANEXO);
- c) Reforço de medidas de limpeza da Enoteca;
- d) Reconhecimento e formação dos recursos humanos necessários para o funcionamento da Enoteca;
- e) Identificação das tarefas essenciais dos Serviços da Câmara Municipal de Redondo;
- f) Identificação de medidas alternativas para assegurar a continuidade das tarefas essenciais;



- g) Aquisição de equipamentos, kits de proteção individual para entrega aos intervenientes que apresentem sintomas de contágio de COVID-19;
- h) Nomear um responsável pelo armazenamento e distribuição dos kits de proteção individual, em caso de necessidade;
- i) Preparar um espaço na Enoteca, onde tal seja possível, com o objetivo de reduzir o risco de transmissão, afastando as pessoas da fonte potencial de infeção;
- j) Deverá também ser indicado qual o Responsável pelo Kit e Sala de Isolamento designado para acompanhamento ao espaço de isolamento, de eventual suspeito de infeção;
- k) Disponibilizar solução de base alcoólica de desinfeção na entrada e saída da Enoteca;
- l) Colocar imagens e/ou vídeos relacionadas com o uso de proteção individual, por exemplo no início das sessões e espetáculos;
- m) Disponibilizar material de divulgação no sentido de incentivar a lavagem frequente de mãos e sua desinfeção;
- n) Colocação de baldes de lixo no exterior da porta da saída para depósito de máscaras;
- o) Todos os colaboradores devem ter conhecimento, formação e treino relativamente ao Plano, incluindo o reconhecimento de sinais e sintomas compatíveis com COVID-19, de acordo com a Norma 004/2020 da DGS, na sua versão atualizada, e as medidas de prevenção e controlo da transmissão da COVID-19;
- p) Monitorizar e acompanhar a situação.

#### **FASE DE RESPOSTA**

Esta fase é desencadeada pela diferenciação de possíveis casos de contágio em qualquer participante, e compreende as seguintes ações:

- a) Reforço da divulgação de informação sobre as medidas de prevenção a todos os funcionários e clientes;
- b) Reforço da limpeza da Enoteca;
- c) Garantia da reposição dos kits de proteção individual;



d) Face ao aparecimento de casos com fundadas suspeitas por infeção por COVID-19 na Enoteca e durante as atividades realizadas:

i. Implementação de medidas com vista à contenção da disseminação da doença, providenciando meios de comunicação com o SNS 24 (808 24 24 24), a entrega de um kit de proteção individual e encaminhamento para um espaço de confinamento.

e) Informação aos funcionários e clientes sobre a eventual perturbação no funcionamento da Enoteca;

f) Emissão de relatórios com informação direcionada às autoridades de saúde, dirigentes, demais trabalhadores e comunicação social.

g) Recolha da identificação dos funcionários que estiveram em contato com um caso suspeito de infeção.

### **FASE DE RECUPERAÇÃO**

Esta fase é marcada pela cessação do aparecimento de novos casos, pela recuperação clínica, dos últimos infetados e pelo regresso gradual à normalidade, culminando com a desativação do Plano.

É caracterizada pelas seguintes ações:

a) Continuação da aplicação de medidas de proteção e limpeza da Enoteca;

b) Monitorização permanente da situação, com vista a detetar possíveis ondas subsequentes de infeção;

c) Informação aos municípios sobre a retoma do funcionamento da Enoteca.

### **Com a desativação do Plano:**

a) Desativar o espaço de isolamento;

b) Recolher os kits de proteção individual, não utilizados;

c) Avaliar a eficácia das ações e procedimentos implementados nas diversas fases e elaborar relatório de avaliação final;

d) Desativar as estruturas de coordenação, informação e monitorização.



## **6. PROCEDIMENTOS**

O presente Plano define os procedimentos operacionais sobre as ações a desencadear em caso de doença.

### **6.1 PROCEDIMENTO PARA O FUNCIONAMENTO DA ENOTECA**

De acordo com as orientações da DGS e da Orientação n.º 003/2022 de 15/03/2022, a os estabelecimentos de restauração e similares fica sujeito ao cumprimento das seguintes regras:

- a) Elaborar e/ou atualizar o seu Plano de Contingência específico para COVID-19, em concordância com a Orientação n.º 006/2020, da DGS.
- b) Fornecer a todos os trabalhadores esse Plano de Contingência específico e garantir que estes estão aptos para colocar em prática todas as medidas preconizadas, informando-os especialmente sobre como reconhecer e atuar perante um cliente ou trabalhador com suspeita de COVID-19.
- c) Privilegiar a utilização de espaços destinados aos clientes em áreas exteriores, como as esplanadas (sempre que possível).
- d) Promover e incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares por parte dos clientes, sempre que possível e aplicável.
- e) Disponibilizar dispensadores de produto desinfetante de mãos localizados perto da entrada do estabelecimento e noutros locais convenientes e acessíveis, associados a disponibilização de informação incentivadora e explicativa.
- f) Garantir uma adequada limpeza e desinfeção de todas as superfícies do estabelecimento, com a utilização de produtos adequados de acordo com a OT N.º 014/2020 da DGS.
- g) É privilegiado o uso minimalista de elementos decorativos higienizáveis na Enoteca, de modo a facilitar lavagem, higiene e desinfeção das superfícies.
- h) Assegurar uma boa ventilação dos espaços, preferencialmente com ventilação natural, através da abertura de portas ou janelas. Pode também ser utilizada ventilação mecânica de ar (sistema AVAC – Aquecimento, Ventilação e Ar Condicionado). Nestes casos deve ser garantida a limpeza e manutenção adequadas, de acordo com as



recomendações do fabricante, e a renovação do ar dos espaços fechados, por arejamento frequente e/ou pelos próprios sistemas de ventilação mecânica (Ver Anexo 5).

i) Promover o uso obrigatório de Equipamento de Proteção Individual (EPI) pelos trabalhadores, adequado à função e ao número trabalhadores a trabalhar em simultâneo, no contacto com os clientes e nas áreas de confeção de alimentos, designadamente, junto a fontes de calor, exceto quando tal seja impraticável respeitando as condições de higiene e de segurança durante a sua colocação, utilização, remoção e substituição (Ver Anexo 4).

j) Garantir que os trabalhadores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19, nos termos da Norma n.º 004/2020 da DGS, não se apresentem no local de trabalho, e que contactam SNS24 (808 24 24 24) ou outras linhas telefónicas criadas especificamente para o efeito, e proceder de acordo com as indicações fornecidas.

k) Considerar os trabalhadores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 durante o seu turno de trabalho como caso possível ou provável, em concordância com as Normas n.º 004/2020 e n.º 020/2020 da DGS, e garantir que os mesmos são encaminhados para a área de isolamento, de acordo com o Plano de Contingência do estabelecimento específico para o COVID-19.

m) Afixar nas entradas, de forma visível, as medidas de prevenção e controlo de infeção a cumprir, nomeadamente:

- i. O uso obrigatório de máscara, em espaços interiores, sempre que não se encontrem a ingerir alimentos ou se mobilizem no espaço (Ver Anexo 4);
- ii. O respeito pelo distanciamento físico entre pessoas, na sua mobilidade e evitando aglomerados (Ver Anexo 6).
- iii. Cumprimento de medidas de etiqueta respiratória e abstenção de contactos na presença de sintomatologia sugestiva de COVID-19, nos termos da Norma n.º 004/2020 da DGS (Ver Anexo 3);
- iv. Lavagem ou desinfeção das mãos (Ver Anexo 2).

## **6.2 PROCEDIMENTO PARA LIMPEZA E DESINFEÇÃO DA ENOTECA**

- a) Os materiais a utilizar na desinfeção bem como os equipamentos de proteção individual, seguem o disposto na Orientação 14/2020, na sua versão atual, “Limpeza e Desinfeção de Superfícies em Estabelecimentos de Atendimento ao “Público ou Similares” da DGS (Ver Anexo 8).
- b) Os objetos e superfícies de toque comum e regular (ex: corrimãos, maçanetas das portas) devem ser desinfetados com maior regularidade;
- c) Os resíduos recolhidos nas instalações sanitárias devem ser acondicionados em recipiente próprio e ter destino adequado.

## **6.3 LOTAÇÃO**

A lotação da Enoteca será de 52 lugares sentados.

## **6.4 HORÁRIO**

De terça-feira a Domingo:

13h00 – 19h00

Dia de descanso: segunda-feira

## **6.5 SALA DE ISOLAMENTO**

É estabelecida uma “SALA DE ISOLAMENTO”, - **WC - Deficientes**- a qual deverá ter as seguintes características:

- a) Disponível um Kit com água e alguns alimentos não perecíveis, produto desinfetante de mãos, toalhetes de papel, máscaras cirúrgicas, e, sendo possível acesso a instalação sanitária de uso exclusivo;
- b) Na sala de isolamento, deve ser contactado o SNS 24, em concordância com a Norma 004/2020, da DGS, dando cumprimento às indicações recebidas. Simultaneamente, devem ser cumpridos os procedimentos definidos no ponto seguinte.



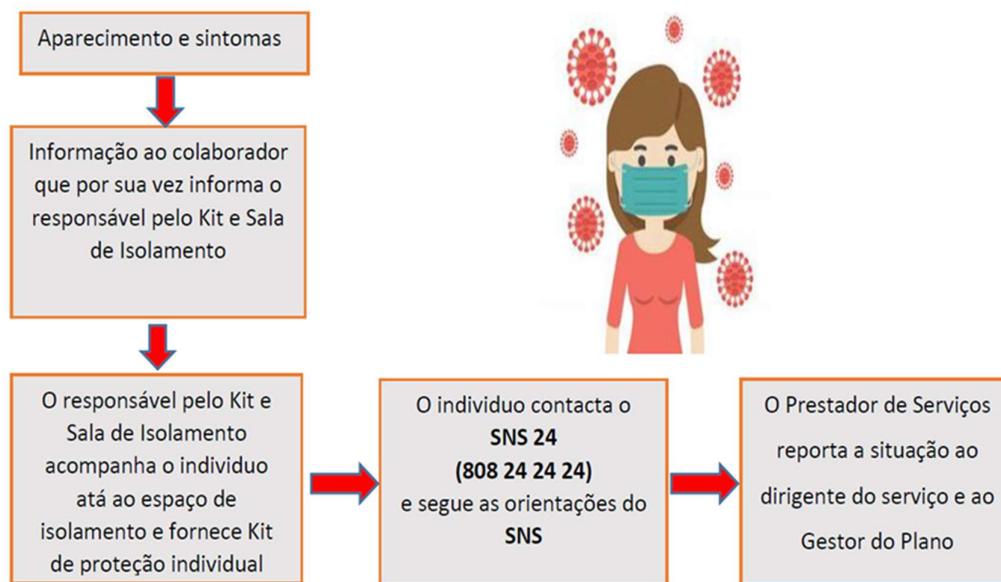
**Escala dos funcionários que estarão responsáveis pelos procedimentos em caso de COVID:**

<b>Nomes:</b>	<b>Contactos:</b>
Maria Eugénia Nico	266989911
Ana Roque	266989911

Em caso de suspeito de COVID ficará responsável a colaboradora que estará de serviço na Enoteca.

**7. PROCEDIMENTO PERANTE FUNCIONÁRIO/CLIENTE COM SINTOMAS/CASO SUSPEITO**

Sempre no decorrer da atividade da Enoteca, for detetado um caso possível ou provável, de acordo com os sinais previstos nas Normas 020/2020 “Definição de Caso de Covid-19”, na sua versão atual, e 004/2020 “Abordagem do doente com suspeita ou confirmação de COVID-19”, na sua versão atualizada, da DGS, este deve ser encaminhado por um só funcionário para a área de isolamento, através dos circuitos definidos no Plano de Contingência, garantindo que o mesmo é portador de máscara de forma adequada.



É considerado caso suspeito de COVID-19 qualquer pessoa que apresente, pelo menos, um dos seguintes sintomas compatíveis com a COVID-19, estabelecidos na Norma 004/2020 da DGS, independentemente do seu estado vacinal:

- a. Tosse de novo, ou agravamento do padrão habitual;
- b. Febre (temperatura  $\geq 38.0^{\circ}\text{C}$ ) sem outra causa atribuível;
- c. Dispneia / dificuldade respiratória, sem outra causa atribuível.
- d. Anosmia, ageusia ou disgeusia de início súbito.

- O funcionário ou espectador com sintomas, ou aquele que identifique uma pessoa com sintomas compatíveis com a COVID-19, informa o funcionário responsável da Enoteca da situação.

- O funcionário responsável deve contactar, de imediato, o coordenador do Plano de Contingência pelas vias previamente estabelecidas.

- Recomenda-se que o caso suspeito se dirija para a área de isolamento através dos circuitos definidos no Plano de Contingência para a COVID-19. Sempre que, por motivos de saúde, esta deslocação não seja possível, o caso suspeito deve permanecer no local.

- Deve-se restringir, ao mínimo indispensável, da pessoa com sintomas/caso suspeito com outras pessoas.

- Caso a pessoa com sintomas necessite de auxílio (ex. dificuldade de locomoção), o funcionário responsável assegura que seja prestada a assistência.
- Sempre que possível, o caso suspeito deve manter a distância de segurança mínima de 2 metros de outras pessoas.
- A(s) pessoa(s) que acompanha(m)/presta(m) assistência ao caso suspeito deve(m), antes de iniciar a assistência, colocar uma máscara cirúrgica e calçar luvas descartáveis, de forma adequada, para além do cumprimento das precauções básicas de controlo de infeção quanto à lavagem e desinfeção das mãos.
- A pessoa com sintomas deve usar de forma adequada uma máscara cirúrgica, se a sua condição clínica o permitir. A máscara deverá ser colocada pelo por ela própria. Deve ser verificado se a máscara se encontra bem ajustada. Sempre que a máscara estiver húmida, ou degradada, deverá ser substituída por outra.
- O caso suspeito, já na área de isolamento, contacta o Centro de Contacto SNS24 (808242424) ou, de forma complementar, outras linhas telefónicas criadas para o efeito (pelas Administrações Regionais de Saúde, em articulação com os Agrupamentos de Centros de Saúde, em Unidades de Saúde Familiar ou Unidades de Cuidados de Saúde Personalizados) e divulgadas a nível regional e local, nos termos da Norma 004/2020 da DGS, na sua versão atualizada.
- Após avaliação, o SNS 24 informa o funcionário ou espetador:
  - a. Se não se tratar de caso suspeito de COVID-19: o SNS 24 define os procedimentos adequados à situação clínica da pessoa. Caso se trate de um funcionário da Câmara, o trabalhador informa a chefia sobre a não suspeição de COVID-19 e é cessada a ativação do Plano de Contingência.
  - b. Caso se trate de caso suspeito de COVID-19: o SNS 24 presta informações quanto ao encaminhamento que a pessoa deve seguir. O funcionário informa a chefia de que foi validado enquanto caso suspeito. Ao regressar do trabalho para o domicílio não deve utilizar transportes públicos.
  - c. O caso suspeito validado pelo SNS 24 é submetido a teste laboratorial para SARS-CoV2 nos termos da Norma 019/2020 da DGS, na sua versão atual.



- d. Na existência de caso suspeito validado pelo SNS 24, o Coordenador do Plano interdita e restringe o acesso de outros funcionários à área de isolamento (exceto aos trabalhadores designados para prestar assistência) até ser devidamente limpa e desinfetada;
- e. Confirma a efetiva implementação das medidas de prevenção definidas no Plano de Contingência da Câmara Municipal de Redondo, na sua versão mais atualizada, de acordo com a Orientação n.º 6/2020, da DGS na sua versão atual.

### **8. PROCEDIMENTO PERANTE UM CASO CONFIRMADO**

- O funcionário com resultado de teste laboratorial positivo para SARS-CoV-2 (caso confirmado), nos termos das Normas 019/2020 e 020/2020, ambas da DGS, é seguido, nos termos da Norma 004/2020 da DGS, ficando em isolamento, sendo determinado pela Autoridade de Saúde territorialmente competente o confinamento obrigatório, de acordo com a legislação vigente. Durante o seguimento até ao fim do isolamento, o acompanhamento clínico é assegurado por enfermeiro ou médico, da equipa de saúde da USF / UCSP do local do confinamento. O término do isolamento do caso confirmado e o regresso ao trabalho só se concretizam após o cumprimento cumulativo dos critérios estabelecidos na Norma 004/2020 da DGS, na sua versão atual.

- O conhecimento de caso confirmado, de acordo com o ponto anterior, obriga à Câmara Municipal a realizar/reforçar a limpeza e desinfeção das instalações em geral do edifício municipal, principalmente nas superfícies frequentemente manuseadas e mais utilizadas pelo caso confirmado. Deve ser dada especial atenção à limpeza e desinfeção do posto de trabalho do caso confirmado e aos espaços comuns, nomeadamente instalações sanitárias, balneários e vestiários utilizados por este.

- Armazenar os resíduos do Caso Confirmado em saco de plástico (com espessura de 50 ou 70 micron) que, após ser fechado (ex. com abraçadeira), deve ser segregado e enviado para um operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico;

- Informar, sobre o caso confirmado, o médico do trabalho responsável pela vigilância da saúde do trabalhador.



- Realizar uma nova avaliação de risco pelos Serviços de SST, visando reavaliar as medidas preventivas estabelecidas para a Câmara Municipal no âmbito da COVID-19. Nesta (re)avaliação devem ser consideradas as medidas preconizadas pela Autoridade de Saúde Local, caso existam.
- Comunicar aos trabalhadores a ativação da Fase “Caso Confirmado” do Plano de Contingência da Câmara Municipal de Redondo para a COVID-19.

## **9. LOGÍSTICA**

Para a implementação deste Plano é fundamental o envolvimento e apoio de vários serviços, nomeadamente:

### **Unidade Orgânica da Cultura**

- Garante a monitorização do cumprimento das regras definidas no presente Plano;

### **Divisão Administrativa e Financeira**

- Assegura a revisão dos contratos de limpeza para desinfeção do espaço de permanência de casos suspeitos na Enoteca;

### **Serviço de Aprovisionamento**

- Assegura a reposição e reforço de stocks de bens essenciais e indispensáveis ao funcionamento dos serviços (produtos de higiene, limpeza, kits de proteção individual, etc.);
- Assegura a distribuição de produtos e equipamentos de proteção individual;
- Assegura a distribuição dos produtos necessários à implementação de medidas de distanciamento social.

### **Serviço Municipal de Proteção Civil**

- Garante a monitorização do cumprimento das regras definidas no presente Plano;
- Articula procedimentos com a DGS caso sejam necessários.

### **Divisão Técnica de Obras e Serviços Urbanos**

- Assegura a higienização e limpeza da Enoteca.

### **Força Policial Territorialmente Competente**

- Garante o cumprimento das regras definidas para o bom funcionamento da Enoteca.

## **10. INFORMAÇÃO PÚBLICA**

Numa perspetiva de conjugação de esforços para assegurar a difusão alargada de comportamentos e medidas de autoproteção, a informação a divulgar respeitará simultaneamente as orientações das autoridades de saúde e os procedimentos definidos no presente Plano.

Procedeu-se à reprodução de materiais informativos sobre os cuidados a ter para reduzir o risco de contágio e disseminação da doença. Estes materiais foram distribuídos na Enoteca.

## **11. CONTACTOS ÚTEIS**

<i>Entidade</i>	<i>Nome</i>	<i>Contacto</i>
<i>Autoridade de Saúde</i>	Dr. Augusto Brito	967 611 198
<i>Delegado Saúde Pública Municipal</i>	Dr. Manuel Galego	967 611 199
<i>Diretor do Plano</i>	Vereador SMPC Pedro Roma	967 223 129
<i>Linha SNS 24</i>	-	808 24 24 24
<i>Numero Europeu de Emergência</i>	-	112
<i>Centro de Saúde de Redondo</i>	-	266 989 110
<i>Bombeiros Voluntários de Redondo</i>	-	266 989 140
<i>ARS Alentejo</i>	-	266 758 770
<i>GNR Redondo</i>	-	266 909 101
<i>Câmara Municipal de Redondo</i>	-	266 989 210
<i>Serviço Municipal de Proteção Civil (SMPC)</i>	Helena Roque	965 391 684
<i>Unidade Orgânica da Cultura/Centro Cultural</i>		962 025 183

## **12. HOMOLOGAÇÃO DO PLANO**

Entrada em vigor

Este Plano de Contingência entra em vigor imediatamente e deve ser amplamente divulgado internamente e externamente.

## **13. BIBLIOGRAFIA**

- Orientação 003/2022, de 15/03/2022 da DGS;
- Orientação 014/2020, de 21/03/2020, na sua versão atual, da DGS;
- Orientação n.º 006/2020, de 26/02/2020, na sua versão atual, da DGS;
- Plano de Contingência COVID-19 Município de Redondo, abril de 2022.

05 de abril de 2022

Presidente da Câmara Municipal,

David Manuel Fialho Galego



**14. ANEXOS**

**ANEXO 1**

**FICHA TÉCNICA E DE SEGURANÇA SOLUÇÃO ALCOÓLICA**



**BIORAH BIOSCIENCES**

Edifício ICAT - TECLABS, Centro de Inovação  
Campus da Faculdade de Ciências  
Universidade de Lisboa - Campo Grande  
1749 - 016 LISBOA | PORTUGAL



**FICHA TÉCNICA**

**AGEL Álcool - Gel desinfetante**

**Descrição**

O **AGEL** é uma solução alcoólica de limpeza e desinfecção. Está indicado para a limpeza e higienização de todas as superfícies compatíveis e na desinfecção de mãos, de acordo com os critérios e recomendações da DGS e OMS <sup>1)</sup>. O **AGEL** apresenta excelentes propriedades desinfetantes e de secagem, sem deixar resíduo. Incorpora substâncias gelificantes especiais que permitem a **otimização da acção desinfetante**, com tempo de contacto mínimos.

**Características Físico-Químicas**

Aspecto: Líquido, translúcido.  
Cor: Incolor  
Odor: Alcoólico, característico.  
pH < 8  
Massa volúmica: Entre 0,85 – 0,95 g/cm<sup>3</sup>  
Biodegradabilidade: Totalmente biodegradável.

**Aplicações**

Desinfecção de mãos e superfícies compatíveis com soluções alcoólicas.

**Dosagem**

Usar puro.

**Apresentação**

Embalagens de plásticos de 5L, 25L, 200L e 1000 Litros de capacidade.

1. World Health Organization Laboratory biosafety guidelines related to coronavirus disease 2019 (COVID-19), 12 February 2020

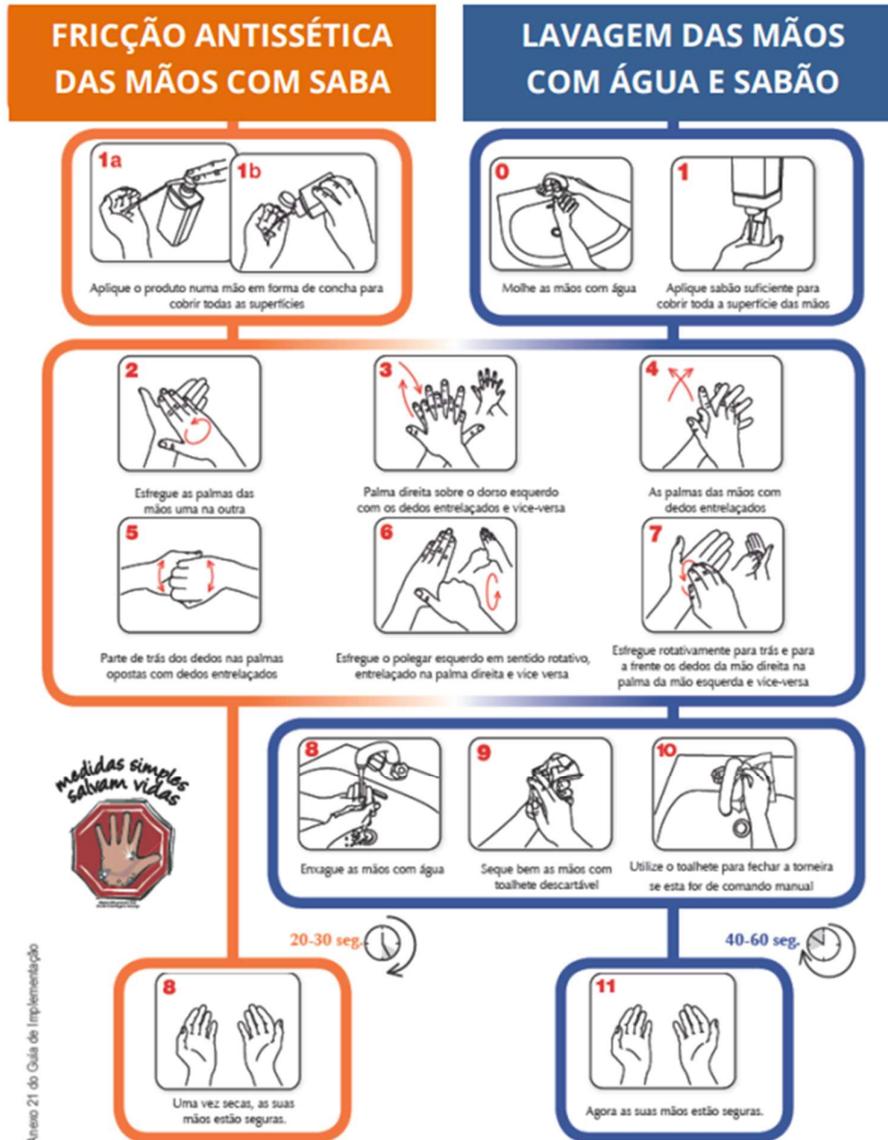
As informações contidas nesta Ficha Técnica, são meramente indicativas, baseando-se em característicos técnicos validados experimentalmente e dados adquiridos pelo fabricante de utilização do produto, podendo ser alterada a qualquer momento sem aviso prévio. Tanto que a utilização do produto não está controlada pela BIORAH Biosciences, é assim não poderá ser responsabilizada de qualquer responsabilidade por danos ou perdas ocasionadas por uma utilização incorreta ou desatualizada. O produto não deve utilizar-se para fins que não sejam os especificados, sem ter primeiro uma instrução escrita do seu manuseamento. É sempre responsabilidade do utilizador tomar as medidas necessárias a fim de cumprir as exigências estabelecidas na legislação vigente. A informação contida neste documento é uma descrição resumida das características físico-químicas, aplicações, dosagem e apresentação do produto e não deve ser considerada como uma garantia das suas propriedades. Esta informação está correcta no momento actual do seu contacto com a data de sua publicação. A informação apresentada está apenas relacionada com o produto e poderá não ser válida se o produto for alterado, combinado ou misturado com qualquer outro produto ou processo. A informação é apresentada de boa fé e nenhuma garantia está implícita no que diz respeito à qualidade ou especificação do produto. O utilizador deverá assegurar-se que o produto é o adequado para o fim a que se destina. BIORAH Biosciences, Lda





**ANEXO 2**

**TÉCNICA DA HIGIENE DAS MÃOS**



Fonte: Orientação n.º 003/2022 de 15/03/2022



### ANEXO 3

### ETIQUETA RESPIRATÓRIA

COVID-19

## ETIQUETA RESPIRATÓRIA

### Porque é tão importante?

Quando **tosse, espirra ou fala**, liberta **gotículas ou secreções** que podem ser inspirados por outras pessoas ou depositar-se em objetos e superfícies que o rodeiam.



Quando espirrar ou tossir, **tape o nariz e a boca com um lenço de papel ou com o braço.**

Deite o lenço no lixo, e lave as mãos.



Com medidas de etiqueta respiratória consegue **proteger as outras pessoas.**

EM CASO DE SINTOMAS

**LIGUE SNS 24**  **808 24 24 24**

#SEJAMAGENTEDESUADEPUBLICA  
#ESTAMOSON  
#UMCONSELHODADGS



Fonte: Orientação n.º 003/2022 de 15/03/2022



ANEXO 4

CORRETA UTILIZAÇÃO DA MÁSCARA FACIAL

**COVID-19**

# MÁSCARAS



## COMO COLOCAR

- 1ª** LAVAR AS MÃOS ANTES DE COLOCAR 
- 2ª** VER A POSIÇÃO CORRETA  
Verificar o lado correto a colocar voltado para a cara (ex: na máscara cirúrgica lado branco, com arame para cima) 
- 3ª** COLOCAR A MÁSCARA PELOS ATILHOS/ELÁSTICOS 
- 4ª** AJUSTAR AO ROSTO  
Do nariz até abaixo do queixo 
- 5ª** NÃO TER A MÁSCARA COM A BOCA OU COM O NARIZ DESPROTEGIDOS 

## DURANTE O USO

- 1ª** TROCAR A MÁSCARA QUANDO ESTIVER HÚMIDA 
- 2ª** NÃO RETIRAR A MÁSCARA PARA TOSSIR OU ESPIRRAR 
- 3ª** NÃO TOCAR NOS OLHOS, FACE OU MÁSCARA  
Se o fizer, lavar as mãos de seguida 

## COMO REMOVER

- 1ª** LAVAR AS MÃOS ANTES DE REMOVER 
- 2ª** RETIRAR A MÁSCARA PELOS ATILHOS/ELÁSTICOS 
- 3ª** DESCARTAR EM CONTENTOR DE RESÍDUOS SEM TOCAR NA PARTE DA FRENTE DA MÁSCARA 
- 4ª** LAVAR AS MÃOS 

## TRANSPORTE E LIMPEZA DE MÁSCARAS REUTILIZÁVEIS

- Manter e transportar as máscaras em invólucro fechado, respirável, limpo e seco.
- Caso utilize máscara comunitária, deve confirmar que esta é certificada.
- Lavar e secar, após cada utilização, seguindo as indicações do fabricante.
- Verificar nas indicações do fabricante o número máximo de utilizações.

#SEJAMAGENTEDESAUDEPUBLICA  
#ESTAMOSON  
#UMCONSELHODADGS



Fonte: Orientação n.º 003/2022 de 15/03/2022



**ANEXO 5**

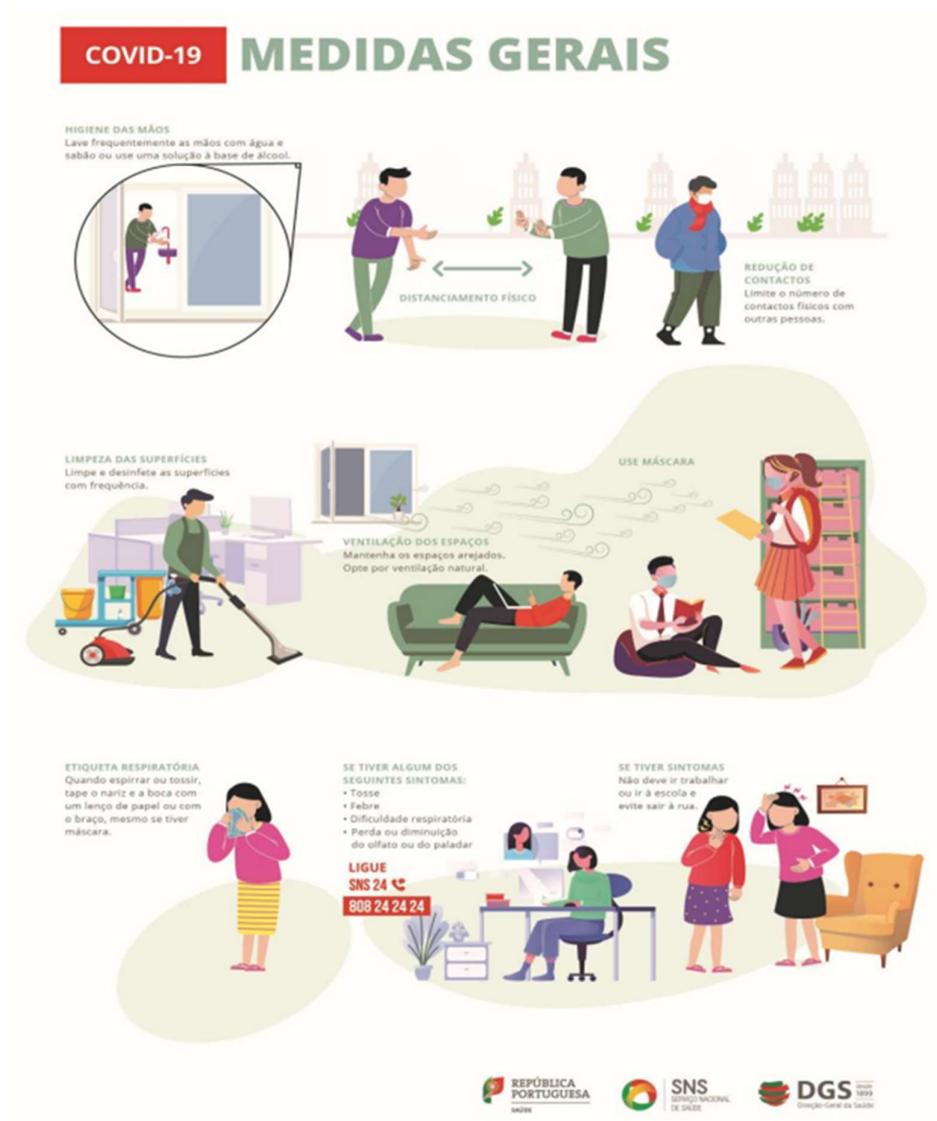
**AREJAMENTO E VENTILAÇÃO DOS ESPAÇOS**



Fonte: Orientação n.º 003/2022 de 15/03/2022



**ANEXO 6**  
**DISTANCIAMENTO FÍSICO**



Fonte: Orientação n.º 003/2022 de 15/03/2022



ANEXO 7

LIMPEZA E/OU DESINFEÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

**COVID-19** LIMPEZA DE SUPERFÍCIES

COMO LIMPAR

- |   |   |
|---|---|
| 01  <b>Lavar as mãos</b>   | 02  <b>Colocar as luvas</b>  |
| 03  <b>Limpar com produtos de limpeza doméstica adequados às superfícies</b> (exemplo: soluções lava tudo, detergente ou água e sabão) | 04  <b>Desinfetar com produtos domésticos de desinfeção</b> (exemplo: lixívia, desinfetantes com pelo menos 70% de álcool) |
| 05  <b>Deixar atuar durante 10 minutos</b>   | 06  <b>Enxaguar apenas com água quente</b> e deixar secar ao ar  |
| 07  <b>Retirar as luvas</b>  | 08  <b>Lavar as mãos</b>   |

CUIDADOS A TER

- |  |   |
|--|---|
|  <b>Deve de utilizar luvas e roupa protetora</b> (exemplo: avental de plástico) |  <b>Deve ter especial atenção com as zonas de contacto frequente como maçanetas das portas, interruptores de luz ou outros objetos</b> |
|  <b>Os produtos utilizados devem estar dentro do prazo de validade</b>          |  <b>Durante a desinfeção, deve-se assegurar a ventilação do espaço</b> (abrir janelas e/ou portas para circular o ar)                  |

#SEJAUMAGENTEDESAUDEPUBLICA  
#ESTAMOSON  
#UMCONSELHODADGS



Fonte: Orientação n.º 003/2022 de 15/03/2022



**ANEXO 8**

**FICHA TÉCNICA DO PRODUTO DE DESINFECÇÃO E LIMPEZA**




**As substâncias activas (SA), do **CLEANICS** foram reportadas como eficazes na destruição de vírus como o TGEV (vírus da gastroenterite transmitível), MHV (vírus da hepatite do rato) e CoV (coronavírus humano), a 6 de Janeiro de 2020. (Journal of Hospital Infection, 104, (2020), 246-251).**

**Informação Técnica**

*Aspecto:* Líquido transparente.  
*Cor:* Azul.  
*Odor:* Característico.  
*pH:* 5,5-6,5.  
*Densidade:* Aproximadamente 1g/cm<sup>3</sup>.

**Modo de Aplicação**

Conforme a Tabela de Aplicações e Dosagem respectiva. Pode utilizar-se puro ou diluído, por pulverização ou envasamento das superfícies. Especialmente útil em áreas exigentes ou críticas que exigem procedimentos de higienização e desinfeção eficazes e duradouros.

Apto para pulverização de pavimentos, bancadas de trabalho e superfícies verticais em indústrias, instituições de cuidados de saúde e de segurança, escolas, empresas, etc.

Utilizar sem misturar com quaisquer detergentes ou outros compostos químicos, que podem comprometer a eficiência e rapidez na acção do produto.



**Desinfeção de Equipamentos, Pavimentos e outras Superfícies**

**CLEANICS. Desinfeção Eficaz, em Segurança.**

O **CLEANICS** é um desinfetante de superfícies, concentrado, muito eficaz, com acção rápida e formulado através da combinação de alquilamónios, tensoactivos não iónicos e ácidos orgânicos de fontes naturais que, juntos, permitem **ações bactericida, fungicida e virucida**, simultâneas. O **CLEANICS** está isento de **agentes oxidantes** tais como compostos clorados e peróxidos. Também não contém aldeídos e fenóis. As substâncias activas do produto são rapidamente biodegradadas no meio Ambiente, em menos de 13 dias.

**Uma Solução Diferenciadora e de Aplicação Transversal.**

O **CLEANICS** faz parte dos produtos biocidas que foi notificado à **Direcção Geral de Saúde (DGS) (TP2)**. Devido à sua natureza não oxidante, pode ser usado em todas as superfícies de forma segura conseguindo excelentes resultados de desinfeção, em poucos minutos. Uma vez que a eficácia depende da carga microbiológica inicial e da quantidade de interferentes (carga orgânica das superfícies), foram realizados testes que comprovam a eficácia em diferentes condições de ensaio de acordo com as Normas AFNOR EN1040, AFNOR EN1275, AFNOR EN1276, AFNOR EN1650, AFNOR EN13697.



**Eficácia Microbiológica e Acção Anti-Estática.**

Para além dos estudos relativos à eficácia das SA que compõem o produto e dos testes independentes realizados com o **CLEANICS**, o seu desempenho enquanto agente de higienização e desinfeção, permite anular a electricidade estática das superfícies tratadas.

Esta capacidade permite agilizar as operações de limpeza e reduzir a acumulação de poeiras nas superfícies.



A mesma capacidade pode ser aproveitada na lavagem de peças e equipamentos, deixando actuar o produto na sua forma pura, por alguns minutos e enxaguando de seguida.

BIORAH, BIOSCIENCES Lda, TEC LABS Instituto de Ciência Aplicada e Tecnologia | Campus da Faculdade de Ciências  
| Universidade de Lisboa | Campo Grande 1746 - 019 Lisboa. | laboratorio@bion3.org | sales@bion3.org | www.biorah.com |