



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

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



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.



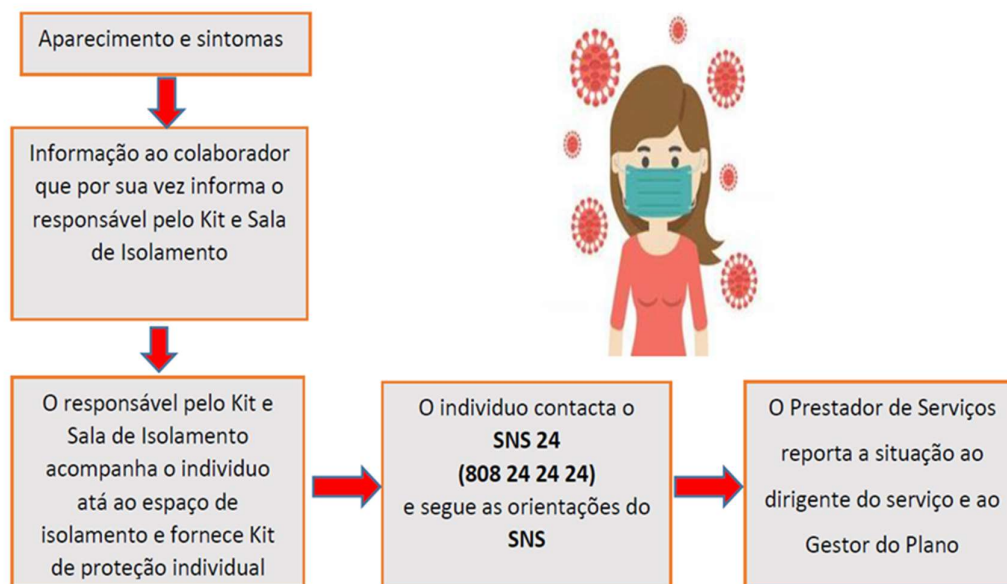
Escala dos funcionários que estarão responsáveis pelos procedimentos em caso de COVID:

Nomes:	Contactos:
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

www.biorah.com

+351 (0) 217 500 547
+351 (0) 969 444 590

sales@biorah.com
marketing@biorah.com

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 ¹⁾. 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/cm³
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.

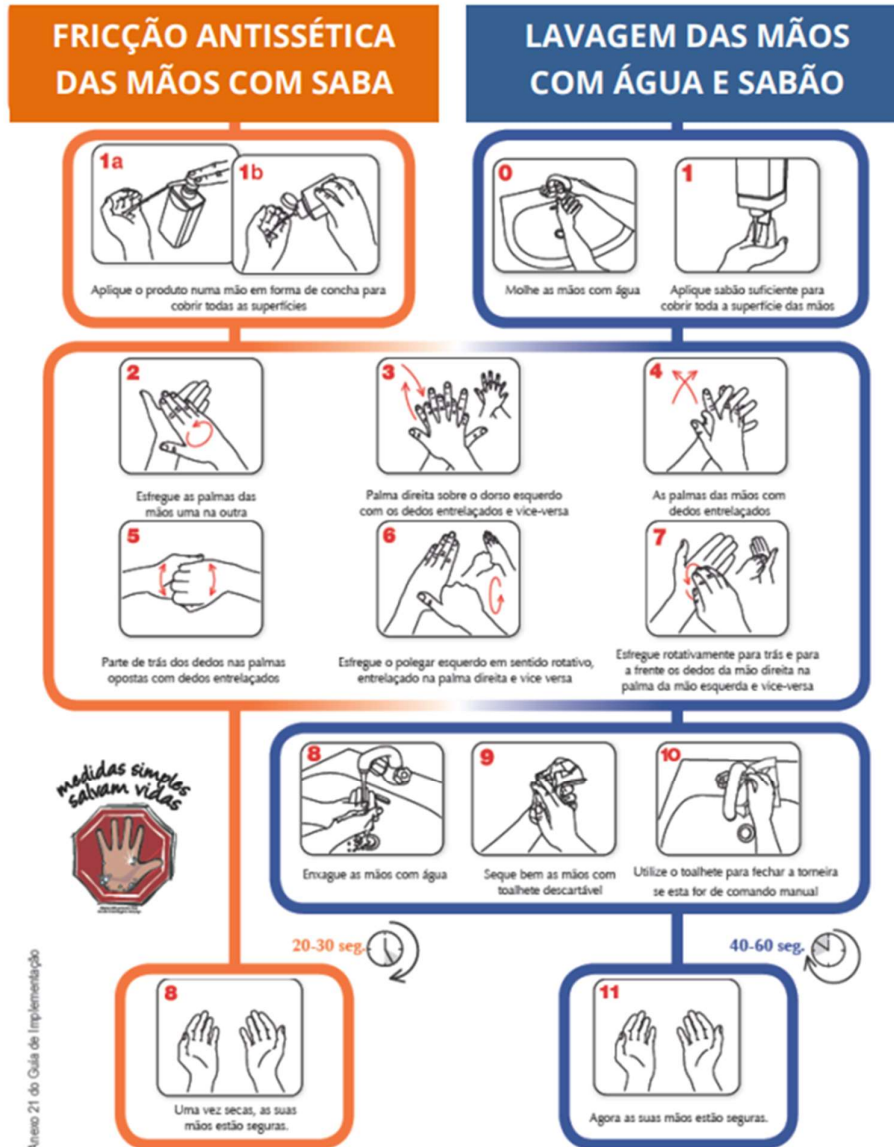
1. World Health Organization Laboratory biosafety guidelines related to coronavirus disease 2019 (COVID-19), 12 February 2020

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. Entretanto, a casa 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 regulamentares 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. www.biorah.com



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

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

#SEJAMAGENTEDESUADEPUBLICA
#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

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

CUIDADOS A TER

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

#SEJAUMAGENTEDESUAUDEPUBLICA
#ESTAMOSON
#UMCONSELHODADGS



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



ANEXO 8

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO DE DESINFECÇÃO E LIMPEZA



clean technology



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/cm³.

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.

CLEANICS®

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 ensaguando 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 |