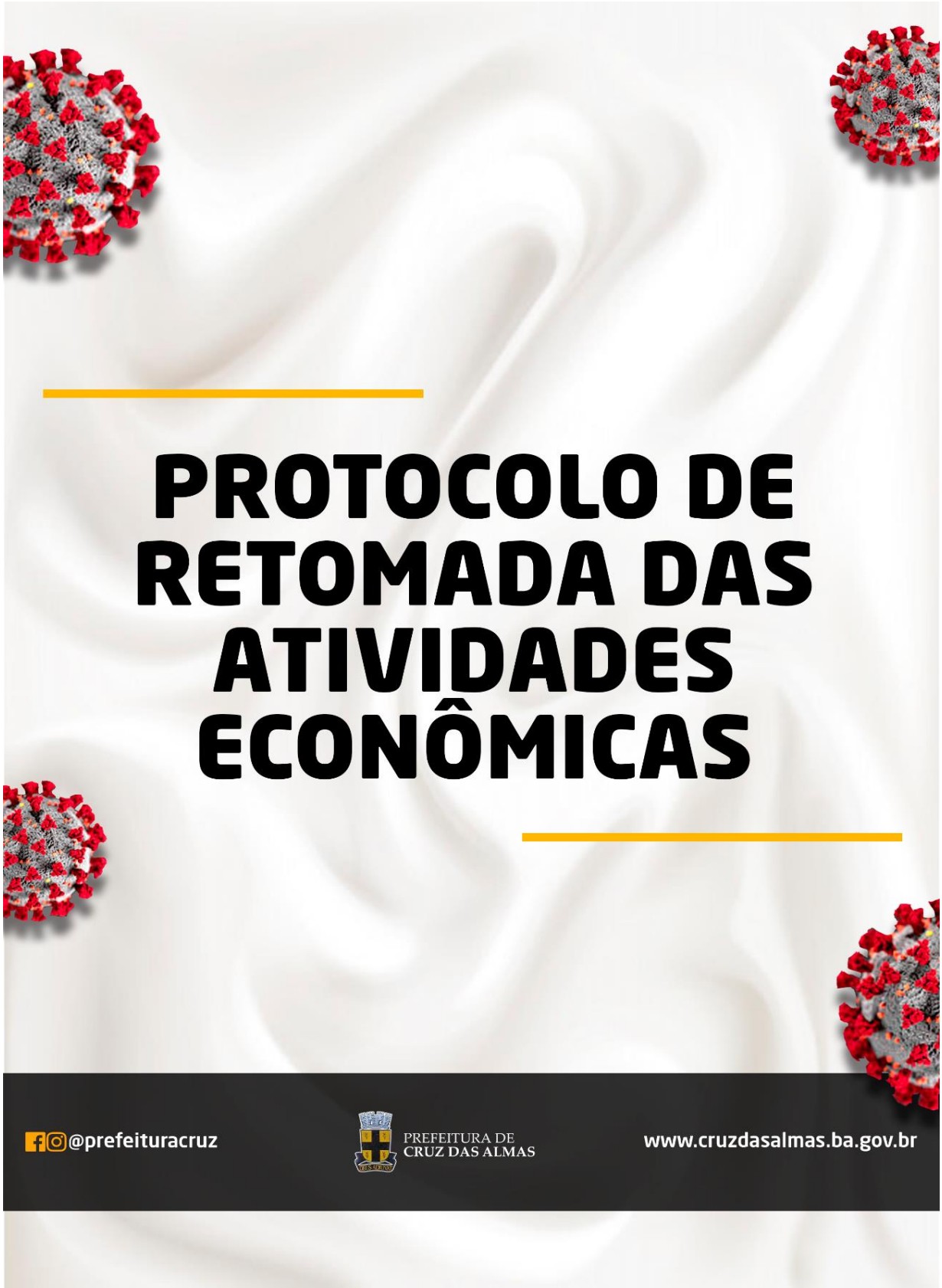
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZ DAS ALMAS – BA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COMITÊ MUNICIPAL DE PREVENÇÃO E ENFRENTAMENTO AO NOVO CORONAVÍRUS – COVID-19



Cruz das Almas – Ba
Setembro/2020

Orlando Peixoto Pereira Filho
Prefeito Municipal

Max Adolfo Passos Mendes
Vice Prefeito Municipal

Vagner Reis Santana
Procurador Geral do Município

Aline Pires Reis
Secretária Municipal de Saúde

Protocolos elaborados por representantes do Comitê Técnico de Enfrentamento à Covid19 da Secretaria Municipal de Saúde do Município, sendo que estes foram debatidos, revisados e validados nas reuniões especificas Grupo de Trabalho designado para esta finalidade, composto por: Representante do Ministério Público do Estado da Bahia, Defensoria Pública do Estado da Bahia, Câmara Municipal, Procuradoria do Município, Secretaria da Administração e Superintendência de Trânsito e representante do CDL e SindCruz.

ÍNDICE

APRESENTAÇÃO 1

MEDIDAS PREVENTIVAS GERAIS 2

PROTOCOLOS SETORIAIS 4

TRANSPORTES PUBLICO E/OU COLETIVO (TAXIS, VANS, MOTOTAXIS, ÔNIBUS, LIGEIRINHO) 4

LANCHONETES, CAFETERIAS, PONTOS DE AÇAÍ, QUIOSQUES, PONTOS DE CACHORRO QUENTE, ACARAJÉ, PASTEIS E AFINS 5

RESTAURANTES E BARES 7

ACADEMIAS 9

AUTOESCOLA 11

SERVIÇOS DE DELIVERY 13

CURSOS PROFISSIONALIZANTES 14

HOTÉIS E POUSADAS 15

TERMINAL RODOVIÁRIO (BANCAS DE REVISTA, RESTAURANTES, GUICHÊS, ÔNIBUS E LANCHONETES) 17

SALÃO DE BELEZA, ESTÉTICA, BARBEARIA E DEPILAÇÃO 19

LOJA DE DEPARTAMENTO E VARIEDADES 21

SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS E ATACADÕES 23

MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO 25

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS/BEBIDAS 27

PADARIA 29

AÇOUGUES 31

LOJAS DE ROUPAS E SAPATARIAS 33

MERCADO MUNICIPAL DE CARNE 35

MERCADO MUNICIPAL DE FARINHA 36

REFERÊNCIAS 37

APRESENTAÇÃO

Para a Gestão Municipal, a prioridade neste momento é manter as famílias em situação de segurança e preservar vidas. Deste modo, apresentamos um Protocolo de Reabertura de Serviços não essenciais pautado em critérios técnicos e científicos tendo como balizadores para o avanço das fases de reabertura os seguintes indicadores epidemiológicos:

1. **Grau de Distanciamento Social (**"De acordo com as autoridades médicas, o grau de distanciamento social ideal é de 70%, **sendo 60% uma meta factível para municípios e Estados** " (DE CARVALHO SOUSA, 2020);
2. **Percentual de Crescimento de Casos (Média Móvel <8% durante 14 dias e % crescimento diário <6%)**;
3. **Percentual de Ocupação de Leito de UTI na Macrorregião Leste (70%)**;
4. **Expectativa de Internamento de casos ativos em relação a capacidade instalada de leitos de COVID no município** (percentual de agravamento <5%).
5. **Cronograma de acordo com escala de risco (anexo).**

Para tanto, foram propostas medidas preventivas gerais que deverão ser implementadas em todos os estabelecimentos, no que couber, e as medidas que deverão ser adotadas de acordo com cada seguimento empresarial.

Importante destacar que tais protocolos foram baseados em protocolos já existentes, que vinham sendo implementados em outros cenários, e validados pelo Grupo de Trabalho instituído para esta finalidade. Houve também apresentação e discussão com representantes dos seguimentos envolvidos, de modo a garantir os ajustes necessários à realidade local.

Desta forma, confiamos que os mesmos possam ser implementados de acordo com a proposta apresentada, certos de que estaremos construindo um processo de retomada da economia de maneira mais segura para todos os envolvidos.

Ainda não acabou! Esse é o momento de redobrar os cuidados individuais, assim como os cuidados coletivos.

MEDIDAS PREVENTIVAS GERAIS

- Todos os trabalhadores devem ser orientados quanto aos riscos e forma de contágio da COVID-19, bem como quanto ao uso correto dos EPIs e serão responsáveis por explicar aos clientes sobre a conduta esperada de cada cidadão;
- Trabalhadores da área de atendimento ao público e da produção e/ou manipulação de alimentos, deverão, além do uso de máscaras artesanais ou não, utilizar o protetor facial;
- Realizar aferição de temperatura com termômetro infravermelho (trabalhadores e clientes) em estabelecimentos com grande circulação de pessoas (hipermercados, supermercados, atacadões, lojas de departamento, lojas de eletrodomésticos, lojas de material de construção e lojas de variedades) ou conforme necessidade e orientação da Vigilância Sanitária;
- Trabalhadores e colaboradores que estejam em grupos de risco devem ser afastados ou colocados em atividade sem contato com o público, como em atividades domiciliares ou administrativas, por exemplo;
- Afastar imediatamente o funcionário com sintomas gripais e/ou respiratórios (febre, dor de garganta, coriza, tosse, dificuldade para respirar), encaminhando-o para avaliação em Unidade de Saúde do Município;
- Disponibilizar um funcionário na entrada do estabelecimento, devidamente paramentado (máscara e protetor facial) para controlar fluxo de entrada de clientes e orientar quanto ao uso de máscara e higienização das mãos fornecendo álcool 70% ou indicando o dispensador apropriado;
- Realizar o controle de clientes na área interna dos estabelecimentos, tendo como referência a capacidade de 50% do espaço;
- Adotar mecanismos de controle de filas nas áreas externas e internas, mantendo o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre clientes através das marcações horizontais;
- Garantir distanciamento entre clientes e atendentes nos balcões e guichês, o qual deverá ser realizado através das barreiras físicas (fitas zebradas, separadores de acrílicos);
- Todos os estabelecimentos que utilizam cestos e carrinhos devem fazer a higienização e pulverização destes itens antes e após o uso, com equipamento adequado e, a depender do porte e circulação de clientes, utilizar borrifadores ou bomba intercostal, criando área para acondicionamento dos itens limpos e outra dos itens sujos. O cliente somente poderá ter acesso aos cestos e carrinhos da área limpa, devendo para isso está sinalizado esta informação;
- Todos os estabelecimentos devem oferecer de forma satisfatória, exposto visualmente e em locais estratégicos, álcool a 70%, em gel ou líquido, e/ou pia com água corrente e sabão líquido e papel toalha;
- Todos os estabelecimentos comerciais devem ser integralmente higienizados (pisos, sanitários, cozinhas e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);

- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, gondolas, mesas e outros deverão ser higienizados em intervalos de 1h, pelo menos, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- O estabelecimento deverá garantir que todos os seus colaboradores façam a troca das máscaras, no máximo, a cada três horas. Os protetores faciais devem ser lavados com água e sabão após cada final de expediente e deverá ser de uso individual de cada funcionário;
- Todos os estabelecimentos devem afixar em local de fácil visibilidade o **Termo de Responsabilidade Sanitária**, devidamente assinado pelo proprietário ou responsável legal, onde se responsabiliza pela implantação das medidas preventivas e de controle de propagação do novo coronavírus;
- Todos os estabelecimentos devem afixar em locais como recepção, salão, banheiros, caixa, etc., avisos sobre os cuidados específicos que colaboradores e clientes devem ter para reduzir o índice de contaminação, além de dispor de sistema de som ou vídeo com material educativo no interior do estabelecimento;
- Todos os estabelecimentos para funcionamento deverão estar com os licenciamentos devidamente validados pelos órgãos de controle (alvarás sanitários, licenciamento ambiental e alvará de funcionamento);
- Todas as atividades econômicas devem ter normas e rotinas próprias conforme os protocolos aqui apresentados e considerando suas atividades operacionais.

PROTOCOLOS SETORIAIS

Cada tipo de estabelecimento deve atender as medidas gerais adotadas por este protocolo, no que couber, além das medidas especificas recomendadas nos protocolos setoriais, bem como as orientações apresentadas de acordo as necessidades específicas de cada setor, visando garantir a saúde da população e os aspectos relacionados a higiene pessoal, higienização de ambientes, distanciamento social, comunicação e monitoramento da Covid-19, e serão fiscalizados sistematicamente para atendimento das medidas.

1.TRANSPORTES PUBLICO E/OU COLETIVO (TAXIS, VANS, MOTOTAXIS, ÔNIBUS, LIGEIRINHO)

- Os serviços serão regulados pela SMTT com estratégias fiscalizatórias para atendimento a estas medidas;
- Todos os taxis, ônibus, vans, moto-taxis de uso público e/ou coletivo devem ser totalmente higienizados, internamente ou nas superfícies de contato (maçanetas, bancos, porta-luvas, cinto de segurança etc.), todos os dias antes do início do turno de trabalho e após cada passageiro;
- Preferencialmente utilizar capas plásticas nas poltronas para facilitar a higienização;
- Os motoristas, cobradores e outros trabalhadores do serviço de transporte público e/ou coletivo devem usar máscaras, que deverão ser trocadas a cada três horas, e protetor facial (o uso de protetor facial somente para cobradores, essa obrigatoriedade não se estende aos motoristas);
- Somente será permitido acesso dos passageiros ao veículo público e/ou coletivo usando máscara descartável ou de tecido;
- Deve ser respeitada a capacidade de 50% do uso das poltronas de forma intercala no transporte. As poltronas não utilizadas deverão estar sinalizadas por fita zebrada ou outra sinalização satisfatória;
- Os vidros deverão estar abertos de modo a garantir a circulação do ar ambiente;
- Os motoristas de Táxi, Uber e outros aplicativos devem levar no máximo três passageiros, um na frente e dois atrás;
- Todos os veículos de transporte público e/ou coletivo devem dispor de álcool 70% para utilização dos motoristas, cobradores e passageiros para higienização das mãos, no início e no final de cada corrida;
- Fornecer álcool a 70%, em gel ou liquido, para os passageiros, no momento do embarque;
- Para os passageiros de moto taxi e/ou para autoescolas, deverá ser usado o capacete do próprio passageiro e, caso não tenha, o uso de touca descartável e máscara é obrigatório, sem excluir a necessidade de higienizar o equipamento para o próximo cliente;
- Os veículos autorizados ao funcionamento estarão adesivados para comprovação do selo de qualidade e responsabilidade sanitária.

2.LANCHONETES, CAFETERIAS, PONTOS DE AÇAÍ, QUIOSQUES, PONTOS DE CACHORRO QUENTE, ACARAJÉ, PASTEIS E AFINS

- Os estabelecimentos devem garantir que todos os seus colaboradores estejam usando máscaras, a serem trocadas, no máximo, a cada três horas. Os profissionais que mantém contato direto com clientes, como balconistas, precisam estar protegidos por barreiras acrílica/vidro e/ou utilizando protetor facial de acrílico, para não haver troca de gotículas entre cliente e funcionário;
- Na entrada do estabelecimento deverá ser fornecido tapete umidificado com hipoclorito a 2%, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar ao estabelecimento;
- Deverá ser disponibilizado álcool a 70%, em gel ou líquido, em locais estratégicos como: balcões, mesas, caixa, recepção e etc e lavatório com água, sabão líquido e papel toalha à disposição dos clientes;
- Todos os estabelecimentos comerciais devem ser integralmente higienizados (pisos, sanitários, cozinhas e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, gondolas, mesas e outros deverão ser higienizados em intervalos de 1h, pelo menos, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- Disponibilizar lixeiras com tampas acionadas por pedais em áreas estratégicas do espaço;
- Deverá ser abolido o uso de cardápios, sendo trocado pelo modelo de lousa ou quadro de avisos. Em último caso, o cardápio deve ser plástico e/ou acrílico, em quantidade adequada para permitir o uso e higienização entre cada uso de cliente ou na apresentação digital;
- O serviço funcionará mediante entrega do produto ao cliente na mesa e, no intuito de reduzir as possibilidades de contágio, a capacidade do local deverá ser reduzida a 50% da capacidade e apenas 2 pessoas por mesa, posicionadas lateralmente ou frontal, se existir barreira de acrílico instalada nas mesas;
- Os talheres, copos, taças e pratos devem ser disponibilizados na forma descartável ou devem ser lavados e desinfetados com sanitizantes a cada uso e colocados separados e embalados por pessoa devidamente paramentada e organizados em local que evite a exposição a contaminação, além de garantir álcool líquido em borrifador em cada mesa para que o cliente faça sua desinfecção. Quanto a secagem destes utensílios não descartáveis, não deve ser utilizado panos de tecidos e sim papel toalha ou secadoras, proibido o uso de toalhas de tecido para secagem;
- O estabelecimento deve manter o distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) entre as mesas;

- Utilizar acessório de limpeza com equipamento de varrição úmida no intuito de evitar as suspensões de partículas;
- Caso exista atendimento em balcão, o estabelecimento deve manter o distanciamento de um metro entre cliente e atendente, utilizando sinalizadores (fita zebrada) e os locais indicados para filas devem ser marcados no chão com, no mínimo 1,5 metro de espaço para cada cliente;
- O acesso de clientes deve ser controlado por um colaborador, na entrada do serviço, para não haver aglomeração de clientes, devendo ser respeitado a capacidade máxima de 50% no espaço, não permitindo consumo em pé;
- Estimular o serviço delivery ou pague pegue, preferencialmente;
- Proibido a venda e o consumo de bebidas alcóolicas;
- As mesas deverão estar cobertas somente por toalhas plásticas ou tampão de vidro. Vedado o uso de toalhas de tecido;
- Obrigatório as licenças de funcionamento e sanitária.

3.RESTAURANTES E BARES

- Os estabelecimentos devem garantir que todos os seus colaboradores estejam usando máscaras, a serem trocadas, no máximo, a cada três horas. Os profissionais que mantém contato direto com clientes, como balconistas, precisam estar protegidos por barreiras acrílica/vidro e/ou utilizando protetor facial de acrílico, para não haver troca de gotículas entre cliente e funcionário;
- Para os funcionários que trabalham na manipulação de alimentos, como na cozinha, obrigatório além das máscaras, o uso de óculos de proteção;
- Na entrada do estabelecimento deverá ser fornecido tapete umidificado com hipoclorito a 2%, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar ao estabelecimento;
- Deverá ser disponibilizado álcool a 70%, em gel ou líquido, em locais estratégicos como: balcões, mesas, caixa, recepção e etc e lavatório com água, sabão líquido e papel toalha à disposição dos clientes;
- O serviço funcionará preferencialmente na modalidade "a la carte" ou prato executivo com entrega na mesa, no intuito de reduzir as possibilidades de contágio, e, em caso de atendimento *"self service"*, os clientes não estarão autorizados a se servirem, o restaurante pode disponibilizar profissional para montar o prato de acordo com a preferência do cliente e o garçom levará até a mesa do mesmo. A capacidade do local deverá ser reduzida a 50% da capacidade total e apenas 2 pessoas por mesa, posicionadas lateralmente ou frontal, se existir barreira de acrílico instalada nas mesas;
- O estabelecimento deve manter o distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) entre as mesas;
- Utilizar acessório de limpeza com equipamento de varrição úmida no intuito de evitar as suspensões de partículas;
- O acesso de clientes deve ser controlado por um colaborador, na entrada do serviço, para não haver aglomeração de clientes, devendo ser respeitado a capacidade máxima de 50% no espaço, não permitindo consumo em pé;
- Estimular o serviço *delivery* ou pague pegue, preferencialmente;
- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, gondolas, mesas e outros deverão ser higienizados em intervalos de 1h, pelo menos, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- Todos os estabelecimentos comerciais devem ser integralmente higienizados (pisos, sanitários, cozinhas e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;

- Disponibilizar lixeiras com tampas acionadas por pedais nos espaços de circulação e sanitários;
- Deverá ser abolido o uso de cardápios, sendo trocado pelo modelo de lousa ou quadro de avisos. Em último caso, o cardápio deve ser plástico e/ou acrílico, em quantidade adequada para permitir o uso e higienização entre cada uso de cliente ou na apresentação digital;
- Os talheres, copos, taças e pratos devem ser disponibilizados na forma descartável ou devem ser lavados e desinfetados com sanitizantes a cada uso e colocados separados e embalados por pessoa devidamente paramentada e organizados em local que evite a exposição a contaminação, além de garantir álcool líquido em borrifador em cada mesa para que o cliente faça sua desinfecção. Quanto a secagem destes utensílios não descartáveis, não deve ser utilizado panos de tecidos e sim papel toalha ou secadoras, proibido o uso de toalhas de tecido para secagem;
- As mesas deverão estar cobertas somente por toalhas plásticas ou tampão de vidro ou descobertas caso o material destas sejam de fácil higienização e serem higienizadas a cada novo cliente. Vedado o uso de toalhas de tecido;
- Caso exista atendimento em balcão, o estabelecimento deve manter o distanciamento de um metro entre cliente e atendente, utilizando sinalizadores (fita zebrada) e os locais indicados para filas devem ser marcados no chão com, no mínimo 1,5 metro de espaço para cada cliente. Proibido consumo de alimentos no balcão ou em pé;
- O restaurante deverá criar dispositivos para reservas e hora marcada com o intuito de evitar aglomeração de clientes;
- Os fardamentos devem ser higienizados após cada turno de trabalho;
- Não será permitido som ao vivo ou outro no local.
- Proibido a disposição de mesas nas calçadas;
- Obrigatório as licenças de funcionamento e sanitária.

4.ACADEMIAS

- O estabelecimento deve garantir que todos os seus colaboradores deverão estar em uso de máscaras, a serem trocadas, no máximo, a cada três horas;
- Na entrada do estabelecimento deverá ser fornecido tapete umidificado com hipoclorito a 2%, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar ao estabelecimento;
- Fornecer na entrada da academia álcool 70%, em gel ou líquido, para uso do cliente;
- Os trabalhadores com contato direto com clientes, como professores, recepcionista, etc, devem estar protegidas com protetor facial/óculos de acrílico e máscaras, artesanais ou não, inclusive durante os exercícios;
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- Capacidade de alunos para academias: até 50 m² de área livre máximo de 12 alunos/hora; até 70 m² de área livre máximo de 17 alunos/hora; até 100 m² de área livre máximo de 25 alunos/hora e até 150 m² de área livre máximo de 37 alunos/hora;
- A recepção da academia deverá gerenciar, junto aos alunos, através de canais de comunicação (WhatsApp, Instagram, Facebook, etc) o horário de agendamento de treino. Caso não haja mais disponibilidade para o horário pretendido o aluno deverá solicitar para horário subsequente ou outro de menor demanda. Limite de 1h por cada grupo de aluno e de 30 minutos para higienização antes do próximo grupo;
- Na chegada do usuário, um atendente precisará confirmar se foi realizado agendamento prévio, requisito para a liberação da entrada;
- Garantir vestiário exclusivo para professores, para higiene individual e troca de roupa para iniciar trabalhos, quando chegarem ao trabalho e sempre que necessário. Para alunos, está vedado acesso para banho/chuveiros, sanitários são permitidos;
- Delimitar com marcação quadrangular, contendo 4m², espaço em que cada cliente deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas, garantindo distância de 2m a cada cliente;
- Posicionar kits de limpeza (álcool a 70% ou hipoclorito a 2%) em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e demais equipamentos. No mesmo local, deve haver orientação para descarte imediato das toalhas de papel em lixeira com tampa e acionada por pedal ou dispensador, com tampa, para flanelas individuais cedidas pela academia para higienização após uso de cada aluno;
- Somente deverão ser permitidos bebedouros com dispositivo para colocação de água em copos e/ou garrafas, devendo haver sinalização para cuidado com a higiene. Deverão dispor também de dispensador de álcool em gel próximo a ele;

- Todas as salas, balcões, equipamentos de ginástica e demais equipamentos de contato dos alunos, professores e funcionários devem ser higienizados ao término de cada hora de funcionamento, com álcool a 70% ou hipoclorito 1 a 2%, considerando um intervalo de 15 minutos para higienização/desinfecção das superfícies após hora de funcionamento;
- As lanchonetes e outros locais que proporcionam aglomerações deverão permanecer fechados, considerando que atividade principal no local são atividades físicas;
- Não será permitida a realização de atividades aquáticas ou esportes de contato. Academias de artes marciais deverão apresentar Plano de Contingência para avaliação;
- Deverá ser comunicado aos clientes que, caso desejem utilizar toalhas ou garrafas de água, estas serão, obrigatoriamente, de uso pessoal e não poderão ser emprestadas ou compartilhadas;
- Os alunos não poderão revezar equipamentos;
- Deverá ser mantido o afastamento entre os equipamentos de, no mínimo, 1,5m de distância, inclusive esteiras, bicicletas e similares, e aqueles que não atendam ao distanciamento mínimo deverão ser isolados por meio de barreiras físicas e permanecer desligados;
- Verificar diariamente a temperatura corporal dos alunos, colaboradores e professores, antes da entrada deles para as atividades práticas do curso, utilizando termômetros sem contato para aferir a temperatura. Pessoas com temperatura acima de 37,3°C e/ou com sintomas de gripe/ resfriado devem ser orientadas a procurar uma unidade de saúde e seguir as recomendações médicas;
- Fica proibido também o uso de leitores biométricos para liberação da entrada, que poderá ser autorizada através da comunicação do CPF ou número de matrícula
- Utilizar acessório de limpeza com equipamento de varrição úmida no intuito de evitar as suspensões de partículas;
- Todos os estabelecimentos comerciais devem ser integralmente higienizados (pisos, sanitários, cozinhas e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, gondolas, mesas e outros deverão ser higienizados em intervalos de 1h, pelo menos, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- O horário de funcionamento será das 05h às 22h respeitando os horários de fechamento para higienização;
- Obrigatório as licenças de funcionamento.

5.AUTOESCOLA

- Apresentar Plano de Contingência para apreciação do Comitê de Enfrentamento ao COVID 19 de acordo com as especificidades de cada Curso;
- Adotar aulas teóricas online, no intuito de evitar a circulação do vírus;
- Priorizar agendamentos de horários de atendimento na área administrativa para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas;
- Verificar diariamente a temperatura corporal dos alunos, colaboradores e professores, antes da entrada deles para as atividades práticas do curso, utilizando termômetros sem contato para aferir a temperatura. Pessoas com temperatura acima de 37,3°C e/ou com sintomas de gripe/ resfriado devem ser orientadas a procurar uma unidade de saúde e seguir as recomendações médicas;
- Não permitir acesso a aulas práticas de alunos com sintomas gripais;
- Uso obrigatório de máscaras em todos os ambientes da autoescola por alunos, clientes e funcionários;
- Os profissionais que mantém contato direto com clientes, como balconistas e/ou atendentes e/ou recepcionistas, precisam estar protegidos por barreiras acrílicas/vidro e/ou utilizando protetor facial de acrílico, para não haver troca de gotículas entre cliente e funcionário. Atendimento, no máximo, 1 (um) cliente separados, na fila, por 2m de um para outro;
- Demarcar as áreas de circulação interna com a sinalização da distância de 2 (dois) metros que deve ser mantida entre todos;
- Disponibilizar álcool a 70% em gel ou líquido, na recepção, em local de fácil acesso a TODOS, nos demais setores, salas de aula, sala do simulador e no interior dos veículos de aprendizagem, à disposição dos alunos, clientes e funcionários;
- Disponibilizar lavatório com sabão líquido e papel toalha para higienização das mãos e secagem, nos sanitários (proibição de toalhas de tecido);
- Higienização frequente (a cada uso) das maçanetas, torneiras, corrimãos, balcões, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e de todas as superfícies metálicas com álcool a 70%. Em todos os ambientes, a cada uso, inclusive no período que compreende o início e fim das provas teóricas;
- Reforço dos procedimentos de limpeza devendo ser integralmente higienizados pisos, sanitários, cozinhas e outros, no mínimo, três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- Manter a ventilação através de portas e janelas abertas, sempre que possível. A utilização de aparelho de ar condicionado deve ser evitada ao máximo, quando utilizado, deverá ser higienizado com frequência;
- Somente deverão ser permitidos bebedouros com dispositivo para colocação de água em copos e/ou garrafas;
- Proibir a permanência de acompanhantes nas dependências da Autoescola/CFC e durante os treinos/provas práticos, bem como de alunos que já tenham finalizado suas aulas;

- A aplicação de prova final do curso de reciclagem de condutor infrator, bem como exames teóricos, deverão ser realizadas de maneira individual, mediante agendamento. Caso o ambiente tenha mais de um terminal/equipamento para a aplicação de prova deverá ser respeitado uma distância mínima de 2 (dois) metros. A máscara somente poderá ser retirada no encerramento da prova, quando solicitado pelo sistema, se indispensável;
- O aluno deve higienizar as mãos com álcool 70% antes e depois de assinar a lista de presença;
- Higienização obrigatória e minuciosa dos veículos com álcool 70% e/ou solução de hipoclorito (1 ou 2%), a cada troca de aluno/candidato em todas as superfícies de contato, como: volante, freio de mão, alavanca de marcha, maçanetas, bancos, painel, setas e lateral esquerda do aluno, bem como o material de baliza;
- Realizar as aulas e exames práticos com os vidros dos veículos abertos, sendo proibido o uso de ar condicionado;
- No término de cada expediente, os veículos devem ser lavados externamente com água e sabão liquido e higienizados internamente com solução hipoclorito (1% ou 2%) e/ou Álcool 70%;
- Utilizar capas plásticas no banco dos veículos de aprendizagem, pois este material pode ser facilmente higienizado com álcool 70% ou solução hipoclorito 1% ou 2% antes do início de cada aula, ou uso de aventais descartáveis por aluno;
- Em razão da necessidade de preservar o distanciamento, recomenda-se não transportar o candidato/aluno na carona da moto utilizada;
- Para os passageiros de moto taxi e/ou para autoescolas, deverá ser usado o capacete do próprio passageiro e, caso não tenha, o uso de touca descartável e máscara é obrigatório, sem excluir a necessidade de higienizar o equipamento para o próximo cliente;
- Obrigatório a licença de funcionamento.

6.SERVIÇOS DELIVERYS

- Utilizar máscaras descartáveis/artesanais, devendo ser trocada a cada três horas;
- Manter a higienização contínua do meio de transporte utilizado para realizar as entregas;
- Limpar e desinfetar as superfícies normalmente tocadas no veículo a cada entrega;
- Lavar as mãos imediatamente após a limpeza das superfícies com água e sabão por pelo menos 20 segundos, ou usar álcool 70% se água e sabão não estiverem disponíveis;
- O fardamento deve ser trocado/higienizado diariamente;
- Adotar procedimentos para, na medida do possível, evitar tocar superfícies com alta frequência de contato, como botões de elevador, maçanetas, corrimãos, etc;
- Se necessário entrar em edifícios para realizar entregas, priorizar a utilização das escadas;
- Redobrar a atenção e cuidados com o manuseio das encomendas com foco em higiene e integridade das embalagens, garantindo a segurança do serviço prestado. Caso a embalagem do pedido não esteja devidamente lacrada, entrar em contato com o fornecedor;
- O Bag utilizado para transporte das encomendas não deverá ser colocado no chão em nenhuma etapa do processo de entrega;
- A higienização do Bag de transporte das encomendas deve ser realizada com borrifação de álcool a 70% a cada entrega, e diariamente com água e sabão e hipoclorito a 1% ou 2% antes do início das atividades e ao final do serviço;
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- Pagamentos em espécie exigem atenção redobrada para a higienização das mãos com álcool a 70%.

7.CURSOS PROFISSIONALIZANTES

- Apresentar Plano de Contingência para apreciação do Comitê de Enfrentamento ao COVID 19 de acordo com as especificidades de cada curso;
- Adotar aulas teóricas online, no intuito de evitar a circulação do vírus;
- Para as aulas práticas, adotar redução de 50% do número total de alunos das turmas para evitar a circulação do vírus, ou de acordo com a especificidade do curso;
- Adotar medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre professores, alunos e colaboradores e, entre esses e o público externo;
- Priorizar agendamentos de horários de atendimento na área administrativa para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas;
- Verificar diariamente a temperatura corporal dos alunos, colaboradores e professores, antes da entrada deles para as atividades práticas do curso. Utilizar termômetros sem contato para aferir a temperatura. Pessoas com temperatura acima de 37,3°C e/ou com sintomas de gripe/resfriado devem ser orientadas a procurar uma unidade de saúde e seguir as recomendações médicas;
- Todos os estabelecimentos educacionais devem ser integralmente higienizados (pisos, sanitários, cozinhas e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- Disponibilizar álcool 70% nas entradas das salas de aula, banheiros e portas de acesso em locais de destaque;
- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, gondolas, mesas e outros deverão ser higienizados em intervalos de 1h, pelo menos, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- Utilizar acessório de limpeza com equipamento de varrição úmida no intuito de evitar as suspensões de partículas;
- Assegurar o funcionamento adequado dos sistemas de ventilação e aumentar a circulação do ar exterior tanto quanto possível, por exemplo, abrindo janelas e portas. No caso de aparelho de ar condicionado, a recirculação de ar não é recomendada e verifique a adequação de suas manutenções preventivas e corretivas.

8.HOTEIS E POUSADAS

- Os profissionais que mantem contato direto com clientes, como balconistas/recepcionistas, precisam estar protegidos por barreiras acrílica/vidro e/ou utilizando protetor facial de acrílico, para não haver troca de gotículas entre cliente e funcionário, todos os outros deverão usar máscaras faciais a serem trocadas a cada três horas;
- Deverá ser disponibilizado em todas as áreas de circulação de pessoas álcool 70%, em gel ou liquido, e/ou lavatório com água e sabão liquido e papel toalha à disposição dos colaboradores e clientes;
- Todos os estabelecimentos comerciais devem ser integralmente higienizados (pisos, sanitários, cozinhas e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, gondolas, mesas e outros deverão ser higienizados em intervalos de 1h, pelo menos, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- Utilizar acessório de limpeza com equipamento de varrição úmida no intuito de evitar as suspensões de partículas;
- Os teclados e computadores devem ser higienizados sempre que houver troca de profissionais;
- Os hospedes devem ser instruídos no check-in sobre as normas de segurança adotadas naquele estabelecimento e levados a assinar um termo de compromisso referente às ações de prevenção da Covid-19;
- As chaves e/ou cartões de acesso aos quartos devem ser higienizadas sempre que entregues na recepção do hotel;
- O estabelecimento deve fazer uma higienização rigorosa de leitos desocupados com hipoclorito de 1 a 2% ou outro produto de acordo as normas da ANVISA;
- A desinfecção dos EPI não descartáveis das camareiras deve acontecer a cada troca de ambiente, quando finalizar a tarefa naquele local, para que não haja transferência de microrganismos de um local para outro;
- Reduzir/limitar uso do elevador, apenas para situação de extrema necessidade;
- Os serviços de Café da manhã, Almoço e Jantar devem ser seguir as mesmas regras de afastamento e proteção de colaboradores e clientes, dos restaurantes e lanchonetes, a exemplo do afastamento de 1,5m (um metro e meio) entre as mesas e o não uso do serviço self-service;
- O estabelecimento pode optar também por servir o café da manhã no quarto do hospede, conforme horário definido no check-in, em recipiente tipo delivery ou em regime de autoatendimento, no próprio restaurante, através de funcionário devidamente paramentado para esta função;
- Na entrada do estabelecimento deverá ser fornecido tapete umidificado com hipoclorito a 2%, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar ao estabelecimento;
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso

de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;

- Disponibilizar lixeiras com tampas acionadas por pedais nos espaços de circulação e sanitários;
- Os talheres, copos, taças e pratos devem ser disponibilizados na forma descartável ou devem ser lavados e desinfetados com sanitizantes a cada uso e colocados separados e embalados por pessoa devidamente paramentada e organizados em local que evite a exposição a contaminação, além de garantir álcool líquido em borrifador em cada mesa para que o cliente faça sua desinfecção. Quanto a secagem destes utensílios não descartáveis, não deve ser utilizado panos de tecidos e sim papel toalha ou secadoras, proibido o uso de toalhas de tecido para secagem;
- As mesas deverão estar cobertas somente por toalhas plásticas ou tampão de vidro. Vedado o uso de toalhas de tecido;
- Os fardamentos deverão ser lavados após cada turno de trabalho;
- Obrigatório as licenças de funcionamento e sanitária.

9. TERMINAL RODOVIÁRIO (BANCA DE REVISTAS, RESTAURANTE, GUICHÊS, ONIBUS, LANCHONETE).

- Deverão ser observadas todas as determinações do protocolo geral
- O horário de funcionamento deverá ser respeitado conforme Decreto Municipal
- O acesso dos clientes ao Terminal Rodoviário deverá será orientado por um funcionário no intuito de evitar aglomeração nos ambientes de circulação e verificar o uso da máscara.
- A capacidade máxima de ocupação será 50% em todos os ambientes.
- A temperatura no Terminal Rodoviário dos passageiros, trabalhadores e clientes deve ser aferida, direcionando aqueles com resultado igual ou superior a 37,5°C para o acompanhamento de saúde adequado.
- É obrigatório afixar, em locais visíveis ao público na entrada do Terminal Rodoviário o protocolo setorial e a capacidade máxima de pessoas simultâneas na Banca de Revistas, Restaurante/ lanchonete, Guichês, Ônibus.
- Deverá ser respeitada a distribuição intercalada das poltronas nos ônibus e somente serão permitidas o uso de 50% dos lugares disponíveis.
- Os ônibus deverão manter o controle de higienização diária (poltronas, piso, sanitários) dos veículos afixada em local visível para conferência quando necessário. Realizar constantemente e quando houver a parada no Terminal Rodoviário de Cruz das Almas higienização de superfícies de contato (maçanetas, cinto de segurança, retrovisor, marcha, volante, painel, acento)
- Todos os sanitários, inclusive os dos ônibus, deverão dispor de pias com água, sabão liquido, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal.
- Os sanitários deverão ser lavados com hipoclorito (1% a 2%) no mínimo três vezes ao dia, pisos e ambientes com circulação de pessoas deverão ser lavados no turno da manhã e no turno da tarde.
- No intuito de evitar filas nos guichês deverá ser incentivado e disponibilizado agendamento de passagens, com pagamento através de aplicativos.
- O acesso aos guichês, pelos clientes, deverá ser através de sinalização no chão com distanciamento de 1, 5 m cada.
- Próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos.
- Todos os guichês deverão disponibilizar álcool gel 70% para uso dos seus trabalhadores e clientes.
- Os trabalhadores que realizam atendimento ao público deverão usar alem de mascaras o protetor facial. Os cobradores de ônibus deverão também usar protetor facial.
- O restaurante e lanchonete não poderão realizar vendas para consumo no local, e sim serviços de delivery e pague pegue;
- O restaurante, lanchonete e bombonieres somente poderão vender suas mercadorias desde que as mesmas estejam embaladas e entregue com materiais descartáveis (copos, pratos, garfos e facas).
- Todos os trabalhadores devem usar máscaras e a troca deverá ser realizada a cada três horas e higienizar as mãos com sabão liquido após cada atendimento ou utilizar álcool gel 70% ou Álcool 70%.

- As superfícies de contato: bancadas, balcões, balanças, maçanetas, vidros, prateleiras deverão ser higienizadas com álcool 70% ou hipoclorito (1% a 2%) a cada hora.
- O uso de cartões de credito, com filme plástico deverá ser disponibilizado para os clientes. Sendo realizado troca a cada ruptura. Os cuidados com o manuseio de dinheiro em espécie também devem ser redobrados, com utilização de álcool gel a 70% a cada uso.

10. SALÃO DE BELEZA, BARBEARIAS, ESTÉTICA E DEPILAÇÃO

- Deverão ser observadas todas as determinações do protocolo geral;
- Na entrada do estabelecimento deverá ser fornecido tapete umidificado com hipoclorito a 2%, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar ao estabelecimento;
- Todos os clientes deverão estar de máscaras para realização de qualquer procedimento;
- Disponibilizar lavatório com água, sabão líquido e papel toalha e/ou álcool 70% em locais estratégicos para higienização das mãos;
- Não é permitido os clientes levarem acompanhantes e/ou animais de estimação;
- Os atendimentos deverão ser realizados exclusivamente através de agendamentos para evitar filas e espera;
- Todos os estabelecimentos comerciais devem ser integralmente higienizados (pisos, sanitários, cozinhas e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, gondolas, mesas, puxadores, interruptores, corrimões, espelhos, bancadas, poltronas, cadeiras, macas e afins deverão ser higienizados em intervalos de 1h, pelo menos, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- Dar preferência ao uso de ventilação natural com abertura de porta e janelas, caso não seja possível, deverá realizar a higienização da climatização mecânica com frequência;
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- Pagamentos em espécie exigem atenção redobrada para a higienização das mãos com álcool a 70%;
- Higienização das mãos a cada uso dos produtos e equipamentos de uso comum como, shampoos e condicionantes;
- Somente utilizar lixeiras com tampa e pedal, em locais estratégicos. O recolhimento deverá ser realizado pelo menos três vezes ao dia, e o profissional com os EPI´s apropriados (luvas, máscaras, toucas);
- Não permitir a realização de serviços simultâneos no mesmo cliente para evitar o risco de contaminação;
- Optar por regime de escalas de trabalho da equipe, para evitar aglomerações;
- Os fardamentos deverão ser lavados e desinfetados diariamente, o uso de jaleco de TNT descartável é obrigatório e deve ser trocado a cada cliente quando o serviço realizado necessite contato físico, como massagem;
- Os profissionais que mantém contato direto com clientes, como recepcionistas, precisam estar protegidos por barreiras acrílica/vidro e/ou utilizando protetor facial de acrílico, para não haver troca de gotículas entre cliente e funcionário, todos os outros deverão utilizar máscaras descartáveis ou artesanais e trocá-las a cada três horas;
- Serviços que exijam a retirada de máscaras e outros EPIs durante o atendimento estão proibidos, a exemplo de maquiagens;
- Verificar diariamente a temperatura corporal dos clientes, colaboradores e profissionais, antes da entrada deles para os serviços, utilizando termômetros sem contato para aferir a temperatura. Pessoas com temperatura acima de 37,3°C e/ou com sintomas de gripe/

resfriado devem ser orientadas a procurar uma unidade de saúde e seguir as recomendações médicas;

- A Sala de Esterilização deve ter os processos de esterilização realizados com maior frequência após a lavagem dos materiais. Todos os materiais utilizados nos clientes devem ser higienizados com hipoclorito a 1% ou 2% e esterilizados os materiais que são utilizados em procedimentos;
- No caso de serviços de manicure/pedicure, é obrigatório que os clientes tragam seus materiais, bem como utilizar materiais descartáveis. É obrigatório o uso de máscara, protetor facial e luvas de procedimentos;
- Obrigatório a licença de funcionamento e sanitária.

11. LOJA DE DEPARTAMENTO E VARIAEDADES

- Deverão ser observadas todas as determinações do protocolo geral;
- Os profissionais que mantem contato direto com clientes, como balconistas/caixas, precisam estar protegidos por barreiras acrílica/vidro e/ou utilizando protetor facial de acrílico, para não haver troca de gotículas entre clientes e funcionário;
- Os trabalhadores devem ser orientados sobre o distanciamento que deve ser mantido entre eles e também para evitar contato físico, além de realizar a lavagem das mãos e o uso das máscaras corretamente;
- Na entrada do estabelecimento deverá ser fornecido tapete umidificado com hipoclorito a 2%, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar ao estabelecimento;
- Disponibilizar um funcionário na entrada do estabelecimento, devidamente paramentado (máscara e protetor facial) para controlar fluxo de entrada, de clientes e orientar quanto ao uso de máscara e higienização das mãos fornecendo álcool 70% ou indicar o dispensador apropriado;
- Realizar o controle de clientes na área interna dos estabelecimentos, tendo como referência a capacidade de 50% do espaço;
- Adotar mecanismos de controle de filas nas áreas externas e internas, mantendo o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre clientes através das marcações horizontais;
- Caso exista atendimento em balcão, o estabelecimento deve manter o distanciamento de um metro entre cliente e atendente, utilizando sinalizadores (fita zebrada) e os locais indicados para filas devem ser marcados no chão com, no mínimo 1,5 metro de espaço para cada cliente;
- Todos os estabelecimentos que utilizam cestos e carrinhos devem fazer a higienização e pulverização destes itens antes e após o uso, com equipamento adequado e, a depender do porte e circulação de clientes, utilizar borrifadores ou bomba intercostal, criando área para acondicionamento dos cestos e carrinhos limpos e outra dos cesto e carrinhos sujos. O cliente somente poderá ter acesso aos cestos e carrinhos da área limpa, devendo para isso está sinalizado esta informação;
- Todos os estabelecimentos devem oferecer de forma satisfatória, exposto visualmente e em locais estratégicos, álcool a 70% na forma de dispensadores, em gel ou líquido, e/ou pia com água corrente e sabão líquido e papel toalha;
- Todo o estabelecimento deve ser integralmente higienizado (pisos, sanitários, cozinhas, depósitos, área de exposição de produtos e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- Deve-se garantir os EPI´s para as equipes de higienização do estabelecimento (fardamento e avental descartável, botas, luvas, protetor/óculos facial)
- Disponibilizar lixeiras com tampas acionadas por pedais em sanitários e em outras áreas estratégicas do espaço;

- Semanalmente, deverá ser realizada lavagem geral do estabelecimento (pisos, sanitários, cozinhas, depósitos, área de exposição de produtos e outros), e sanitização por empresa certificada pela Vigilância Sanitária com produto químico adequado para pulverização, quando houver indicação pelo Órgão (Vigilância Sanitária) para esta realização.
- O uso de toalhas de tecidos ou similar para higienização é vedado, principalmente em locais de contato direto com colaboradores ou clientes (bancadas, balcões, caixas), visto a dificuldade de lavagem desta peça a cada uso. Nestes locais, deverá ser utilizado o papel toalha.
- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, gondolas, mesas e outros deverão ser higienizados a cada uso ou em intervalos de 1h, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- O estabelecimento deverá garantir que todos os seus colaboradores façam a troca das máscaras, no máximo, a cada três horas. Os protetores/óculos faciais devem ser lavados com água e sabão após cada final de expediente e deverá ser de uso individual de cada funcionário;
- Planejar horário de atendimento aos fornecedores no intuito de organizar a descarga de mercadoria no estabelecimento, e assim evitar aglomerações nesta área e também concentração de colaboradores de outras áreas no deposito;
- Orientar os colaboradores sobre o uso do uniforme, somente no local de trabalho. E que não devem ser compartilhados.
- Todos os estabelecimentos devem afixar em local de fácil visibilidade o **Termo de Responsabilidade Sanitária**, devidamente assinado pelo proprietário ou responsável legal, onde se responsabiliza pela implantação das medidas preventivas e de controle de propagação do novo coronavírus;
- Todos os estabelecimentos devem afixar em locais como recepção, salão, banheiros, local de exposição, caixa, etc., avisos sobre os cuidados específicos que colaboradores e clientes devem ter para reduzir o índice de contaminação, além de dispor de sistema de som ou vídeo com material educativo no interior do estabelecimento;
- Dar preferência ao uso de ventilação natural com abertura de porta e janelas, caso não seja possível, deverá realizar a higienização da climatização mecânica com frequência
- Todos os estabelecimentos para funcionamento deverão estar com os licenciamentos devidamente validados pelos órgãos de controle (alvará de funcionamento).

12. SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS E ATACADÕES

- Deverão ser observadas todas as determinações do protocolo geral;
- Trabalhadores da área de atendimento ao público caixas, produção e/ou manipulação de alimentos, açougue deverão, além do uso de máscaras artesanais ou não, utilizar o protetor/óculos facial;
- Os trabalhadores devem ser orientados sobre o distanciamento que deve ser mantido entre eles;
- Emitir comunicações para os colaboradores sobre evitar contatos entre eles como: abraços, beijos e apertos de mão, e praticar a lavagem das mãos e o uso da máscara corretamente;
- Na entrada do estabelecimento deverá ser fornecido tapete umidificado com hipoclorito a 2%, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar ao estabelecimento;
- Disponibilizar um funcionário na entrada do estabelecimento, devidamente paramentado (máscara e protetor/óculos facial) para controlar fluxo de entrada de clientes e orientar quanto ao uso de máscara e higienização das mãos fornecendo álcool 70% ou indicando o dispensador apropriado;
- Realizar o controle de clientes na área interna dos estabelecimentos, tendo como referência a capacidade de 50% do espaço;
- Adotar mecanismos de controle de filas nas áreas externas e internas, mantendo o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre clientes através das marcações horizontais;
- Garantir distanciamento entre clientes e atendentes nos balcões e guichês, o qual deverá ser realizado através das barreiras físicas (fitas zebradas, separadores de acrílicos);
- Todos os estabelecimentos que utilizam cestos e carrinhos devem fazer a higienização e pulverização destes itens antes e após o uso, com equipamento adequado e, a depender do porte e circulação de clientes, utilizar borrifadores ou bomba intercostal, criando área para acondicionamento dos cestos e carrinhos limpos e outra dos cesto e carrinhos sujos. O cliente somente poderá ter acesso aos cestos e carrinhos da área limpa, devendo para isso está sinalizado esta informação;
- Todos os estabelecimentos devem oferecer de forma satisfatória, exposto visualmente e em locais estratégicos, álcool a 70% na forma de dispensadores, em gel ou líquido, e/ou pia com água corrente, sabão líquido e papel toalha;
- Todo o estabelecimento deve ser integralmente higienizados (pisos, sanitários, cozinhas, depósitos, açougue, refeitório, área de exposição de produtos e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- Utilizar acessório de limpeza com equipamento de varrição úmida no intuito de evitar as suspensões de partículas;
- Disponibilizar lixeiras com tampas acionadas por pedais em sanitários e em outras áreas estratégicas do espaço;
- Deve se garantir os EPI´s para as equipes de higienização do estabelecimento (fardamento, botas, luvas, protetor /óculos facial);

- Semanalmente deverá ser realizada lavagem geral do estabelecimento (pisos, sanitários, cozinhas, depósitos, açougue, refeitório, área de exposição de produtos e outros), e sanitização por empresa certificada pela Vigilância Sanitária com produto químico adequado para pulverização, inclusive nos alimentos empacotados;
- O uso de toalhas de tecidos ou similar não é recomendado, principalmente em locais de contato direto com colaboradores ou clientes (bancadas, balcões, caixas), visto a dificuldade de lavagem desta peça a cada uso. Nestes locais deverá ser utilizado o papel toalha;
- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, gondolas, mesas e outros deverão ser higienizados a cada uso ou em intervalos de 1h com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- O estabelecimento deverá garantir que todos os seus colaboradores façam a troca das máscaras, no máximo, a cada três horas. Os protetores/óculos faciais devem ser lavados com água e sabão após cada final de expediente e deverá ser de uso individual de cada funcionário;
- Planejar horário de atendimento aos fornecedores no intuito de organizar a descarga de mercadoria no estabelecimento, e assim evitar aglomerações nesta área e também deslocamento de colaboradores de outras áreas para apoio no deposito;
- Orientar os colaboradores sobre o uso do uniforme apenas no local de trabalho. E que não sejam compartilhados;
- Todos os estabelecimentos devem afixar em local de fácil visibilidade o **Termo de Responsabilidade Sanitária**, devidamente assinado pelo proprietário ou responsável legal, onde se responsabiliza pela implantação das medidas preventivas e de controle de propagação do novo coronavírus;
- Todos os estabelecimentos devem afixar em locais como recepção, salão, banheiros, caixa, etc., avisos sobre os cuidados específicos que colaboradores e clientes devem ter para reduzir o índice de contaminação, além de dispor de sistema de som ou vídeo com material educativo no interior do estabelecimento;
- Dar preferência ao uso de ventilação natural com abertura de porta e janelas, caso não seja possível, deverá realizar a higienização da climatização mecânica com frequência;
- Todos os estabelecimentos para funcionamento deverão estar com os licenciamentos devidamente validados pelos órgãos de controle (alvarás sanitários, licenciamento ambiental e alvará de funcionamento);
- O estabelecimento deve ter normas e rotinas próprias conforme o protocolo aqui apresentado e considerando suas atividades operacionais. Inclusive sobre encaminhamento do colaborador com suspeita ou confirmação de COVID-19 para a unidade de saúde para o devido acompanhamento e monitoramento.

13. MATERIAL DE CONSTRUÇÃO

- Deverão ser observadas todas as determinações do protocolo geral;
- Trabalhadores da área de atendimento ao público, caixas, deverão, além do uso de máscaras artesanais ou não, utilizar o protetor/óculos facial;
- Os trabalhadores devem ser orientados sobre o distanciamento que deve ser mantido entre eles;
- Emitir comunicações para os colaboradores sobre evitar contatos entre eles como: abraços, beijos e apertos de mão, e praticar a lavagem das mãos e o uso da máscara corretamente;
- Na entrada do estabelecimento deverá ser fornecido tapete umidificado com hipoclorito a 2%, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar ao estabelecimento;
- Disponibilizar um funcionário na entrada do estabelecimento, devidamente paramentado (máscara e protetor/oculos facial) para controlar fluxo de entrada, quando necessário, de clientes e orientar quanto ao uso de máscara e higienização das mãos fornecendo álcool 70% ou indicando o dispensador apropriado;
- Realizar o controle de clientes na área interna dos estabelecimentos, tendo como referência a capacidade de 50% do espaço;
- Adotar mecanismos de controle de filas nas áreas externas e internas, mantendo o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre clientes através das marcações horizontais;
- Garantir distanciamento entre clientes e atendentes nos balcões e guichês, o qual deverá ser realizado através das barreiras físicas (fitas zebradas, separadores de acrílicos);
- Todos os estabelecimentos que utilizam cestos e carrinhos devem fazer a higienização e pulverização destes itens antes e após o uso, com equipamento adequado e, a depender do porte e circulação de clientes, utilizar borrifadores ou bomba intercostal, criando área para acondicionamento dos cestos e carrinhos limpos e outra dos cesto e carrinhos sujos. O cliente somente poderá ter acesso aos cestos e carrinhos da área limpa, devendo para isso está sinalizado esta informação;
- Todos os estabelecimentos devem oferecer de forma satisfatória, exposto visualmente e em locais estratégicos, álcool a 70% na forma de dispensadores, em gel ou líquido, e/ou pia com água corrente e sabão líquido e papel toalha;
- Todo o estabelecimento deve ser integralmente higienizado (pisos, sanitários, cozinhas, depósitos, área de exposição de produtos e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- Deve se garantir os EPI´s para as equipes de higienização do estabelecimento (fardamento, botas, luvas, protetor /óculos facial)
- Disponibilizar lixeiras com tampas acionadas por pedais em sanitários e em outras áreas estratégicas do espaço;
- Semanalmente deverá ser realizada lavagem geral do estabelecimento (pisos, sanitários, cozinhas, depósitos, área de exposição de produtos e outros), e sanitização por empresa

certificada pela Vigilância Sanitária com produto químico adequado para pulverização, quando houver indicação pelo órgão para esta realização;

- O uso de toalhas de tecidos ou similar não é recomendado, principalmente em locais de contato direto com colaboradores ou clientes (bancadas, balcões, caixas), visto a dificuldade de lavagem desta peça a cada uso. Nestes locais deverá ser utilizado o papel toalha;
- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, gondolas, mesas e outros deverão ser higienizados a cada uso ou em intervalos de 1h com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- O estabelecimento deverá garantir que todos os seus colaboradores façam a troca das máscaras, no máximo, a cada três horas. Os protetores/óculos faciais devem ser lavados com água e sabão após cada final de expediente e deverá ser de uso individual de cada funcionário;
- Planejar horário de atendimento aos fornecedores no intuito de organizar a descarga de mercadoria no estabelecimento, e assim evitar aglomerações nesta área e também concentração de colaboradores de outras áreas no deposito;
- Orientar os colaboradores sobre o uso do uniforme, somente no local de trabalho. E que não devem ser compartilhados;
- Todos os estabelecimentos devem afixar em local de fácil visibilidade o **Termo de Responsabilidade Sanitária**, devidamente assinado pelo proprietário ou responsável legal, onde se responsabiliza pela implantação das medidas preventivas e de controle de propagação do novo coronavírus;
- Todos os estabelecimentos devem afixar em locais como recepção, salão, banheiros, local de exposição, caixa, etc., avisos sobre os cuidados específicos que colaboradores e clientes devem ter para reduzir o índice de contaminação, além de dispor de sistema de som ou vídeo com material educativo no interior do estabelecimento;
- Dar preferência ao uso de ventilação natural com abertura de porta e janelas, caso não seja possível, deverá realizar a higienização da climatização mecânica com frequência;
- Todos os estabelecimentos para funcionamento deverão estar com os licenciamentos devidamente validados pelos órgãos de controle (alvará de funcionamento);
- O estabelecimento deve ter normas e rotinas próprias conforme o protocolo aqui apresentado e considerando suas atividades operacionais. Inclusive sobre encaminhamento do colaborador com suspeita ou confirmação de COVID-19 para a unidade de saúde para o devido acompanhamento e monitoramento.

14. DISTRIBUUIDORA DE ALIMENTOS/BEBIDAS

- Deverão ser observadas todas as determinações do protocolo geral;
- Trabalhadores da área de atendimento ao público, caixas, deverão, além do uso de máscaras artesanais ou não, utilizar o protetor/óculos facial;
- Os trabalhadores devem ser orientados sobre o distanciamento que deve ser mantido entre eles;
- Emitir comunicações para os colaboradores sobre evitar contatos entre eles como: abraços, beijos e apertos de mão, e praticar a lavagem das mãos e o uso da máscara corretamente;
- Na entrada do estabelecimento deverá ser fornecido tapete umidificado com hipoclorito a 2%, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar ao estabelecimento;
- Disponibilizar um funcionário na entrada do estabelecimento quando necessário, devidamente paramentado (máscara e protetor/oculos facial) para controlar fluxo de entrada, de clientes e orientar quanto ao uso de máscara e higienização das mãos fornecendo álcool 70% ou indicar o dispensador apropriado;
- Realizar o controle de clientes na área interna dos estabelecimentos, tendo como referência a capacidade de 50% do espaço;
- Adotar mecanismos de controle de filas nas áreas externas e internas, mantendo o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre clientes através das marcações horizontais;
- Garantir distanciamento entre clientes e atendentes nos balcões e guichês, o qual deverá ser realizado através das barreiras físicas (fitas zebradas, separadores de acrílicos);
- Todos os estabelecimentos que utilizam cestos e carrinhos devem fazer a higienização e pulverização destes itens antes e após o uso, com equipamento adequado e, a depender do porte e circulação de clientes, utilizar borrifadores ou bomba intercostal, criando área para acondicionamento dos cestos e carrinhos limpos e outra dos cesto e carrinhos sujos. O cliente somente poderá ter acesso aos cestos e carrinhos da área limpa, devendo para isso está sinalizado esta informação;
- Todos os estabelecimentos devem oferecer de forma satisfatória, exposto visualmente e em locais estratégicos, álcool a 70% na forma de dispensadores, em gel ou líquido, e/ou pia com água corrente e sabão líquido e papel toalha;
- Todo o estabelecimento deve ser integralmente higienizado (pisos, sanitários, cozinhas, depósitos, área de exposição de produtos e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- Deve se garantir os EPI´s para as equipes de higienização do estabelecimento (fardamento, botas, luvas, protetor /óculos facial);
- Disponibilizar lixeiras com tampas acionadas por pedais em sanitários e em outras áreas estratégicas do espaço;
- Semanalmente deverá ser realizada lavagem geral do estabelecimento (pisos, sanitários, cozinhas, depósitos e/ou área de exposição de produtos e outros), e sanitização por

empresa certificada pela Vigilância Sanitária com produto químico adequado para pulverização;

- O uso de toalhas de tecidos ou similar não é recomendado, principalmente em locais de contato direto com colaboradores ou clientes (bancadas, balcões, caixas), visto a dificuldade de lavagem desta peça a cada uso. Nestes locais deverá ser utilizado o papel toalha;
- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, gondolas, mesas e outros deverão ser higienizados a cada uso ou em intervalos de 1h com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- O estabelecimento deverá garantir que todos os seus colaboradores façam a troca das máscaras, no máximo, a cada três horas. Os protetores/óculos faciais devem ser lavados com água e sabão após cada final de expediente e deverá ser de uso individual de cada funcionário;
- Planejar horário de atendimento aos fornecedores no intuito de organizar a descarga de mercadoria no estabelecimento, e assim evitar aglomerações nesta área e também concentração de colaboradores de outras áreas no deposito;
- Orientar os colaboradores sobre o uso do uniforme, somente no local de trabalho. E que não devem ser compartilhados;
- Todos os estabelecimentos devem afixar em local de fácil visibilidade o **Termo de Responsabilidade Sanitária**, devidamente assinado pelo proprietário ou responsável legal, onde se responsabiliza pela implantação das medidas preventivas e de controle de propagação do novo coronavírus;
- Todos os estabelecimentos devem afixar em locais como recepção, salão, banheiros, local de exposição, caixa, etc., avisos sobre os cuidados específicos que colaboradores e clientes devem ter para reduzir o índice de contaminação, além de dispor de sistema de som ou vídeo com material educativo no interior do estabelecimento;
- Dar preferência ao uso de ventilação natural com abertura de porta e janelas, caso não seja possível, deverá realizar a higienização da climatização mecânica com frequência;
- Todos os estabelecimentos para funcionamento deverão estar com os licenciamentos devidamente validados pelos órgãos de controle (alvará de funcionamento, alvará sanitário);
- O estabelecimento deve ter normas e rotinas próprias conforme o protocolo aqui apresentado e considerando suas atividades operacionais. Inclusive sobre encaminhamento do colaborador com suspeita ou confirmação de COVID-19 para a unidade de saúde para o devido acompanhamento e monitoramento.

15. PADARIAS

- Deverão ser observadas todas as determinações do protocolo geral;
- Os estabelecimentos devem garantir que todos os seus colaboradores estejam usando máscaras, a serem trocadas, no máximo, a cada três horas. Os profissionais que mantém contato direto com clientes, como balconistas, precisam estar protegidos por barreiras acrílica/vidro e/ou utilizando protetor/óculos facial de acrílico, para não haver troca de gotículas entre cliente e funcionário;
- Na entrada do estabelecimento deverá ser fornecido tapete umidificado com hipoclorito a 2%, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar ao estabelecimento;
- Deverá ser disponibilizado álcool a 70%, em gel ou líquido, em locais estratégicos como: balcões, mesas, caixa, recepção e etc. e lavatório com água, sabão líquido e papel toalha à disposição dos clientes;
- Todos os estabelecimentos comerciais devem ser integralmente higienizados (pisos, sanitários, cozinhas e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, gondolas, mesas e outros deverão ser higienizados em intervalos de 1h, pelo menos, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- Disponibilizar lixeiras com tampas acionadas por pedais em áreas estratégicas do espaço;
- O uso de toalhas de tecidos deverá ser evitado e substituído por papel toalha em todos os setores (produção, atendimento, balcão, etc.);
- Utilizar acessório de limpeza com equipamento de varrição úmida no intuito de evitar as suspensões de partículas;
- O atendimento no balcão, deve estabelecer o distanciamento de um metro entre cliente e atendente, utilizando sinalizadores (fita zebrada) e os locais indicados para filas devem ser marcados no chão com, no mínimo 1,5 metro de espaço para cada cliente;
- O acesso de clientes deve ser controlado por um colaborador, na entrada do serviço, para não haver aglomeração de clientes, devendo ser respeitado a capacidade máxima de 50% no espaço, não permitindo consumo em pé;
- Orientar os colaboradores sobre o uso do uniforme, somente no local de trabalho. E que não devem ser compartilhados;
- Todos os estabelecimentos devem afixar em local de fácil visibilidade o **Termo de Responsabilidade Sanitária**, devidamente assinado pelo proprietário ou responsável legal, onde se responsabiliza pela implantação das medidas preventivas e de controle de propagação do novo coronavírus;

- Manter área exclusiva para recebimento de mercadorias e insumos acompanhada de orientações de higienização das mãos e uso de equipamentos de proteção individual (EPI);
- As mercadorias, matéria primas, insumos deverão ser verificadas em local limpo e ventilado e após conferência e higienização colocado sobre estrados ou outra superfície adequada, nunca direto no chão;
- Somente após higienização das mercadorias, matéria primas, insumos a devem ser encaminhados para área de produção, setor de embalagens, câmaras frias, etc.;
- Os equipamentos, maquinários na área de produção deverão ser higienizados diariamente pelo menos três vezes ao dia, com água, sabão hipoclorito 1 a 2%. E os utensílios a cada uso com água e sabão;
- Preferencialmente os fornecedores e/ou distribuidores, devem ser recebidos em local e horário separado do atendimento ao público, respeitando todos os itens de segurança necessário (álcool 70%, uso de mascará, protetor/óculos facial, etc.);
- Estimular o serviço delivery ou pague pegue, preferencialmente;
- Obrigatório as licenças de funcionamento e sanitária.

16. AÇOUGUES

- Deverão ser observadas todas as determinações do protocolo geral;
- Os estabelecimentos devem garantir que todos os seus colaboradores estejam usando máscaras, a serem trocadas, no máximo, a cada três horas. Os profissionais que mantém contato direto com clientes, como balconistas, precisam estar protegidos por barreiras acrílica/vidro e/ou utilizando protetor/óculos facial de acrílico, para não haver troca de gotículas entre cliente e funcionário;
- Na entrada do estabelecimento deverá ser fornecido tapete umidificado com hipoclorito a 2%, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar ao estabelecimento;
- Deverá ser disponibilizado álcool a 70%, em gel ou líquido, em locais estratégicos como: balcões, mesas, caixa, recepção e etc e lavatório com água, sabão líquido e papel toalha à disposição dos clientes;
- Todos o estabelecimento comercial deve ser integralmente higienizado (pisos, sanitários e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As superfícies de contato como: balcões, bancadas, maçanetas, mesas e outros deverão ser higienizados em intervalos de 1h, pelo menos, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- Disponibilizar lixeiras com tampas acionadas por pedais em áreas estratégicas do estabelecimento;
- O uso de toalhas de tecidos deverá ser evitado e substituído por papel toalha;
- Utilizar acessório de limpeza com equipamento de varrição úmida no intuito de evitar as suspensões de partículas;
- O balcão de atendimento, exposição e/ou caixa deve estabelecer o distanciamento de um metro entre cliente e atendente, utilizando sinalizadores (fita zebrada) e os locais indicados para filas devem ser marcados no chão com, no mínimo 1,5 metro de espaço para cada cliente;
- Os balcões expositores deverão estar protegidos por barreiras físicas (acrílicas, vidros, etc.) que não permitam o contato do cliente com o produto comercializado;
- O acesso de clientes deve ser controlado por um colaborador, na entrada do serviço, para não haver aglomeração de clientes, devendo ser respeitado a capacidade máxima de 50% no espaço, não permitindo consumo em pé;
- Manter área exclusiva para recebimento de mercadorias acompanhada de orientações de higienização das mãos e uso de equipamentos de proteção individual (EPI);

- Orientar os colaboradores sobre o uso do uniforme, somente no local de trabalho e que não devem ser compartilhados;
- Todos os estabelecimentos devem afixar em local de fácil visibilidade o **Termo de Responsabilidade Sanitária**, devidamente assinado pelo proprietário ou responsável legal, onde se responsabiliza pela implantação das medidas preventivas e de controle de propagação do novo coronavírus;
- As mercadorias congeladas deverão ser verificadas em local limpo e ventilado, retirado a embalagem primária e após conferência e higienização colocado nas câmaras frias e balcões expositores;
- Nas câmaras frias de produtos congelados poderão ser mantidos alimentos em embalagens secundárias/ terciárias sobre estrados ou *palets* em PVC;
- As câmaras frias de produtos congelados e resfriados, e também todos materiais (ganchos, etc.) contidos deverão ser higienizadas diariamente com água e sabão, e hipoclorito a 2%;
- Os equipamentos e maquinários para cortes e desossa deverão ser higienizados diariamente pelo menos três vezes ao dia, com água, sabão hipoclorito 1 a 2%. E os utensílios (facas, machados, etc.) a cada uso com água e sabão;
- Preferencialmente os fornecedores e/ou distribuidores, devem ser recebidos em local e horário separado do atendimento ao público, respeitando todos os itens de segurança necessário (álcool 70%, uso de mascará, protetor/óculos facial, etc.);
- Estimular o serviço delivery ou pague pegue, preferencialmente;
- Obrigatório as licenças de funcionamento e sanitária.

17. LOJAS DE ROUPAS E SAPATARIAS

- Deverão ser observadas todas as determinações do protocolo geral;
- Os estabelecimentos devem garantir que todos os seus colaboradores estejam usando máscaras, a serem trocadas, no máximo, a cada três horas. Os profissionais que mantém contato direto com clientes, como balconistas, precisam estar protegidos por barreiras acrílica/vidro e/ou utilizando protetor/óculos facial de acrílico, para não haver troca de gotículas entre cliente e funcionário;
- Na entrada do estabelecimento deverá ser fornecido tapete umidificado com hipoclorito a 2%, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar ao estabelecimento;
- Deverá ser disponibilizado álcool a 70%, em gel ou líquido, em locais estratégicos como: balcões, mesas, caixa, recepção e etc. e/ou lavatório com água, sabão líquido e papel toalha à disposição dos clientes;
- Todos os estabelecimentos comerciais devem ser integralmente higienizados (pisos, sanitários, cozinhas e outros) no mínimo três vezes ao dia com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- As superfícies de contato como: puxadores, maçanetas, interruptores, bancadas, araras, vitrines, mesas, ilhas, colmeias, corrimões e espelhos deverão ser higienizados em intervalos após cada uso ou em pelo menos em intervalo de 1h, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito 2%);
- Todo o estabelecimento deve ser cuidadosamente limpo e desinfetado diariamente antes da abertura. Desinfetar todas as superfícies, araras, vitrines, manequins, mesas, colmeias, mesmo que tenham sido limpas antes do fechamento;
- Orientar os colaboradores sobre o uso do uniforme, somente no local de trabalho. E que não devem ser compartilhados;
- Todos os estabelecimentos devem afixar em local de fácil visibilidade o **Termo de Responsabilidade Sanitária**, devidamente assinado pelo proprietário ou responsável legal, onde se responsabiliza pela implantação das medidas preventivas e de controle de propagação do novo coronavírus;
- Borrifar a cada três horas, os estoques expostos com solução álcool 70% para desinfecção. Esse tempo pode ser antecipado caso haja maior concentração de clientes em contato com as peças;
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- Disponibilizar lixeiras com tampas acionadas por pedais nos sanitários e em áreas estratégicas do espaço;
- Utilizar acessório de limpeza com equipamento de varrição úmida no intuito de evitar as suspensões de partículas;
- No atendimento em balcão e caixas, o estabelecimento deve manter o distanciamento de um metro entre cliente e atendente, utilizando sinalizadores (fita zebrada) e os locais

indicados para filas devem ser marcados no chão com, no mínimo 1,5 metro de espaço para cada cliente;

- O acesso de clientes deve ser controlado por um colaborador, quando necessário, na entrada do serviço, para não haver aglomeração de clientes, devendo ser respeitado a capacidade máxima de 50% no espaço, não permitindo consumo em pé;
- Retirar itens decorativos como tapetes e revistas, mantendo uma decoração mais minimalista para facilitar o processo de higienização;
- Optar, sempre que possível, por deixar portas internas abertas entre setores para ajudar na circulação e evitar o toque em puxadores e maçanetas;
- Estimular o serviço delivery ou pague pegue, preferencialmente;
- Não realizar promoções no interior da loja. Isso pode promover grandes aglomerações ou gerar tumultos. Mas poderá ser utilizado as mídias sociais com sistema de entrega agendado, com pagamento online (transferência bancária, gerar um link para pagamento ou boleto bancário);
- Planejar um espaço separado para recepção de mercadorias e outros insumos. Imediatamente após a chegada proceder à higienização, desinfecção e borrifação utilizando álcool 70%. Somente após estas medidas encaminhar para áreas de depósito, estoques, vitrines, etc.;
- Receber os fornecedores e/ou distribuidores em um local específico, de preferência em local e horário separado do atendimento ao cliente e com todos os itens de segurança necessário (álcool 70%, uso de mascará, protetor/óculos facial, etc.);
- Obrigatório a licenças de funcionamento.

18. MERCADO MUNICIPAL DE CARNE

- Deverão ser observadas todas as determinações do protocolo geral;
- O horário de funcionamento deverá ser respeitado conforme Decreto Municipal;
- Adotar mecanismos de controle de filas em frente a cada boxe, mantendo o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre clientes através das marcações horizontais;
- Garantir distanciamento entre clientes e atendentes nos balcões e guichês, o qual deverá ser realizado através das barreiras físicas (fitas zebradas, separadores de acrílicos);
- É obrigatório afixar, em locais visíveis ao público na entrada dos Mercados o protocolo setorial;
- Deverá ser instalado na entrada do Mercado, lavatório para lavagem das mãos com sabonete líquido e papel toalha;
- Os sanitários deverão dispor de pias com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal;
- Limpeza do espaço 2 vezes ao dia, devendo ser integralmente higienizados pisos, sanitários, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito a 1% a 2%);
- Próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos;
- Todos os boxes terão que disponibilizar álcool gel 70% para uso dos seus trabalhadores e clientes;
- Os boxes deverão ter disponível para uso interno lavatório para lavagem das mãos com pia funcionando adequadamente, e sabão liquido e papel toalha;
- Os trabalhadores dos boxes deverão manter diariamente os aspectos adequados de higiene pessoal: unhas cortadas, barbas aparadas, uso de toucas e guarda pó;
- As carnes deverão estar devidamente refrigeradas, não sendo permitido exposição no balcão;
- Todos os trabalhadores deverão usar máscaras artesanais ou não e protetor facial. A troca deverá ser realizada a cada três horas e higienizar as mãos com sabão liquido após cada atendimento ou utilizar álcool gel 70% ou líquido;
- As superfícies de contato: bancadas, balcões, balanças, maçanetas, prateleiras deverão ser higienizadas com álcool 70% ou hipoclorito (1% a 2%) a cada hora e sempre que houver necessidade;
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- A higienização diária de cada boxe será realizada pelo permissionário em todo o ambiente interno, deverão existir lixeiras com tampas e acionamento por pedal no local;
- As medidas deste protocolo serão fiscalizadas por agentes da SESP e da Secretaria de Administração quanto ao seu cumprimento.

19. MERCADO MUNICIPAL DE FARINHA

- Deverão ser observadas todas as determinações do protocolo geral;
- O horário de funcionamento deverá ser respeitado conforme Decreto Municipal;
- Adotar mecanismos de controle de filas em frente a cada boxe, mantendo o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre clientes através das marcações horizontais;
- Garantir distanciamento entre clientes e atendentes nos balcões e guichês, o qual deverá ser realizado através das barreiras físicas (fitas zebradas, separadores de acrílicos);
- É obrigatório afixar, em locais visíveis ao público na entrada do Mercado o protocolo setorial;
- Deverá ser instalado na entrada do Mercado, lavatório para lavagem das mãos com sabonete líquido e papel toalha;
- Os sanitários deverão dispor de pias com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal;
- Limpeza do espaço 2 vezes ao dia, devendo ser integralmente higienizados pisos, sanitários, com solução apropriada (álcool a 70% ou hipoclorito a 1% a 2%);
- Próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos;
- Todos os boxes terão que disponibilizar álcool gel 70% para uso dos seus trabalhadores e clientes;
- Os trabalhadores dos boxes deverão manter diariamente os aspectos adequados de higiene pessoal: unhas cortadas, barbas aparadas, uso de toucas, guarda pó;
- Todos os alimentos (farinha, beiju, goma) comercializado no Mercado de Farinha deverá estar embalado em sacos (0,5 kg, 1 kg, 2kg, etc.) e somente manter exposto pequena quantidade para demonstração visual;
- Todos os trabalhadores devem usar máscaras artesanais ou não e protetor facial. A troca deverá ser realizada a cada três horas e higienizar as mãos com sabão liquido após cada atendimento ou utilizar álcool gel 70% ou Álcool 70%;
- As superfícies de contato: bancadas, balcões, balanças, maçanetas, prateleiras deverão ser higienizadas com álcool 70% ou hipoclorito (1% a 2%) a cada hora e sempre que houver necessidade;
- As máquinas de cartão de crédito devem ser plastificadas com plástico filme, no início do expediente, e deverão ser higienizadas (álcool a 70% ou hipoclorito 2%) após o uso de cada cliente. Em caso de avaria no plástico filme, este deve ser trocado imediatamente antes do acesso a outro cliente;
- A higienização diária de cada boxe será realizada pelo permissionário em todo o ambiente interno, deverão existir lixeiras com tampas e acionamento por pedal no local;
- As medidas deste protocolo serão fiscalizadas por agentes da SESP e da Secretaria de Administração quanto ao seu cumprimento.

REFERÊNCIAS

- ANVISA, NOTA TÉCNICA Nº 47/2020 Uso de Luvas e Máscaras em Estabelecimentos da Área de Alimentos no Contexto do Enfrentamento Ao COVID-19;
- ANVISA, NOTA TÉCNICA Nº 26/2020, Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19;
- PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA DE SÃO JOAO-BA, Decreto nº 969/ 2020;
- PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA DE SÃO JOAO-BA, Plano de Retomada das Atividades Econômicas do Município de Mata de São João. 2020
- SEBRAE, Orientações Para Retomada Segura de Atividades Bares, Lanchonetes e Restaurantes 2020;
- SEBRAE, Retomada Segura das Atividades: Academia de Ginástica 2020;
- SEBRAE, Retomada Segura das Atividades: Escolas. 2020;
- SEBRAE, Retomada Segura das Atividades Setor de Beleza 2020;
- SEBRAE, Retomada Segura de Atividades: Serviços *Deliverys* 2020;
- SEBRAE, Retomada Segura de Atividades: Transporte por Aplicativo e Taxi. 2020;
- SINDICATO AUTO ESCOLA – SP, COVID 19 Novo Coronavírus Protocolo de Saúde. 2020;
- PREFEITURA MUNICIPAL DE SALVADOR, Retomada Salvador – Protocolos e Critérios de Reabertura;
- CREF4/SP, Procedimentos de Reabertura de Academias.