



Diário Oficial do **MUNICÍPIO**

Prefeitura Municipal de Mucugê

1

Quarta-feira • 12 de Agosto de 2020 • Ano VI • Nº 2024

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.

Prefeitura Municipal de Mucugê publica:

- **Plano De Reabertura Das Atividades Econômicas No Combate A COVID-19 Do Município De Mucugê.**



Lei exige que todo gestor publique seus atos no seu veículo oficial para que a gestão seja mais transparente. A Imprensa Oficial cumpre esse papel.

Imprensa Oficial
a publicidade legal
levada a sério

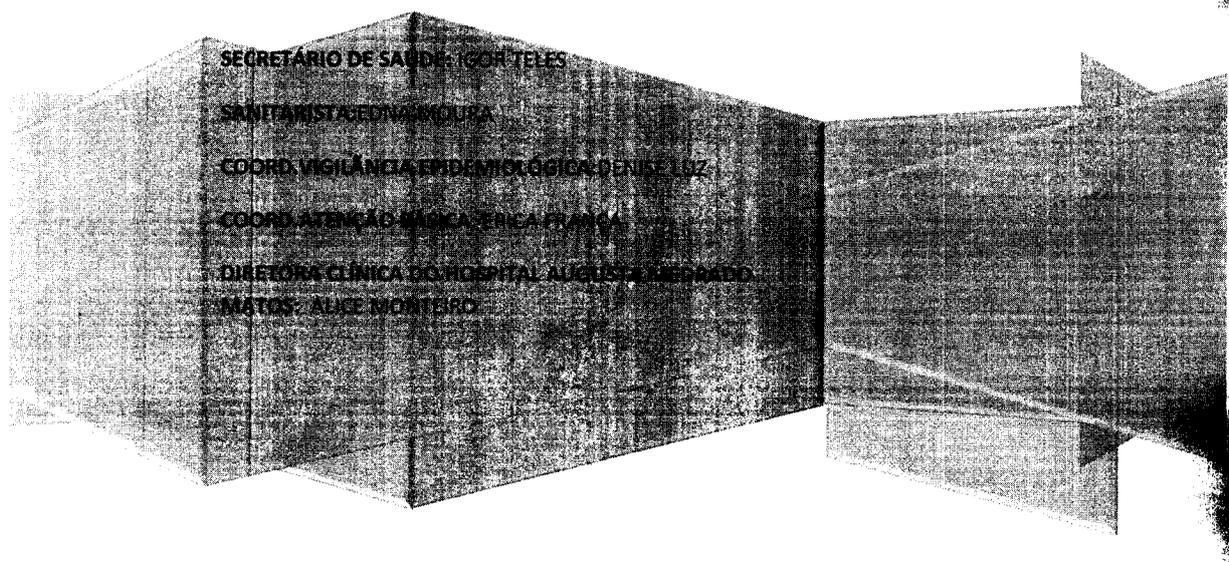
Gestor - Claudio Manoel Luz Silva / Secretário - Governo / Editor - Ass. de Comunicação

CERTIFICAÇÃO DIGITAL: K+CED8GRMSFUJOF+L7Y4YW

Atos Administrativos

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
MUCUGÊ-BA**

PLANO DE REABERTURA DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS NO COMBATE COVID 19





PREFEITURA MUNICIPAL DE MUCUGÊ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PLANO DE REABERTURA DO COMERCIO DE MUCUGÊ

PANDEMIA COVID 19

AGOSTO/2020

ÍNDICE

- 1----- APRESENTAÇÃO - PREVENÇÃO E COMBATE NO CONTROLE A COVID 19**
- 2 ----- ORIENTAÇÕES GERAIS A TODOS OS ESTABELECIMENTOS**
- 3----- SERVIÇO DE HOSPEDAGEM (HOTEIS E SIMILARES)**
- 4----- SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO(RESTAURANTES, BARES, LANCHONETE E SIMILARES)**
- 5----- ACADEMIA**
- 6----- LOJAS (ELETRODOMESTICO, COSMÉTICO, ASSISTENCIA TÉCNICA, ARMARINHO, JOALHERIA, ARTESANATO)**
- 7----- ÓTICA**
- 8----- VESTUÁRIO, PEÇA INTIMA**
- 9----- IGREJAS E TEMPLOS RELIGIOSOS**
- 10 ----- PARQUES E ATRATIVOS TURÍSTICOS**
- 11 ---- AGÊNCIAS DE RECEPTIVO**
- 12 ---- AMBULANTES E COMERCIO INFORMAL**
- 13 ----- ESCRITÓRIOS**
- 14 ----- EVENTOS**
- 15 ---- TRANSPORTE**
- 16 ---- SALÃO DE BELEZA, MANICURE E SIMILARES**
- 17 ----- TABELA FASES DE ABERTURA**

SECRETARIA DE SAÚDE

**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
PROTOCOLO NOVO CORONA VÍRUS
Agosto/2020**

01 - APRESENTAÇÃO - PREVENÇÃO E COMBATE NO CONTROLE A COVID 19

Dispõe sobre a reabertura do comércio local prevenção e controle no combate ao Covid 19 em momento de pandemia

A Doença provocada pelo novo Coronavírus 2019, a COVID-19, é uma doença respiratória causada pelo NOVO vírus SARS-CoV-2. O COVID-19 atingiu o nível de uma pandemia e provoca prejuízo sobre todos os aspectos da vida cotidiana, incluindo viagens, comércio, turismo e mercado financeiro. Tem sido recomendado pelas autoridades em saúde pública a restrição da circulação de pessoas e o distanciamento/isolamento social.

Consequentemente, muitas empresas têm determinado que as atividades laborais sejam desenvolvidas no domicílio dos trabalhadores, bem como restaurantes passaram a atender apenas com as opções de entrega em domicílio ou na modalidade do cliente retirar seu pedido no restaurante. Nesse contexto, a Vigilância Sanitária tem identificado um incremento considerável do uso de serviços de entrega em domicílio e a possibilidade de reabertura do comércio no quinto mês inicial a pandemia do novo corona vírus.

Os estabelecimentos deverão funcionar, assim que for liberado a reabertura da categoria, com as seguintes recomendações em conformidade com OMS (Organização Mundial de Saúde) e as diretrizes do Ministério da Saúde, em concomitância com o Governo do Estado da Bahia.

Retomada das atividades econômicas de estabelecimentos não essenciais do município de Mucugê no combate a Covid 19

A abertura do comércio deverá ser gradual, dividida em quatro fases para que se possa avaliar o impacto da reabertura na saúde da população e que se possa controlar as atividades com mais segurança. As fases irão avançando desde que se mantenham estáveis os números de novos casos. Havendo aumento dos casos retoma-se a fase anterior até que a curva se estabilize ou retoma-se decretos anteriores.

Para que esse Plano de Retomada do comércio do município de Mucugê entre efetivamente em vigor, serão necessários que alguns critérios sejam observados como: A transmissão do vírus no município esteja sob controle em tempo de 14 dias seguidos, seguindo os critérios da Secretaria do Estado da Bahia, ou seja, o sistema de saúde o qual o município é pactuado tenha condições de tratar os moradores acometidos pela doença, caso necessite de leitos específicos para Covid 19. Fica passivo de revogação da flexibilização do comércio, quando se tem em duas semanas Epidemiológica seguidas leitos de UTI Estadual com sua capacidade maior ou igual a 75% de ocupação e/ou índice de contaminação no município, também, por este período, igual ou superior a 0,07% da taxa de contaminação da população. Considerando o Censo IBGE 2020 (Mucugê com população de 10.545); 08 Leitos do Hospital Augusta Medrado Mattos, até o momento, exclusivos para Coronavírus; 06 equipes de saúde da família, tem-se que com 0,07% de contaminação da população, em duas semanas epidemiológicas seguidas, estaríamos com uma saturação do sistema municipal rotativo para suporte à Covid-19.

Todos estabelecimentos deverão seguir as orientações gerais e as específicas das suas respectivas categorias contidas nesse documento, bem como orientações dos Órgãos Oficiais de Saúde. Caso não haja, neste documento, orientações específicas para uma determinada categoria, seguir apenas as orientações gerais e as orientações dos Órgãos Oficiais de Saúde, bem como as recomendações da OMS (Organização Mundial de Saúde) no que tange a higiene pessoal, uso de EPI (equipamento de proteção individual), higiene de ambiente e distanciamento social. Os estabelecimentos serão informados, cadastrados, monitorados e fiscalizados pela Equipe de Vigilância Sanitária em parceria com a Polícia Militar e, ao passo que em que forem se estruturando, receberão um selo de qualidade no cumprimento aos protocolos do Combate ao Covid 19, decretado pelo Governo Municipal.

Visando garantir a isenção de contágio dos colaboradores entre si e clientes, alerta-se para casos que tiveram ou tenha contato com pessoas que testem positivo para Covid 19 ou que tiveram contato com suspeitos da doença ou que esteja com síndrome gripal, nesse caso o responsável da empresa ou a própria pessoa entrará em contato imediatamente com a Vigilância Epidemiológica para devidas orientações e procedimentos, se necessário for.

2 - ORIENTAÇÕES GERAIS A TODOS OS ESTABELECIMENTOS

- Todos os estabelecimentos devem estar atentos a atualização de decretos, leis, portarias em nível municipal, estadual e federal dos Órgãos Oficiais com relação aos padrões de segurança do COVID 19;
- Os estabelecimentos devem disponibilizar todas as informações sobre prevenção e contágio da COVID 19, podendo ser em meio digital, internet, cartilhas, placas, cartazes, card ou panfletos informativos, baseadas nas normas técnicas da ANVISA;
- Os estabelecimentos devem disponibilizar álcool em gel 70% e/ou pia com água corrente e sabão líquido nas áreas comuns;
- Deve ser obrigatório o uso da máscara, exceto quando impossibilitado por alguma atividade específica, e somente nesse momento, previamente definido no protocolo específico desse segmento;
- É recomendável que o estabelecimento disponibilize ou comercialize máscaras reservas para clientes despreparados, caso contrário, não deve receber o cliente sem a devida proteção;
- Os estabelecimentos devem realizar aferição de temperatura de todos os frequentadores, na chegada, por meio de termômetro de testa. Caso ultrapasse 37,5%, a pessoa será destinada a uma unidade de saúde para ser avaliada;
- Os estabelecimentos devem garantir a desinfecção dos pés, na entrada dos estabelecimentos, sendo recomendado o uso de tapetes sanitizantes, devidamente registrado na ANVISA;
- Os estabelecimentos devem intensificar a limpeza e desinfecção dos ambientes com especial atenção às superfícies de constante contato dos colaboradores e clientes.
- Os estabelecimentos devem reduzir itens desnecessário como por exemplo objetos de decoração e realizar o correto armazenamento e descarte dos resíduos;
- Todos os trabalhadores devem receber treinamento constantes para conscientização com relação aos riscos e prevenção da COVID 19, como informações sobre higiene pessoal e de ambientes, correto uso de EPIs, etiqueta respiratória, procedimentos e protocolos adotados pela empresa, bem como a postura preventiva e exemplar no trabalho e no seu deslocamento;
- É recomendável que o estabelecimento defina um ou mais colaboradores devidamente capacitados quanto aos procedimentos internos para monitoramento, a prevenção e o combate a COVID 19, capaz de atuar caso de suspeita de infecção (acompanhar a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contatar o serviço nacional de saúde).
- Os estabelecimentos devem disponibilizar EPIs para seus colaboradores, seguindo as orientações do Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com relação ao tipo, tempo máximo de uso e forma de manipulação e descarte.

- Durante o deslocamento para o local de trabalho e nas atividades laborais, os colaboradores devem usar máscara, evitar contato físico com superfícies em locais públicos, nem conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos.
- A organização deve adotar medidas para diminuir o contato pessoal entre trabalhadores, orientando para que se evitem abraços, beijos, apertos de mão e conversações desnecessárias.
- Deve-se estimular o trabalho remoto para atividades não operacionais;
- Os trabalhadores com 60 anos ou mais ou que apresentem condições clínicas de risco para desenvolvimento de complicações da COVID-19, devem receber atenção especial, priorizando-se sua permanência na residência em teletrabalho ou trabalho remoto ou, ainda, em atividade ou local que reduza o contato com outros trabalhadores e o público, quando possível.
- Os estabelecimentos devem divulgar e incentivar a vacinação entre seus colaboradores, buscando evitar outras síndromes gripais que possam ser confundidas com a COVID-19.
- Em caso de afastamento de Colaborador confirmado (resultado de exame laboratorial, positivo para COVID-19), suspeito (apresentação de sinais e sintomas) ou contatantes de casos confirmados da COVID-19 :
 - a) Havendo suspeita ou confirmação de caso de contaminação de colaboradores, os mesmos devem ser afastados imediatamente para isolamento residencial por 14 dias, mediante apresentação de atestado médico, e;
 - b) Caso haja suspeita de membro da família do colaborador, a medida de isolamento se dará mediante atestado médico da pessoa que reside no mesmo endereço do trabalhador, conforme Portaria do Ministério da Saúde nº 454 de 20 de março de 2020 e mediante apresentação de documentação que demonstre o mesmo endereço de residência. Havendo a possibilidade do funcionário, manter teletrabalho;
 - c) A organização deve orientar seus empregados afastados do trabalho nos termos do item 2.5 a permanecer em sua residência, assegurando-se a manutenção da remuneração durante o afastamento;
 - d) Os trabalhadores afastados considerados casos suspeitos poderão retornar às suas atividades laborais presenciais antes do período determinado de afastamento quando: o exame laboratorial descartar a COVID-19, de acordo com as orientações do Ministério da Saúde; e estiverem assintomáticos por mais de 72 horas;
 - e) A organização deve estabelecer procedimentos para identificação de casos suspeitos, estabelecendo canal de comunicação direto com os trabalhadores para que possam relatar situações suspeitas;
 - f) A organização deve manter registro atualizado, à disposição dos órgãos de fiscalização, com informações sobre casos suspeitos e confirmados;

3 - SERVIÇOS DE HOSPEDAGEM

De modo geral os serviços de hospedagem deverão seguir as seguintes orientações na reabertura dos estabelecimentos:

- Os hotéis podem ocupar até 50% da capacidade instalada de hospedagem no período de pandemia;
- Os hóspedes devem ser instruídos no check-in sobre as normas de segurança adotada naquele estabelecimento e levados a assinar um termo de compromisso referente as ações de prevenção da Covid 19;
- Garantir atendimento preferencial às pessoas de grupo de risco (idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes) em todos os setores do hotel como recepção, restaurantes, área de lazer etc., garantindo um fluxo ágil para que permaneçam o mínimo de tempo possível no aguardo do atendimento;
- Ao receber o cliente, são vedados cumprimentos com contato físico como aperto de mão e abraços;
- Estimular o autosserviço de bagagens. No caso de permanência deste serviço, os carregadores devem higienizar as mãos antes e após carregar malas, bem como, higienizar todos os pontos de contato com álcool 70%;
- Reduzir a quantidade de móveis como sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas nas áreas sociais, bem como remover jornais, revistas e livros para evitar a contaminação indireta;
- É recomendável o uso do pré-check in online.
- Higienizar previamente chaves, cartões de acesso, controles, envelopes e qualquer outro objeto de entrega na chegada do hóspede que devem permanecer com ele durante toda sua estada.
- No check out, recomenda-se que o hóspede deposite esse material em uma caixa de entrega, para posterior higienização.
- A máquina de cartão de crédito/débito deve ser desinfetada com álcool 70% antes e depois do uso, deve-se orientar que o próprio hóspede insira seu cartão. Recomenda-se que se utilize a máquina com tecnologia sem contato.
- Promover a renovação de ar, regularmente, nas salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da corrente de ar;
- Disponibilizar álcool em gel 70% nas áreas comuns, áreas de trabalho e nos apartamentos;
- Orientar cuidados higiênicos e dispor de estrutura para lavagem frequente das mãos, utilizando toalha de papel para fechamento de torneira, quando indisponível torneira de fechamento automático;
- Os colaboradores que tiverem contato direto com clientes como recepcionistas, seguranças, balconistas etc., precisam estar protegidos por barreiras de vidro ou acrílicas ou estarem usando máscaras face Shields ou óculos de proteção, além da máscara;

- Realizar o controle de fluxo de pessoas em áreas comuns como recepção, café da manhã etc., podendo ser criadas barreiras físicas na entrada, marcações no chão para delimitar espaços físicos, placas de sinalização ou outros mecanismos de controle, respeitando o distanciamento social de 1,5 metros.
- Deve-se garantir as distâncias de 1,0m (um metro) entre as cadeiras e 2,0m (dois metros) entre mesas no ambiente de refeições;
- No café da manhã só ficarão juntos na mesma mesa pessoas que estão hospedadas no mesmo quarto ou que moram juntos na mesma residência;
- Caso o estabelecimento não consiga garantir o distanciamento e o ambiente não tiver adequadamente arejado, o café da manhã deverá ser servido no quarto.
- No caso de serviço no quarto, acondicionar de forma correta os alimentos, garantindo o transporte seguro até a unidade habitacional. Não permitir que o garçom entre no quarto;
- Estações de buffets só podem ser usadas quando totalmente fechadas, havendo funcionários para servir individualmente os hóspedes. Os alimentos não podem ficar exposto;
- Retirar cardápios compartilhados e substituir galheteiros, saleiros, açucareiros e outros por fornecimento individual em forma de sachê, disponibilizados no momento da refeição;
- Realizar a desinfecção de mesas e cadeiras após cada uso.
- Priorizar a utilização de toalhas de mesa de uso único, seja de tecido ou de papel. Caso não seja viável, sugere-se optar por materiais e soluções que facilitam sua alternância entre serviços, como uso de tampão de vidro, higienizado a cada uso;
- Reforçar medidas de desinfecção com álcool líquido 70% para os utensílios de mesa e implantar o sistema de inspeção;
- Os talheres devem ser disponibilizados de forma descartável ou devem ser lavados, desinfetados a cada uso, acondicionados individualmente, guardados em local que evite a contaminação e entregues no momento do uso;
- A desinfecção dos ambientes deverá ser realizada diariamente com cloro a 2,5%, sabão detergente e água ou outro sanitizante autorizado pela ANVISA;
- Os espaços de constantes pontos de contato, como: balcão de atendimento, sanitários, secador de cabelo, ferro de passar, maçanetas de portas, corrimãos, telefones, tomadas, teclados de computadores, mouses, bancadas de trabalho, móveis em áreas de espera, carrinhos de bagagens etc., deverão ser higienizados ciclicamente, sempre que houver troca de pessoas e pelo menos 3 vezes ao dia;
- Promover a remoção frequente do lixo. Recomenda-se que as lixeiras existentes no estabelecimento sejam com tampa, pedal e contenham saco plástico para que o resíduo não tenha contato direto com a lixeira;
 - Os estabelecimentos que oferecem banheiros compartilhados devem:
 - a) Aumentar a frequência de limpeza dos banheiros com utilização de produtos indicados pela Anvisa, incluindo a lavagem dos boxes de banho;

b) Disponibilizar álcool 70% spray para que o hóspede higienize o assento do vaso sanitário imediatamente antes do uso, um dispenser com sabão líquido na pia, toalhas de papel e lixeira de pedal;

c) Fixar comunicação dentro do banheiro acerca das medidas preventivas sobre o seu uso compartilhado, estimulando que o hóspede desinfete o assento e lave as mãos antes e depois de usar o banheiro.

- Para a limpeza e desinfecção dos ambientes, os colaboradores devem se paramentar com luvas, botas, óculos, avental ou macacão TNT, máscara, touca;
- Possuir na entrada da cozinha álcool em gel e pia com sabão líquido para lavagem de mãos e papel toalha;
- Realizar frequente manutenção e limpeza dos aparelhos de ar-condicionado, inclusive filtros e dutos;
- A limpeza e desinfecção das unidades habitacionais devem ser feitas sem a presença do hóspede, de forma rigorosa, com o ambiente arejado, deixando portas e janelas abertas, com produtos de desinfecção específicos e com protocolos de segurança para o colaborador;
- Deve-se respeitar o intervalo de, no mínimo 24 horas, para reutilização da unidade habitacional.
- A remoção, transporte e depósito para lavagem da roupa de cama e banho deve ser feita de forma segura para o ambiente e o colaborador.
- Os resíduos recolhidos no quarto devem ser acondicionados em saco que deverá ser fechado e levado ao local de descarte;
- Caso a unidade disponha de frigobar e forneça utensílios (xícaras, talheres, copos etc), higienizá-los após a desocupação do quarto;
- Recomenda-se a entrega de kit frigobar no check-in com reposição sob demanda ou, na existência dos itens de frigobar nas unidades habitacionais, que sejam higienizados e lacrados individualmente para o próximo hóspede;
- É recomendável que travesseiros e colchões devem ser disponibilizados com capas impermeáveis para facilitar a higienização;
- As hospedagens que reutilizam a água devem suspender este sistema durante o enfrentamento da Covid-19.
- Os uniformes da equipe de governança (equipe de higiene e lavanderia) devem ser lavados no meio de hospedagem ou em lavanderia terceirizada. Este processo garante a higienização da roupa e controle por parte do estabelecimento;
- Os colaboradores de outros setores da hospedagem deverão utilizar roupas diferentes para o deslocamento e para o trabalho, realizando o correto acondicionamento em saco plástico da roupa usada.
- É recomendado que a empresa que optar por uso de uniforme padrão disponibilize 03 (três) unidades para cada colaborador, sendo 01 (um) em uso, 01 (um) em lavagem e 01 (um) para o dia seguinte;

- O estabelecimento deverá disponibilizar e higienizar espaço para armazenagem dos pertences dos colaboradores e para troca de suas vestimentas;
- Deve-se informar os protocolos de biossegurança aos fornecedores e certificar cumprimento para segurança de todos;
- Não permitir a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;
- Todos os insumos deverão ser higienizados, antes de armazenados em estoque;
- Aumentar a frequência da limpeza e higienização dos espaços de trabalho, incluindo estações de trabalho, banheiros, áreas de descanso, vestiário e refeitórios.
- Deve disponibilizar pia com sabão e/ou dispenser de álcool 70% nas diversas áreas internas de trabalho;
- Deve haver orientação sobre o não compartilhamento de toalhas e produtos de uso pessoal.
- No refeitórios, deve-se considerar escala de horários dos funcionários, de forma a evitar aglomerações e garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metros.
- Também deve-se evitar o autosserviço ou, quando este não puder ser evitado, devem ser implementadas medidas de controle, como higienização das mãos antes e depois de se servir; higienização ou troca frequentes de utensílios de cozinha de uso compartilhado, como conchas, pegadores e colheres; instalação de protetor salivar sobre as estruturas de autosserviço; e utilização de máscaras e orientações para evitar conversas durante o serviço.
- É vedado o compartilhamento de copos e talheres sem a devida desinfecção.
- Os bebedouros do tipo jato inclinado, quando existentes, devem ser adaptados de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo ou garrafa de hidratação.
- No vestiário deve-se evitar aglomeração de trabalhadores na entrada, na saída e durante a sua utilização.
- Realizar busca ativa e monitoramento dos sintomáticos respiratórios e afastar da atividade de trabalho, como medida de controle sanitário (pode ser realizado pelo serviço ocupacional da empresa, caso haja), mantendo as recomendações do Ministério da Saúde;
- Minimizar as sobrecargas físicas e psíquicas dos trabalhadores, devendo-se adequar o número de trabalhadores às demandas de trabalho. É importante que o processo de trabalho contemple pausas para satisfação das necessidades fisiológicas;
- Considerando que há suspeita de Covid-19 entre os hóspedes:
 - a) Definir uma área de isolamento para estes casos, como: ala, bloco, andar ou quarto que possua menor trânsito de pessoas e colaboradores;
 - b) O hóspede com suspeita de contaminação não deve sair de sua unidade habitacional, devendo comunicar aos profissionais da área administrativa da hospedagem formas de contatar seu médico, plano de saúde ou pedir ajuda na unidade médica local;

- c) Deverá aguardar as instruções dos profissionais de saúde para tomada de decisões;
- d) A autoridade local de saúde poderá optar por enviar a pessoa para o hospital de referência da área ou não, dependendo da situação clínica do doente;
- e) Caso o hóspede necessite permanecer na hospedagem para sua recuperação do Covid-19, conforme orientação médica, recomenda-se ao estabelecimento definir e comunicar, no momento da reserva, qual será a política adotada (exemplo: quem arcará com custos da estada);
- É recomendável que o empreendimento faça adesão ao programa Turismo Responsável do Ministério do Turismo, exibindo o QR Code em local visível.

4 - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO (RESTAURANTES, LANCHONETES, BARES E SIMILARES)

- Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento;
- Criar uma área de desinfecção na entrada, fazendo uso de tapetes umedecidos com soluções desinfetantes autorizadas pela ANVISA e, para lavagem das mãos, álcool 70% ou pia com água e sabão;
- Deve-se garantir o distanciamento mínimo de 1,5 m (um meio e meio) entre clientes e também colaboradores no exercício do seu trabalho, sendo que o acesso de cliente deve ser controlado para não haver congestionamento na fila de caixa, balcões, banheiros, área externa etc;
- Disponibilizar comunicação visual no estabelecimento como placas e cartazes com orientações sobre higiene das mãos, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas e etiqueta respiratória;
- As cadeiras devem estar a uma distância de 1,0m (um metro) entre elas e 2,0m (dois metros) entre as mesas;
- Os locais disponíveis para sentar deverão estar sinalizados para fácil identificação do distanciamento, por parte dos clientes;
- Não separar as mesas dos clientes com barreiras em acrílico, vidro ou outro material.
- Não são permitidos agrupamentos de mesas e deslocamento de cadeiras.
- As posições de trabalho de contato com clientes como balconistas, caixas, precisam estar protegidas por barreira acrílica ou de vidro e utilizando máscara shield (protetor facial) ou óculos de proteção;
- Se o atendimento for em balcão, o estabelecimento deve estabelecer a distância de 2 m (dois metros) entre o cliente e o balcão;
- Organizar cronograma para a utilização do estabelecimento, de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os funcionários e fornecedores (fluxos internos e de entradas e saídas);

- Garantir uso de máscara por todos os clientes colaboradores, com as devidas orientações de uso e troca de acordo com orientações da ANVISA. Os clientes apenas poderão retirá-la apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término;
- O estabelecimento deve orientar e monitorar que os clientes permaneçam sentados e evitem circular no espaço;
- Os colaboradores deverão utilizar roupas diferentes para o deslocamento e para o trabalho, realizando o correto acondicionamento em saco plástico da roupa usada.
- Recomenda-se que, a empresa que optar por uso de uniforme padrão, disponibilize 03 (três) unidades de fardamento para cada colaborador: 01 (uma) vestimenta em uso, 01 (uma) em lavagem e 01 (uma) preparada para o dia seguinte;
- O estabelecimento deverá disponibilizar e higienizar espaço para armazenagem dos pertences dos colaboradores e para troca de suas vestimentas;
- Informar os protocolos aos fornecedores e se certificar do seu cumprimento para segurança de todos;
- Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, dos ambientes comuns dos clientes e colaboradores, banheiros, superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários e gavetas, mesas, cadeiras, entre outros) com saneantes autorizados pela ANVISA;
- Promover a renovação de ar, regularmente, nas salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da corrente de ar;
- Intensificar a manutenção e limpeza dos componentes do sistema de climatização (filtros, bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos);
- A máquina de cartão de crédito/débito deve ser desinfetada antes e depois do uso, podendo ser revestida com plástico filme para facilitar a limpeza.
- Incentivar o pagamento por cartão ou outro meio eletrônico, de preferência sem contato físico (celulares), evitando, o uso de dinheiro. Se não for possível, recomenda-se centralizar as cobranças em um único trabalhador e com algum tipo de suporte intermediário (bandeja, vidro ou similar) para evitar possível contaminação. O colaborador deve higienizar as mãos a cada atendimento;
- Todas lixeiras dos ambientes deverão ser com tampa, pedal e sacos e devem ser esvaziadas várias vezes ao dia, separando e identificando o lixo possivelmente contaminado;
- Recomenda-se o uso de cardápio em meio digital ou sua fixação na entrada do estabelecimento. Caso seja utilizado cardápio na mesa, este deverá ser plastificado e higienizado após cada uso;
- Recomenda-se substituir a comanda de papel por meio que evite o contato físico;
- No caso do garçom levar o pedido à mesa, orientá-lo para não servir o prato nem as bebidas;
- Os talheres, copos e pratos deverão estar disponibilizados de forma descartável ou devem ser lavados e desinfetados a cada uso, acondicionados individualmente em

embalagem vedada, guardados em local que evite a contaminação e entregues no momento do uso;

- Deve-se desinfetar cadeiras e mesas, após cada cliente.
- Deve-se utilizar toalhas de mesa de uso único, seja de tecido ou de papel. Caso não seja viável, sugere-se optar por materiais e soluções que facilitem sua alternância entre serviços, como uso de tampão de vidro;
- Substituir guardanapos de tecidos pelos de papel;
- Substituir galheteiros, saleiros, açucareiros e outros por fornecimento individual em forma de sachê, disponibilizados no momento da refeição;
- Não é recomendado oferecer produtos para degustação;
- Não será permitido, até o término da pandemia, o serviço de refeições self-service, caso opte por esse tipo de serviço, é obrigatório apresentar a proposta a Vigilância Sanitária Municipal para avaliação e validação;
- Em caso de serviço de buffet, seguir as orientações abaixo:
 - a) Deve ser servido por um colaborador;
 - b) O *buffet* deve ser separado por vidro, acrílico ou similar, permitindo que o cliente fique de um lado, acompanhando a elaboração do seu prato pelo colaborador, com o equipamento de proteção individual (EPI);
 - c) Higienizar a divisória com frequência, usando álcool 70% ou água e sabão;
 - d) Manter distância mínima de 1,5m (um metro e meio) e realizar marcações de distanciamento entre os clientes, na fila do *buffet*;
 - e) O estabelecimento deverá disponibilizar o cardápio do dia, fixado em local visível e de fácil higienização. Sugere-se na parte interior da divisória de vidro do *buffet*;
 - f) O estabelecimento deverá dispor de uma pessoa para servir e pesar a comida e outra pessoa para receber o pagamento;
 - g) Procedimentos similares devem ser adotados pelos colaboradores para serviços de bebidas, lanches, sobremesas etc;
 - h) O funcionário responsável pela montagem do prato deverá lavar as mãos ou usar álcool 70%, frequentemente, e deixar o prato para retirada em balcão ou mesa;
 - i) Disponibilizar álcool 70% e os talheres no local de entrega do prato;
 - j) Manter os talheres embalados individualmente e os pratos, copos e demais utensílios protegidos, em todo o processo;
 - k) Ao término da refeição, um colaborador deverá retirar a louça e demais resíduos para descarte e higienização adequados e, em seguida, lavar as mãos.
 - Com relação à produção de alimentos:
 - a) As atividades de operacionalização interna dos estabelecimentos comerciais poderão continuar, desde que respeitadas as regras sanitárias e de distanciamento adequado entre os trabalhadores;
 - b) Certificar a condição de saúde dos manipuladores afastando do serviço aqueles que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, tendo atenção especial quanto à presença de febre e de sintomas respiratórios;

- c) Todos devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, inclusive antes e depois de manipularem alimentos e receberem mercadorias (Consultar instruções do Manual de Boas Práticas da ANVISA);
 - d) É vetado: falar, cantar, assobiar, tossir e espirrar próximo aos produtos; mascar goma, palito ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade;
 - e) Armazenar as embalagens para os alimentos a serem transportadas em local segregado, de fácil higienização e protegidos;
 - f) Higienizar as bancadas antes e após o preparo dos alimentos/produtos;
 - g) Estabelecer funcionários distintos para a montagem e a distribuição dos alimentos;
 - h) Dispor de pia exclusiva para higienização de mãos, provida de sabão bactericida, papel toalha para secagem e lixeira com acionador de pedal.
- É recomendável que o empreendimento faça adesão ao programa Turismo Responsável do Ministério do Turismo, exibindo o QR Code em local visível.

5 – ACADEMIAS

- O Estabelecimento deverá garantir acesso seguro na entrada disponibilizando tapete umidificado com hipoclorito de sódio, devidamente registrado na ANVISA, cuja limpeza dos pés é obrigatória para adentrar o estabelecimento;
- Aquisição do termômetro de testa, caso a temperatura do aluno esteja no momento acima de 37,5, enviar o mesmo a uma unidade de saúde;
- As posições de trabalho de contato com clientes como instrutores, recepcionistas, funcionários e clientes, precisam estar protegidas por barreira acrílica ou de vidro e utilizando máscara shield(máscara facial)para evitar contato com gotículas entre clientes e demais pessoas;
- Os clientes poderão usar máscara tipo TNT ou de tecidos realizando a troca a cada 2 e 4 horas, respectivamente, durante todo tempo de permanência na academia;
- Disponibilizar álcool em gel 70%na entrada do estabelecimento e nas dependências da academia;
- As máquinas de cartões de crédito deverá ser higienizadas a cada uso por cliente;
- Será permitido nas dependência da academia 1um cliente para cada 4m2;
- Vestiário exclusivo para alunos trocarem de roupa ao chegarem na academia;
- Delimitar com fita o espaço em que cada cliente deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas, respeitando a distância mínima de 1,5m a cada pessoa;
- Posicionar kits de limpeza nas áreas de musculação e peso livre, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização para que os alunos possam usar nos equipamentos d treino, como colchonetes, halteres ,equipamentos e demais acessórios, no mesmo local deve haver orientação para descarte imediato das toalhas de papel em lixeira com tampa e acionada por pedal;
- Fazer uso de garrafas de água própria;
- Todas as salas, balcões, equipamentos de ginástica e demais equipamentos de contato com alunos, professores e funcionários devem ser higienizados ao término de cada hora de funcionamento com álcool em gel ou água sanitária;
- Não será permitida aulas de esporte de contato.
- Não atender clientes com sintoma gripal;
- Informar através de banner ou cartazes as orientações a ser seguidas para o aluno.

6 – LOJAS (ELETRDOMÉSTICOS, COSMÉTICOS, ASSISTÊNCIA TÉCNICA, CALÇADOS, ELETRÔNICA, ARMARINHOS, JOALHERIA, COSMÉTICOS, ARTESANATOS E AFINS)

- Uso de máscara obrigatório para clientes e funcionários durante tempo integral;
- Instalar barreira de proteção acrílico ou vidros para os caixas e uso de protetor facial de acrílico para funcionários;
- Demarcar espaço de no mínimo 1,5m entre uma pessoa e outra não permitindo filas com mais de 3 pessoas;
- Receber o cliente de forma que não haja aglomeração dentro e fora do estabelecimento;
- Disponibilizar álcool em gel 70% na entrada do estabelecimento;
- Higienizar bancadas, superfície, instrumentos e equipamentos tocadas no mínimo 3 vezes por dia.
- Higienizar máquinas de cartão de crédito e débito a cada uso do cliente;
- Colocar cartazes ou banners avisando sobre as orientações preventivas no combate ao Covid 19;

7 – ÓTICAS

- Garantir uso de máscara e protetor facial shield para funcionários;
- Garantir álcool em gel 70% para clientes e funcionários;
- Uso de máscara obrigatória do cliente ao adentrar o estabelecimento;
- Adentrar 1uma pessoa por vez no estabelecimento e na espera apenas um cliente com demarcação de 1,5m até o atendimento;
- Desinfeccionar com álcool em gel 70% ou água e sabão toda armação de óculos experimentada por clientes;
- Desinfeccionar duas a três vezes ao dia bancadas e superfícies.
- Não atender cliente com sintomas gripal
- Colocar cartazes avisando sobre as orientações aos clientes;

8 - LOJAS DE VESTUÁRIO E PEÇAS ÍNTIMAS

- Garantir uso de máscara e protetor facial shield para funcionários;
- Garantir álcool em gel 70% para clientes e funcionários;
- Uso de máscara obrigatória do cliente ao adentrar o estabelecimento;
- Adentrar 2 a 3 pessoas por vez no estabelecimento com demarcação de 1,5m de uma pessoa para outra;
- Desinfeccionar três vezes ao dia, no mínimo com álcool em gel 70% ou hipoclorito de sódio bancadas e superfície;
- Recomenda-se que o cliente não experimente roupas, pois existe o risco de contaminação no momento;
- Não atender clientes com sintomas gripal
- Colocar cartazes avisando sobre as orientações aos clientes;

9 - IGREJAS E TEMPLOS RELIGIOSOS

- Disponibilizar álcool em gel para todos os fiéis
- Uso de máscara obrigatório para **TODOS**
- Todo espaço religioso deve ser integralmente higienizado antes e depois de cada cerimônia religiosa;
- Disponibilizar lixeiras com tampas acionadas por pedais;
- Cada participante da cerimônia religiosa deve ficar no mínimo com 1,5m de distância dos demais fiéis, sendo todos sentados;
- Os momentos de encontros, abraços, mãos dadas etc., devem ser postergados para após o término completo da pandemia;
- O líder religioso local, seja pastor, padre ou outros, será o responsável pelo rigor no atendimento aos protocolos;

10 – PARQUES E ATRATIVOS TURÍSTICOS

- Permitir a entrada de visitantes somente com a utilização de máscaras. A máscara é para uso permanente no local, exceto quando o visitante estiver consumindo alimentos (caso seja permitido), bem como praticando atividades aquáticas (caso haja);
- Instalar dispensers com álcool em gel em todas as posições de atendimento, entrada e áreas comuns;
- As posições de trabalho de atendimento e contato com clientes, como balconistas, recepcionistas, caixas etc devem estar protegidas por barreiras acrílicas/vidro e/ou utilizando face shield (protetor facial) ou óculos de proteção;
- Proporcionar redução imediata da capacidade de visitantes, respeitando o protocolo de distanciamento social, de 1,5 m (um metro e meio) entre uma pessoa e outra;
- Se possível, adequar o horário de funcionamento para reduzir aglomerações;
- Os grupos deverão ser organizados dando preferência para pessoas da mesma família ou que estejam viajando juntos, mesmo que estes grupos sejam de pequeno número de pessoas;
- Os locais indicados para filas devem ser marcados no chão com, no mínimo 1,5 metro de espaço para cada visitante;
- Manter fechadas as atrações com interações entre os visitantes, as quais não propiciem condições para manutenção do distanciamento social;
- O acesso de clientes deve ser controlado para não haver congestionamento de pessoas dos atrativos, caixa, banheiros, estacionamento etc;
- Deverá ser disponibilizado álcool em gel e água e sabão líquido à disposição dos visitantes, colaboradores, guias e condutores;
- Os bebedouros do tipo jato inclinado, quando existentes, devem ser adaptados de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo ou garrafa de hidratação.
- Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, dos ambientes comuns dos clientes e colaboradores, banheiros, superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz, mesa, cadeira, maçanetas, puxadores de armários e gavetas, mesas, cadeiras, guarda-volumes, corrimão, rádio ht, contador numérico, leitor biométrico etc) com saneantes autorizados pela ANVISA;
- A máquina de cartão de crédito/débito deve ser desinfetada com álcool 70% antes e depois do uso, deve-se orientar que o próprio hóspede insira seu cartão. Recomenda-se que se utilize a máquina com tecnologia sem contato.
- Desinfetar as lixeiras com álcool 70% e ou hipoclorito a cada rota de coleta;
- Deverá ser abolido o uso de folhetos informativos, voucher ou outros displays de manuseio dos visitantes, sendo trocado pelo modelo de cartaz, lousa ou quadro de avisos. É recomendado a venda de ingressos online;

- Com relação as atividades praticadas na água, as máscaras só poderão ser retiradas imediatamente antes da entrada na água, e deverão ser recolocadas imediatamente após a saída da água;
- Uso obrigatório de toucas descartáveis sob os capacetes e higienização dos capacetes, entre usos, com desinfetantes conforme orientação da ANVISA;
- O estabelecimento deve garantir que todos os seus colaboradores estarão de máscaras, a serem trocadas, no máximo, a cada duas horas para máscaras descartáveis e a cada três horas para máscaras de tecido, caso molhe realizar imediatamente a troca.
- Os colaboradores deverão utilizar roupas diferentes para o deslocamento e para o trabalho, realizando o correto acondicionamento em saco plástico da roupa usada.
- As trilhas deverão ser fiscalizadas pela secretaria de turismo.
- É recomendável que o empreendimento faça adesão ao programa Turismo Responsável do Ministério do Turismo, exibindo o QR Code em local visível.

11 – AGÊNCIAS DE RECEPTIVO

- Os Estabelecimentos devem seguir as Normas Brasileiras de Turismo de Aventura aplicáveis.
- Deve implementar e manter, conforme definido no art. 34 do Decreto nº 7381/2010, um sistema de gestão da segurança (norma ABNT NBR ISO 21101 – Sistemas de Gestão de Segurança – Requisitos) realizando inclusive a identificação dos riscos ambientais onde os riscos biológicos, de contaminação por bactérias e vírus devem estar contemplados.
- É recomendado seguir os manuais e protocolos da ABETA (Associação Brasileira de Empresas de Ecoturismo e Turismo de Aventura), criados durante a pandemia, para as atividades específicas oferecidas e em consideração ao trabalho em áreas naturais.
- É recomendável que o empreendimento faça adesão ao programa Turismo Responsável do Ministério do Turismo, exibindo o QR Code em local visível.

COMUNICAÇÃO E MONITORAMENTO

- Deve-se prestar as informações mínimas conforme orientações contidas na Norma ABNT NBR ISO 21103 - Informações para Participantes;
- Comunicar aos clientes, no ato da reserva, através do Termo de Ciência de riscos ou documento similar, os riscos de contágio bem como as medidas preventivas adotadas pelo seu estabelecimento no combate ao Covid 19;
- Coletar informações de saúde do cliente (plano de saúde, contato de emergência, seguro viagem, comorbidade, estado de saúde, sinal e sintoma relativo a Covid 19 etc.) e avaliar, sempre que possível, o risco potencial deste viajante;
- Orientar o cliente que suspenda a reserva em caso de qualquer sintoma de infecção respiratória (por exemplo, tosse, coriza, dificuldade para respirar) para evitar colocar outras pessoas em risco.
- Adotar procedimento de adiamento, cancelamento de reserva ou qualquer alteração da visita, conforme a situação e legislações aplicáveis, comunicando de forma clara, para clientes e parceiros emissivos;
- Manter comunicação e acompanhar o estado de saúde do cliente com suspeita de contaminação por 14 dias.
- Estabelecer um processo de comunicação, consulta e monitoramento com os parceiros e prestadores de serviços terceirizados (transporte, condutores, atrativos, restaurantes que estejam no pacote etc) para assegurar que estes estejam engajados e adotando também medidas sanitárias.

ATENDIMENTO DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Identificar na recepção do cliente se há algum sinal e sintoma relacionado à COVID 19 e realizar aferição de temperatura corporal com termômetro sem contato. Caso haja identificação de algum sinal e sintoma ou a temperatura do esteja acima de 37,5, a pessoa não deverá realizar a atividade e será destinada a uma unidade de saúde para ser avaliada;
- Adequar a(s) base(s) operacional(ais) naturais e/ou urbanas, e o(s) local(ais) de execução da atividade bem como veículo(s) de transporte coletivo às determinações de distanciamento mínimo necessário de 1,5m entre as pessoas, para controle da movimentação, evitando-se o tráfego indesejado e o cruzamento desnecessário de pessoas.
- As posições de trabalho de contato com clientes, como balconistas, recepção, etc, precisam estar protegidas por barreiras acrílicas/vidro e/ou utilizando face shield (protetor facial);
- Os estabelecimentos devem disponibilizar todas as informações sobre prevenção e contágio da COVID 19, podendo ser em meio digital, internet, cartilhas, placas, cartazes, card ou panfletos informativos, baseadas nas normas técnicas da ANVISA;
- Ampliar o atendimento *online* desde a contratação dos serviços ao agendamento das visitas aos atrativos;
- Ampliar o uso de processos digitais: recibos, contratos, roteiros, ticket eletrônico, meios de pagamento etc.;
- Evitar utilização de objetos decorativos e disponibilização de folders, revistas e jornais no ambiente de recepção ou demais áreas a fins e dar preferência em suas versões eletrônicas.
- Manter os ambientes ventilados (se possível, com as janelas abertas) para aumentar a troca de ar.
- Atender inicialmente grupos reduzidos de, no máximo, dez pessoas, designando um condutor líder e um auxiliar por grupo;
- Os grupos compostos de mais de dez pessoas deverão ser reduzidos e reorganizados em dois ou mais grupos, visando o atendimento do limite máximo de 10 pessoas por grupo;
- Os grupos deverão ser organizados dando preferência para pessoas da mesma família ou que estejam viajando juntos, mesmo que estes grupos sejam de pequeno número de pessoas;
- Deve-se manter contatos frequentes entre o escritório, atrativos e guias ou condutores para agenciar o agendamento de grupos e evitar aglomerações;
- Recomenda-se estabelecer a gestão dos atrativos turísticos, mediante integração e inteligência de dados (sistema integrado) que possam controlar o fluxo turístico em tempo real.

HIGIENE DE AMBIENTES E SUPERFÍCIES

- Ampliar a frequência de desinfecção de acordo com o fluxo de pessoas (de uma a três vezes ao dia), com desinfetante orientado pela ANVISA, principalmente das superfícies mais tocadas como bancadas, teclados de computador, telefones, canetas, pias, torneiras, espelhos, vasos sanitários e superfícies dos banheiros e vestiários, maçanetas, corrimãos, cadeiras, mesas, utensílios, equipamentos, interruptores de luz, etc.
- Realiza a desinfecção de equipamentos de uso coletivo e individual para as atividades (coletes salva-vidas, cordas, cadeirinhas, capacetes, cajados, lanternas etc) e dos veículos (cinto de segurança, bancos, encosto de cabeça, maçanetas, apoios de braço, volante, marcha, freio de mão etc), antes da realização de cada serviço e troca de pessoas;
- Avaliar a melhor forma de fazer a limpeza dos diversos equipamentos de acordo com as especificidades do fabricante e tipo de material. Poderá ser realizada com álcool 70% ou água e sabão por 20 segundos.
- Recomenda-se que a separação dos equipamentos para a lavagem seja feita em recipientes específicos que permitam vedação. Esse armazenamento pode ser feito em sacos plásticos, sacos estanques, tambores, caixas plásticas que deverão ser lavados também.
- Recomenda-se que a entrega de equipamentos seja feita em kits individuais para cada cliente, embalados individualmente e devidamente higienizados.
- Recomenda-se manter o local de estoque a armazenagem dos equipamentos limpo e livre de umidade, e de preferência arejado.
- Os equipamentos (coletes, capacetes, cordas, etc) poderão ser reutilizados mesmo molhados desde que tenham sido higienizados.
- Deve-se usar EPI's apropriados (ex. luvas de látex, viseira, máscara, avental, touca, botas, etc) para a higienização dos equipamentos.
- Descartar os EPI's e utensílios descartáveis em recipientes específicos e devidamente sinalizados como "material infectante", sendo que esta manipulação deve ser feita utilizando-se os EPIs recomendados, evitando contato com o corpo, realizando o correto fechamento e não transferindo o conteúdo de um saco de resíduos em outro saco para fins de preenchimento.
- Monitorar se os produtos de higiene, como sabonete, papel toalha, álcool 70% e outros são suficientes para atender às necessidades da operação/dia.

USO DE MÁSCARA, UTENSÍLIOS E HIGIENE PESSOAL

- Deverá ser disponibilizado álcool em gel e água e sabão líquido à disposição dos visitantes, colaboradores, guias e condutores;

- Sugere-se disponibilizar máscaras extras e álcool em gel 70% para aquisição dos visitantes;
- Orientar os clientes a levarem garrafas individuais para água. Não permitir o compartilhamento de copos e outros utensílios.
- É recomendado orientar o cliente levar seu próprio lanche, No caso de fornecimento de lanche e/ou alimentação pela empresa, seguir procedimentos apropriados segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (resolução ANVISA no 216/04).
- Recomendar o uso de máscaras por 100% dos colaboradores durante todo o período de trabalho pelo período constante de até 2 horas, inclusive durante a prática de atividades molhadas (no caso de rafting, por exemplo). NOTA: Sugere-se que funcionários tenham sempre barba aparada e pele limpa, sem maquiagem. O uso de barba e maquiagem impedem a ventilação.
- No caso de instrutores, condutores, monitores e toda e qualquer pessoa da equipe de colaboradores que, porventura, necessitem fazer contato físico com os participantes deverão lavar ou higienizar as mãos antes e após procedimentos de colocação de equipamentos de segurança inerentes à atividade contratada.
- Orientar para que os funcionários não compartilhem comida, protetor solar, utensílios, copos, talheres e toalhas. Sugere-se eliminar ou restringir o compartilhamento de itens como canetas, pranchetas, telefones, computadores, máquinas de cartão de crédito, etc.
- Os colaboradores deverão utilizar roupas diferentes para o deslocamento e para o trabalho, realizando o correto acondicionamento em saco plástico da roupa usada.
- Recomenda-se que, a empresa que optar por uso de uniforme padrão, disponibilize 03 (três) unidades de fardamento para cada colaborador: 01 (uma) vestimenta em uso, 01 (uma) em lavagem e 01 (uma) preparada para o dia seguinte;
- Em caso de acidentes com clientes, quando houver risco de exposição do profissional a respingos de sangue, secreções corporais, excreções, etc., recomenda-se fazer uso minimamente de luvas, e óculos de proteção ou protetores faciais (que cubra a frente e os lados do rosto).

12 - AMBULANTES E COMÉRCIO INFORMAL

- Os comerciantes ambulantes e/ou informais devem seguir, no que couber, as recomendações pertinentes a lojas e comércio em geral ou lanchonetes, de acordo com as características dos seus produtos.
- Devem utilizar máscaras, a serem trocadas, no máximo, a cada duas horas para máscaras descartáveis e a para cada 4 horas máscaras de tecidos;
- Deverá ser disponibilizado álcool em gel para os clientes.

13 - ESCRITÓRIOS

- O estabelecimento deve garantir que todos os seus colaboradores deverão estar de máscaras, a serem trocadas, no máximo, a cada duas horas para máscaras descartáveis e a cada quatro horas para máscaras de tecido;
- As posições de trabalho de contato com clientes, como balconistas, recepção, etc, precisam estar protegidas por barreiras acrílicas/vidro e/ou utilizando face shield (protetor facial)
- Deverá ser disponibilizado álcool 70 em gel e/ou água e sabão líquido à disposição dos colaboradores e clientes;
- Todos os estabelecimentos comerciais devem ser integralmente higienizados no mínimo três vezes ao dia;
- Após cada hora de trabalho devem ser higienizados nos locais de contato físico, como estações de trabalho, mesas de reunião e outros;
- Os teclados e computadores devem ser higienizados sempre que houver troca de profissionais;
- O estabelecimento deverá dispor de leiaute que possibilite o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre um colaborador e outro em suas estações de trabalho.

14 – EVENTOS

- O estabelecimento deve garantir que todos os seus colaboradores deverão estar de máscaras, a serem trocadas, no máximo, a cada duas horas para máscaras descartáveis e a cada quatro horas para máscaras de tecido;
- As posições de trabalho de contato com clientes, como balconistas, caixas, etc, precisam estar protegidas por barreiras acrílicas/vidro e/ou utilizando face shield (protetor facial) de acrílico, para não haver troca de gotículas entre cliente e funcionário;
- Devem ser disponibilizados álcool 70 em gel e/ou água e sabão líquido para colaboradores e participantes;
- O local do evento deve ser totalmente higienizado a cada três horas, ou três vezes ao dia; Após cada hora de evento devem ser higienizados os locais de contato físico dos participantes, como mesas e balcões;
- As máquinas de cartão de crédito e débito devem ser higienizadas após o uso de cada cliente; Eventos até 15 pessoas, como por exemplo reuniões e treinamentos, podem ser realizados, desde que o afastamento entre as pessoas seja de 1,5m (um metro e meio);
- Eventos com público superior a 10 pessoas deverão ser objeto de autorização específica e nas condições estabelecidas no respectivo alvará;
- Caso o evento utilize mesas para atendimento, deve-se providenciar o afastamento de 2 metros de distância entre elas;
- Se o evento utilizar atendimento em balcão, o estabelecimento deve garantir o afastamento de 1,5m (um metro e meio) de distância entre as pessoas;
- Um colaborador deve ser nomeado de Protetor da Vida, responsável pela fiscalização e instrução aos colegas e participantes;
- É recomendável que o empreendimento faça adesão ao programa Turismo Responsável do Ministério do Turismo, exibindo o QR Code em local visível.

15 - TRANSPORTES:

- Todos os carros, taxis, ônibus, vans, e equipamentos de transporte público devem ser totalmente higienizados internamente todos os dias antes do início do turno de trabalho;
- Todos os equipamentos de transporte público devem ser higienizados internamente nos locais de contato físico dos passageiros após cada troca de passageiro, viagem, ou corrida ou chegar fim de linha;
- Realizar a higienização, com pano e álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), dos veículos: volante, manopla do câmbio, cintos de segurança, botões do vidro elétrico, maçanetas, chaves e outras peças em que haja contato direto com o condutor e os passageiros. A higienização também deve ser feita em equipamentos adicionais como cadeirinha de bebê e outros.
- Os motoristas, cobradores e demais trabalhadores do serviço de transporte devem usar máscaras, a serem trocadas a cada duas horas para máscaras descartáveis e a cada quatro horas para máscaras de tecido;
- Todos os veículos ao adentrar a cidade passando pela barreira devem dispor de álcool em gel a 70% e obrigatoriamente usar máscara.
- Organizar horários de clientes de forma a evitar aglomeração de pessoas e organizar as filas, criando condições de todas as pessoas se manterem 1,5 metros distantes uma da outra;
- Manter, sempre que possível, portas e janelas abertas para melhorar a circulação do ar, auxiliando na ventilação natural do ambiente;
- É recomendável que a transportadora turística faça adesão ao programa Turismo Responsável do Ministério do Turismo, exibindo o QR Code em local visível.

16 – SALÃO DE BELEZA, MANICURE E SIMILARES

- O estabelecimento deve garantir que todos os seus colaboradores deverão estar de máscaras, a serem trocadas, no máximo, a cada duas horas para máscaras descartáveis e a cada quatro horas para máscaras de tecido;
- As posições de trabalho de contato com clientes, como recepcionista, caixas, etc, precisam estar protegidas por barreiras acrílicas/vidro e/ou utilizando face shield (protetor facial) de acrílico, para não haver troca de gotículas entre cliente e funcionário;
- Precisa ter álcool em gel e/ou água e sabão líquido à disposição dos clientes;
- Após cada cliente devem ser higienizados todo material utilizado, superfície de contato físico dos clientes, como balcões, assentos, instrumentos, maçaneta de portas, etc.
- As máquinas de cartão de crédito devem ser higienizadas após o uso de cada cliente;
- O estabelecimento deve criar um controle de acesso para não causar aglomeração no espaço marcando um cliente por vez sem sala de espera.

Os Secretários Municipais, no âmbito de suas competências, poderão expedir normas complementares, relativamente à execução dos protocolos em combate a Covid 19

Os estabelecimentos que não cumprirem o protocolo, serão autuados com multa e interditado por tempo indeterminado pelo órgão fiscalizador.

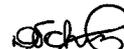
Todos os estabelecimentos devem afixar em locais como recepção, salão, banheiros, caixa, etc., avisos sobre os cuidados específicos que colaboradores e clientes devem ter para reduzir o índice de contaminação.

17 - FASES DE REABERTURA

FASE 1 RETOMADA 17/08/20	FASE 2 RETOMADA 24/08/20	FASE 3 RETOMADA 31/08/20	FASE 4 TEMPO INDETERMINADO
LOJAS ELETROMESTICO; VESTUÁRIO, PEÇAS INTIMAS, LOJA DE CALÇADOS, VARIEDADES, ÓTICAS, ARMARINHOS	RESTAURANTE; BARES E LANCHONETES,	HOTEIS E SIMILARES;	EVENTOS QUE AGLOMERAM MAIS DE 10 PESSOAS
SALÃO DE BELEZA E SIMILAR		ACADEMIAS	ESCOLAS
ARTESATO		IGREJAS E TEMPLOS RELIGIOSOS	
JOALHERIA COSMÉTICOS ESCRITÓRIO		PARQUE MUNICIPAL (PROJETO SEMPRE VIVA)	
ESCRITÓRIOS		COMERCIO INFORMAL	



Edna O. Moura
Vigilância Sanitária



Denise Freitas Luz
Vigilância Epidemiológica



Érica França Alkimim
Coordenadora da Atenção Básica



Alice Monteiro Gomes
Enfª Chefe do HAMM



Igor Teles Silva
Secretário Municipal de Saúde