

DECRETO Nº 488 DE 20 DE JULHO DE 2020

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO, ESTADO DO ACRE, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 58 e incisos V e VII, da Lei Orgânica do Município de Rio Branco,

Considerando a edição do Decreto Municipal nº 229, de 24 de março de 2020, que declara estado de calamidade pública no Município de Rio Branco para enfrentamento da pandemia decorrente do COVID 19, reconhecido pela Assembleia Legislativa do Estado do Acre, através do Decreto Legislativo nº 5, de 14 de abril de 2020, publicado no Diário Oficial nº 12.780 de 15 de abril de 2020;

Considerando a decisão proferida pelo Ministro Marco Aurélio, em 24 de março de 2020, na Ação Direta de Inconstitucionalidade nº 6.341/DF, por meio da qual o Supremo Tribunal Federal reconheceu a competência concorrente da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios para legislar sobre medidas de restrição no combate da pandemia do Coronavírus;

Considerando a edição da Portaria nº 873/MDR/SNPDC, de 7 de abril de 2020, que reconhece o Estado de Calamidade Pública no Município de Rio Branco;

Considerando, a recomendação do Comitê de Enfrentamento e Monitoramento de Emergência para Infecção Humana pelo Novo Coronavírus (COVID-19) – CEME-COVID19 juntamente com Comitê de Acompanhamento Especial do COVID-19 do Estado do Acre;

Considerando a necessidade de serem traçadas estratégias de retomada gradativa das atividades não essenciais, com regras rígidas de segurança e todas as garantias sanitárias, para evitar contágio e propagação da COVID-19 (novo Coronavírus), no âmbito do Município de Rio Branco;

Considerando que as atividades consideradas não essenciais, até então vedadas para funcionamento por Decreto Estadual, passam a ser autorizadas, desde que atendam todas as normas de higiene e segurança disposta nesta regulamentação municipal;

Considerando a atuação do Vigilância Epidemiológica da Secretaria Municipal de Rio Branco, que auxilia no monitoramento e planejamento das ações em saúde pública para o combate à pandemia e cujos dados são atualizados e disponibilizados, diariamente, levando em conta, para as análises, o contexto local de comportamento da pandemia;

Considerando, ainda, as disposições do Decreto Estadual nº 6.206, de 22 de junho de 2020, que cria o Pacto Acre Sem COVID e prorroga prazos previstos no Decreto Estadual nº 5.496, de 20 de março de 2020, bem como o Decreto Municipal nº 417 de 30 de junho de 2020.

RESOLVE:

Art. 1º Instituir e Aprovar o PROTOCOLO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA do Município de Rio Branco, conforme Anexo Único deste decreto.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Rio Branco – Acre, 20 de julho de 2020, 132º da República, 118º do Tratado de Petrópolis, 59º do Estado do Acre e 137º do Município de Rio Branco.

Socorro Neri
Prefeita de Rio Branco

ANEXO ÚNICO

PROTOCOLO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA OS SETORES QUE FUNCIONAM NOS NÍVEIS:

VERMELHO (EMERGÊNCIA)

NÍVEL LARANJA (ALERTA)

NÍVEL AMARELO (ATENÇÃO)

NÍVEL VERDE (CUIDADO)

ATENÇÃO – Considerar que o nível vermelho segue as determinações do Decreto estadual 5.496 de 20 de março de 2020 com funcionamento apenas das atividades classificadas como essenciais.

Sumário

Regras do Nível Vermelho (Emergência).....	6
Protocolos Sanitários	10
Espaços Públicos.....	10
Lojas de Rua; Malharias, ateliês de costura e demais serviços.....	12
Lojas de móveis, eletrodomésticos, eletrônicos, comunicação, informática, áudio, vídeo e colchoarias, lojas de artigos de confecções, malharias, ateliês de costura, demais serviços de corte e costura e, comércio varejista em geral de atividades não essenciais.....	12
Setor da Construção Civil.....	20
Lojas de materiais de construção, empresas e obras do ramo da construção civil, escritórios de engenharia e arquitetura e demais estabelecimentos de sua cadeia de produção, distribuição e comercialização (olaria, serraria, marmoraria, marcenaria, etc.)	20
Oficinas mecânicas, Serviços de manutenção veicular, Lojas de manutenção e venda de peças, Lojas de serviços e vendas de automóveis e motocicletas: serviço de manutenção veicular em geral, borracharias, serviço de guincho estabelecimento de higienização veicular.	23
Hotéis, pousadas, motéis e similares	27
Eventos religiosos em templos ou locais públicos, de qualquer credo ou religião, inclusive reuniões de sociedade ou associações sem fins lucrativos	35
Centros e escolas de formação e capacitação, estúdios de dança, escolas/ estúdios de música, centro de formação de condutores de veículos automotores e similares	42
Academias de ginástica, clubes esportivos e de lazer e similares	45
Empresas operadoras de transporte coletivo; Transporte público fluvial de passageiros	49
Transporte e entrega remunerada de cargas; Transporte remunerado de passageiro individual.....	51
Setor: táxi, mototaxi, micro ônibus, ônibus, vans escolares, <i>uber</i> e todo transporte terrestre remunerado	51
Serviços de captação, tratamento e abastecimento; Serviços e estabelecimentos ligados à transmissão de energia elétrica; Empresas de manutenção, reposição, assistência técnica; Industrias em geral*; Gráficas e serviços de impressão.....	53
Eventos, feiras, seminários e congressos	59

Consultórios e clínicas, laboratórios, hospitais, clínicas de vacinação e demais estabelecimentos da cadeia da saúde	61
Consultórios e clínicas veterinárias	70
Serviços funerários e cemitérios	73
Bancos, Lotéricas, Correspondentes bancários; Serviços postais e de telecomunicação impressa.....	75
Serviço de imprensa e jornalismo	82
Segurança privada	86
Setor da segurança privada: vigilância patrimonial, transporte de valores, escolta armada, segurança pessoal e cursos de formação, extensão e reciclagem de vigilantes.....	86
Teatros, cinemas e apresentações culturais	90
Lavanderias, Serviços de controle de pragas e sanitização; Serviços de conservação e limpeza	95
Comércio atacadista e varejista de gêneros alimentícios e de saúde em geral.....	97
Supermercados, mercadinhos, mercearias, açougues, frigoríficos, peixarias, padarias/ panificadoras, lojas de conveniência e demais estabelecimentos voltados ao abastecimento alimentar da população, drogarias e farmácias de manipulação	98
Atividades de serviços de alimentação: açougues, frigoríficos, peixarias, padarias/ panificadoras e cuidados com a manipulação	105
Bares e similares; Restaurantes, Pizzaria, Lanchonetes, Sorveterias e Similares	110
Distribuidoras de bebidas	118
Escritórios em geral.....	119
Atividades do ramo imobiliário, escritórios profissionais liberais (advocacia, contabilidade, consultoria econômica e administrativa etc.)	119
Shoppings Centers, Galerias e Centros comerciais.....	122
Atividades e serviços de embelezamento e cuidados com a estética.....	126
Comércio de rua e Ambulantes em geral.	134
(Lojas de calçado e comércio de vestuário com exposição dos produtos) e ambulantes em geral.	134
Ambulantes.....	139
Atividades em feiras livres e mercados municipais.....	139
Agências de turismo, passeios e excursão.	146
Órgãos públicos (sedes administrativas).....	149
Anexo único	156

Regras do Nível Vermelho (Emergência)

Decreto Estadual 5496 de 20 de março de 2020:

Suspensos:

- Toda a atividade em estabelecimentos comerciais;
- Todas as atividades em feiras, inclusive feiras livres;
- Todas as atividades em shopping centers, inclusive em seus estacionamentos;
- Todas as atividades em cinemas, clubes de recreação, buffet, academias de ginástica, bares, restaurantes, lanchonetes, sorveterias, boates, teatros, casas de espetáculos, casas de shows, centros culturais, circos e clínicas de estética;
- Eventos religiosos em templos ou locais públicos, de qualquer credo ou religião, inclusive reuniões de sociedades ou associações sem fins lucrativos; e
- Agrupamentos de mais de 5 (cinco) pessoas em locais públicos, assim como em recintos e estabelecimentos públicos ou privados de acesso público, com objetivo de promover atividade física, passeios, de lazer e outras, exceto quando necessário para atendimento de saúde, de segurança pública ou de caráter humanitário. (Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)

Permitidos com condições:

- Estabelecimentos médicos, hospitalares, farmacêuticos, veterinários, psicológicos e odontológicos, os laboratórios de análises clínicas e as clínicas de fisioterapia. (Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)

- O funcionamento das instituições financeiras e demais instituições autorizadas a funcionar pelo Banco Central do Brasil obedecerá ao disposto nas normas expedidas por este órgão, devendo ser observadas, ainda, as condições gerais previstas no § 3º deste artigo e as seguintes regras: (Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)

Condições:

- Necessidade de higienização dos equipamentos de autoatendimento ou qualquer outro que possua contato físico com a maior frequência possível; (Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020);
- Realização de triagem para o encaminhando ao atendimento pessoal, assim como a orientação quanto à utilização dos demais canais de atendimento. (Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)

Mantido suas atividades com atendimento ao público: (Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)

- A indústria em geral, com atendimento ao público apenas mediante agendamento; (Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)
- As empresas que participem, em qualquer fase, da cadeia produtiva, da distribuição de produtos e da prestação de serviços de primeira necessidade para a população, tais como alimentos, medicamentos, água, gás, combustíveis, produtos de limpeza, higiene e outros que sejam necessários à fabricação de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) de forma caseira, entre outros; (Redação dada pelo Decreto nº 5.996, de 15 de maio de 2020)
- Supermercados, mercadinhos e congêneres; (Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)

As empresas dos seguintes ramos: (Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)

- a) Transporte fluvial em balsas; (Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)

- b) Restaurantes localizados em rodovias, desde que fora do perímetro urbano; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)*
- c) Oficinas localizadas em rodovias; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*
- d) Agropecuárias; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*
- e) Lavanderias; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*
- f) Borracharias; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*
- g) Call center; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*
- h) Chaveiros; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*
- i) ~~Revogado. (Revogado pelo Decreto nº 5.631, de 27 de março de 2020)~~
- j) Construção civil; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*
- k) Hotéis, com no máximo 30% (trinta por cento) de sua lotação; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.996, de 15 de maio de 2020)*
- l) ~~Revogado. (Revogado pelo Decreto nº 5.631, de 27 de março de 2020)~~
- m) Funerária; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*
- n) Telecomunicações e manutenção de redes elétricas e de telefonia e internet. *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*

Com prévio agendamento do cliente e redução do número de funcionários no local, as empresas dos seguintes ramos: *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*

- a) Óticas; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*
- b) Concessionárias de veículos; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*
- c) Oficinas mecânicas urbanas; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*
- d) Pet shops. *(Redação dada pelo Decreto nº 5.603, de 25 de março de 2020)*

As empresas e os escritórios de profissionais liberais cujas atividades não estejam elencadas nos incisos anteriores, desde que utilizem exclusivamente os serviços de delivery ou atendimento remoto, devendo manter fechados os acessos, sendo vedado o ingresso do público nas dependências internas e a disponibilização de mesas e cadeiras no local. *(Redação dada pelo Decreto nº 5.880, de 4 de maio de 2020)*

As empresas que comercializem seus produtos por meio do **serviço de drive-thru**, em que a venda ocorra através de circuito que permita ao cliente recepcionar os produtos sem adentrar no recinto. (Inciso acrescentado pelo Decreto Nº 6150 DE 12/06/2020).

Regras para o funcionamento dos estabelecimentos que prestarão atendimento ao público:

- i. Intensificar as ações de limpeza;
- ii. Disponibilizar álcool em gel aos seus clientes e funcionários;
- iii. Disponibilizar luvas descartáveis e máscaras faciais aos seus funcionários e assegurar a utilização no ambiente de trabalho; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)*
- iv. Proibir o consumo de alimentos e de bebidas no local *(Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)*
- v. Promover a publicidade das normas sanitárias vigentes aos seus clientes e funcionários; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)*
- vi. Evitar aglomerações, mantendo o distanciamento linear de 2 (dois) metros entre as pessoas, inclusive com a demarcação e organização de filas, dentro e fora do estabelecimento, limitando a entrada de clientes, para que apenas 1 (uma) pessoa, por vez, desacompanhada, ingresse em seu interior, ressalvados os casos de pessoas que precisem de auxílio, e restringindo o tempo e o número de clientes e colaboradores na área de circulação no interior do estabelecimento, observando-se os seguintes limites: *(Redação dada pelo Decreto nº 5.880, de 4 de maio de 2020)*
 - a. até 15m² de área, o limite máximo de 03 pessoas; *(Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)*

- b. até 40 m² de área, o limite máximo de 06 pessoas; (Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)
- c. até 100 m² de área, o limite máximo de 18 pessoas; (Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)
- d. até 250 m² de área, o limite máximo de 50 pessoas; (Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)
- e. até 500 m² de área, o limite máximo de 120 pessoas; (Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)
- f. acima de 500 m² de área, o limite de uma pessoa a cada 4m², até o máximo de 500 (quinhentas) pessoas. (Redação dada pelo Decreto nº 5.880, de 4 de maio de 2020)
- vii. Manter, sempre que possível, as áreas de atendimento com a ventilação natural; (Redação dada pelo Decreto nº 5.812, de 17 de abril de 2020)
- viii. Reduzir em 50% (cinquenta por cento), nos estacionamentos privativos cercados com grades ou muros, o quantitativo que exceda a 100 (cem) vagas disponíveis, sendo obrigatório o controle de acesso nos portões de entrada e saída. (Incluído pelo Decreto nº 5.880, de 4 de maio de 2020)
- ix. Proibir a permanência de crianças e adolescentes de até 14 (quatorze) anos, sozinhos ou acompanhados, em filas internas ou externas, salvo nos casos de atendimento à saúde da própria criança ou adolescente. (Incluído pelo Decreto nº 5.996, de 15 de maio de 2020)

PROTOCOLOS SANITÁRIOS

Espaços Públicos.

Fase Vermelha: Não pode funcionar.

Fase Laranja: Não pode funcionar.

Fase Amarela: Não pode funcionar.

Fase Verde: Funciona conforme protocolos.

Regras sanitárias para o funcionamento:

- Desativar bebedouros de uso comum onde o cliente leve a boca próximo para beber a água, sendo permitido apenas torneiras para preenchimento de garrafas de água. Dê preferência a torneiras sem acionamento manual e se não for possível, providencie próximo ao bebedouro dispositivo para higienização das torneiras antes do uso (Álcool 70% e papel toalha).
- Uso Obrigatório de máscara, certificar-se que máscara esteja sendo usada corretamente ou seja, cobrindo totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaços laterais.
- Deve ser bloqueado 50% da capacidade: dos bancos, academias ao ar livre, parques de diversão para crianças, arquibancadas, teatros ao ar livre (concha acústica) entre outros;
- Manter o distanciamento linear entre pessoas de 1,5 m em área aberta e 2 metros mínimo em espaço fechado.
- Evitar aglomerações que venham a reunir pessoas acima dos limites máximos de referências:
 - a) até 15m² de área, o limite máximo de 03 pessoas;
 - b) até 40 m² de área, o limite máximo de 06 pessoas;
 - c) até 100 m² de área, o limite máximo de 18 pessoas;
 - d) até 250 m² de área, o limite máximo de 50 pessoas;
 - e) até 500 m² de área, o limite máximo de 120 pessoas;
 - f) acima de 500 m² de área, o limite de uma pessoa a cada 4m², até o máximo de 500 (quinhentas) pessoas.
- Evitar o consumo de alimentos e bebidas nos espaços públicos;
- Não espirrar, tossir ou cuspir nos corrimãos, bancos, arquibancadas, peças componentes dos aparelhos dos parques de diversão, academias ao ar livre entre outros. (Use etiqueta respiratória);
- Certifique-se de que as pessoas ao seu redor seguem uma boa higiene respiratória, isso significa cobrir a boca e o nariz com a parte interna do

cotovelo ou lenço quando tossir ou espirrar (em seguida, descarte o lenço usado imediatamente e higieniza as mãos);

- Sentar-se sempre em cadeiras intercaladas ou bancos, arquibancadas mantendo o referido distanciamento;
- Evite tocar nos olhos, nariz e boca. As mãos tocam muitas superfícies e podem ser infectadas por vírus. Uma vez contaminadas, as mãos podem transferir o vírus para os olhos, nariz ou boca;
- Realize com frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool;
- Fique em casa se não se sentir bem;
- Tenha sempre para uso individual, álcool 70% em gel, spray ou aerossol.

Lojas de Rua; Malharias, ateliês de costura e demais serviços.

Lojas de móveis, eletrodomésticos, eletrônicos, comunicação, informática, áudio, vídeo e colchoarias, lojas de artigos de confecções, malharias, ateliês de costura, demais serviços de corte e costura e, comércio varejista em geral de atividades não essenciais.

* Funciona em todas os níveis seguindo o protocolo.

Regras de funcionamento para lojas de rua:

Fase Vermelha: Somente nas modalidades: delivery, drive thru e pague e leve.

Fase Laranja: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve,

Atendimento ao público limitado a 30% da capacidade total e, seguindo protocolos.

Fase Amarela: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, Atendimento ao público limitado a 60% da capacidade total e, seguindo protocolos.

Fase Verde: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, Atendimento ao público limitado a 80% da capacidade total e, seguindo protocolos.

Limites máximos de referência:

- a) até 15m² de área, o limite máximo de 03 pessoas;
- b) até 40 m² de área, o limite máximo de 06 pessoas;
- c) até 100 m² de área, o limite máximo de 18 pessoas;
- d) até 250 m² de área, o limite máximo de 50 pessoas;
- e) até 500 m² de área, o limite máximo de 120 pessoas;
- f) acima de 500 m² de área, o limite de uma pessoa a cada 4m², até o máximo de 500 (quinhentas) pessoas.

Regras sanitárias para funcionamento

- Lave periodicamente as mãos com água e sabão ou higienizador à base de álcool 70 %;
- O gel alcoólico antisséptico para ser utilizado na higienização das mãos deve ter rótulo com procedência;
- Mantenha pelo menos 2,0 metros de distância entre as pessoas, considerando todos potencialmente transmissores;
- Evite tocar nos olhos, nariz e boca. As mãos tocam muitas superfícies e podem ser infectadas por vírus. Uma vez contaminadas, as mãos podem transferir o vírus para os olhos, nariz ou boca. A partir daí, o vírus pode entrar no corpo da pessoa e deixá-la doente.
- Realize com mais frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool. Em especial, desinfete teclados, telefones, máquinas de cartão (que podem ser envolvidas em plástico filme, que também deve ser higienizado a cada uso), balcões, corrimãos, e qualquer outra ferramenta, máquina ou equipamento de uso manual.
- Os banheiros devem ser submetidos a limpeza permanente a cada uso e ter cronograma de limpeza terminal diária. Deverão ser disponibilizados sabonete líquido, toalha de papel descartável, álcool em gel 70%, lixeiras com tampas acionadas por pedal ou outro dispositivo que dispense o contato das mãos.

- Certifique-se de que você e as pessoas ao seu redor seguem uma boa higiene respiratória. Isso significa cobrir a boca e o nariz com a parte interna do cotovelo ou lenço quando tossir ou espirrar (em seguida, descarte o lenço usado imediatamente e higieniza as mãos). Gotículas espalham vírus. Ao seguir uma boa higiene respiratória, você protege as pessoas ao seu redor contra vírus responsáveis por resfriado, gripe e COVID-19.
- Fique em casa se não se sentir bem. Se você tiver febre, tosse e dificuldade em respirar, procure atendimento médico;
- Se possível, ao ser observado algum funcionário ou cliente apresentando sintomas de gripe/resfriado, como tosse, espirros, utilizando lenço constantemente para assoar o nariz, orientá-los a voltar para casa e procurar atendimento médico, conforme orientações das autoridades sanitárias.

Utilização de Máscaras

- A máscara deve ser feita nas medidas corretas, devendo cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais. Também é importante que a máscara seja utilizada corretamente, não devendo ser manipulada durante o uso. Deve-se lavar as mãos antes de sua colocação e após sua retirada;
- A máscara é de uso individual e não deve ser compartilhada;
- As máscaras de uso não profissional (caseiras) devem ser confeccionadas conforme orientações do Ministério da Saúde.
- As máscaras de tecido devem ser lavadas com sabão e imersas em solução clorada 0,5% por 10 minutos e devem ser bem acondicionadas para evitar contaminação. As descartáveis, quando saturada pelo uso (molhada, suja ou amassada) devem ser descartada em local adequado em sacos plásticos exclusivos e vedado;
- Tomar cuidado para não tocar na máscara, se ocorrer o toque, deve proceder com a higienização das mãos com álcool 70% e/ou lavando com água e sabão

- Mesmo de máscara, mantenha distância de mais de 2,0m de outra pessoa.
- Disponibilize máscaras descartáveis adequadas, conforme normatizadas pelo MS para clientes que eventualmente chegaram à loja sem utilizar dessa proteção, caso contrário o cliente não poderá adentrar no estabelecimento.
- Antes de colocar a máscara no rosto deve-se:
 - ✓ Assegurar que a máscara está em condições de uso (limpa e sem rupturas);
 - ✓ Fazer a adequada higienização da mão com água e sabonete ou com álcool gel;
 - ✓ Cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais;
 - ✓ Manter o conforto e espaço para a respiração;
 - ✓ Evitar o uso de batom ou outra maquiagem ou base durante o uso da máscara.

Local de Trabalho

- Garanta um espaço reservado, devidamente higienizado, para guardar bolsas e itens pessoais dos colaboradores. Solicite que o colaborador traga o mínimo de objetos pessoais para o ambiente de trabalho;
- Evite o uso de adereços;
- Verifique se seus locais de trabalho estão limpos e higienizados. Superfícies (mesas e bancadas) e objetos (telefones, teclados) precisam ser limpos com solução clorada 0,5% (1 parte de hipoclorito de sódio 2 a 2,5% para 3 partes de água) e/ou álcool 70% regularmente;
- Organize uma área de chegada para profissionais disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos e medidas para higienização das solas do sapato como um borrifador com álcool 70% ou tapete com desinfetante;
- Coloque os desinfetantes de mãos (álcool em gel) em locais de destaque no local de trabalho;
- Exiba placas de sinalização com orientações de como proceder à lavagem das mãos;

- Garanta que funcionários, contratados e clientes tenham acesso a locais onde possam lavar as mãos com água e sabão;
- Promova boa ventilação na loja, se possível deixando as portas permanentemente abertas. Se for imprescindível o uso de ar-condicionado, troque os filtros com mais frequência.
- Siga protocolos de manutenção regulares e no caso de aparelhos do tipo split deverão ter seus filtros lavados diariamente com solução desinfetante.
- Exiba cartazes promovendo a higiene respiratória;
- Promova o distanciamento de 2 m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. **Dica:** utilize adesivos no chão para demarcação da distância mínima;
- Instale nos caixas e nos balcões de atendimento barreiras físicas (vidro, acrílico ou outro material transparente) e de fácil limpeza, para ampliar ainda mais a proteção entre colaborador e cliente;
- Planeje um espaço separado para recepção de mercadorias, estoques e outros insumos. Denomine esse espaço de área suja. Este deve ser limpo numa frequência maior e pelo menos duas vezes ao dia;
- Imediatamente após a chegada de mercadorias, insumos e demais produtos proceda à limpeza e desinfecção dos mesmos antes de estocá-los ou expor a venda.

Colaboradores

- Crie e divulgue protocolos para identificação e encaminhamento de trabalhadores com suspeita de contaminação pelo Novo Coronavírus antes de ingressar no ambiente de trabalho.
- Oriente todos trabalhadores sobre prevenção de contágio pelo Coronavírus (covid-19) e a forma correta de higienização das mãos e demais medidas de prevenção;
- Institua mecanismos e procedimentos para que os trabalhadores possam reportar aos empregadores se estiverem doentes ou experimentando sintomas ou, ainda, que mantiveram contato com casos confirmados;

- Mapeie os meios utilizados pelos colaboradores para chegar na empresa e orientar quais os cuidados que devem tomar os que utilizam transporte público, tanto na ida quanto no retorno para casa;
- Oriente que os colaboradores devem vestir o uniforme, ou roupa de trabalho, somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados;
- 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.
- Adote procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado para as mãos, como álcool gel 70%;
- Mantenha distância segura entre os trabalhadores, considerando as orientações das autoridades sanitárias e as características do ambiente de trabalho;
- Emita comunicações sobre evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão;
- Adote medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre trabalhadores e entre esses e o público externo;
- Priorize modalidades de atendimento não presencial com seus clientes e quando possível agendar horários para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas;
- Priorize medidas para distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando concentrá-la em um turno só;
- Limpe e desinfete os locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre que houver a designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro;

- Reforce a limpeza de sanitários e vestiários a cada uso e com cronograma de limpezas diária.
- Adote procedimentos para, na medida do possível, evitar tocar superfícies com alta frequência de contato, como botões de elevador, maçanetas, corrimãos etc.

Atendimento a Clientes

- No caso de delivery, quando for fazer uma entrega, deixe o pedido conforme solicitado pelo seu cliente. É importante verificar as mensagens de orientação das plataformas de aplicativos como “por favor, deixe o pedido na porta” ou “toque o interfone e deixe na portaria”;
- O manuseio de produtos (preparo, separação e acondicionamento) para o delivery deve ser precedido de higienização das mãos do colaborador;

Na hora do cliente realizar o pagamento, proceda com alguns cuidados:

- ✓ Instale uma barreira de acrílico ou de vidro no caixa, se possível.
- ✓ Cubra a maquininha de cartão com filme plástico e higienize na frente do cliente antes de cada utilização;
- ✓ Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 2,0m entre as pessoas;
- ✓ Coloque um dispensador com álcool em gel no caixa para clientes;
- ✓ Trabalhe preferencialmente com pagamento por cartão magnético ou por aproximação, transferência, evite sempre o uso do dinheiro cédula.
- Exija que o cliente use máscara;
- Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros.
- Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes por onde o cliente circular;
- Não realize eventos, campanhas, promoções e similares que estimulem muitas pessoas ao mesmo tempo na loja. Não é o momento de buscar fluxo intenso.

- Não é momento de oferecer serviços ou cortesias que prolonguem a permanência do cliente na loja ou aumentem a possibilidade de contágio, como áreas infantis, degustação de produtos, café, manobrista etc;
Nos canais de comunicação da empresa, oriente sobre horários de funcionamento, medidas de saúde e higiene e procedimentos de segurança que sua loja está adotando;
- Caso não tenha nenhum canal de comunicação online, verifique o mais adequado para o seu perfil de clientes e comece a utilizar;
- Lacre os provadores. Os clientes não devem experimentar roupas, acessórios e similares em nenhuma hipótese.
- Considere estabelecer um horário exclusivo para clientes acima de 60 anos, caso seja um público bastante frequente na sua loja.

Relacionamento com os Fornecedores

- Receba fornecedores e/ou distribuidores em um local específico, de preferência em local e horário separado do atendimento ao seu público;
- Todas as recomendações de higiene e saúde devem ser exigidas também de fornecedores e distribuidores;
- Nos momentos de manuseio de documentos, emissão de recibos ou assinatura de documentos de entrega, utilize luvas ou higienize as mãos na sequência de tais procedimentos;
- Exija o uso de máscara também nos locais de recebimento de materiais/produtos e exija isso também dos fornecedores;
- Redobre a atenção e cuidados que estão sendo tomados no manuseio das encomendas com foco em higiene e integridade das embalagens;
- Mantenha higienização contínua do meio de transporte que você utiliza para realizar as entregas;
- Comunique previamente aos seus fornecedores os procedimentos de limpeza e higiene que você está adotando, e procure saber quais os procedimentos eles estão fazendo. Alinhe as práticas, evitando atritos no relacionamento com esses parceiros.

Setor da Construção Civil:

Lojas de materiais de construção, empresas e obras do ramo da construção civil, escritórios de engenharia e arquitetura e demais estabelecimentos de sua cadeia de produção, distribuição e comercialização (olaria, serraria, marmoraria, marcenaria, etc.)

Fase Vermelha: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, segue protocolo sanitário.

Fase Laranja: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, Atendimento ao público limitado a 30% da capacidade total e, seguindo protocolos.

Fase Amarela: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, Atendimento ao público limitado a 60% da capacidade total e, seguindo protocolos.

Fase Verde: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, Atendimento ao público limitado a 80% da capacidade total e, seguindo protocolos.

*** Limites máximos de referência:**

- a) até 15m² de área, o limite máximo de 03 pessoas;
- b) até 40 m² de área, o limite máximo de 06 pessoas;
- c) até 100 m² de área, o limite máximo de 18 pessoas;
- d) até 250 m² de área, o limite máximo de 50 pessoas;
- e) até 500 m² de área, o limite máximo de 120 pessoas;
- f) acima de 500 m² de área, o limite de uma pessoa a cada 4m², até o máximo de 500 (quinhentas) pessoas.

Lojas e serviços do setor da construção civil.

- Estabelecer barreira física transparente entre cliente e atendente, na impossibilidade da barreira utilizar o protetor facial, obrigatoriamente;
- Demarcar através de adesivos fluxos no interior do estabelecimento;
- Utilizar cadeiras intercaladas em salas de espera ou em mesa de reuniões;

- Disponibilizar álcool em gel 70% na entrada e em todos os guichês de atendimento ou balcão de serviços;
- Exigir o uso de máscaras de clientes e colaboradores;
- Evitar o consumo de alimentos em qualquer ambiente de atendimento pelos clientes ou colaboradores;
- Realizar rodízio de colaborador para o uso da copa, sendo garantido o uso individual e sem aproximação ou contato físico;
- Proibir qualquer tipo de confraternização que por natureza da modalidade promova aglomerações e possíveis contatos físicos;
- Deve ser realizada com frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool;
- Desinfete teclados, telefones, máquinas de cartão (que podem ser envolvidas em plástico filme, que também deve ser higienizado a cada uso), balcões, corrimãos, e qualquer outra ferramenta, máquina ou equipamento de uso manual;
- Os banheiros devem ser submetidos a limpeza permanente a cada uso e ter cronograma de limpeza terminal diária.
- Deverão ser disponibilizados sabonete líquido, toalha de papel descartável, álcool em gel 70%, lixeiras com tampas acionadas por pedal ou outro dispositivo que dispense o contato das mãos.
- Higienização periódica das mãos com água e sabão líquido ou com álcool em gel 70% (setenta por cento);
- Uso da máscara facial em todas as áreas comuns e só retirá-la durante as refeições;
- Observância do distanciamento de 2m (dois metros) entre pessoas, sem distinção entre clientes e trabalhadores ou de ocupação máxima de uma pessoa a cada quatro metros quadrados nos ambientes fechados de acesso público e quando houver formação de fila deve haver a marcação por distanciamento a cada 2m;

- Evitar o uso de elevador, ressalvadas as prioridades ou quando da sua utilização limitar a ocupação e evitar conversas, considerando inclusive neste ambiente a obrigatoriedade do uso de máscara;
- Manter todos os ambientes preferencialmente arejados, com janelas e portas abertas e sistemas de ar-condicionado com manutenção de lavagem diária de filtros com solução clorada e manutenção periódica em dias;
- O empregador deve disponibilizar para seus funcionários máscaras, luvas, toucas, botas impermeáveis e outros equipamentos de proteção individual – EPI em quantidades suficientes com uso obrigatório para as equipes de limpeza e para os demais funcionários, de acordo com a atividade exercida ou com a necessidade;
- Manter a etiqueta respiratória evitando abraços, apertos de mão, cobrir boca e nariz com o antebraço ou utilizar lenços descartáveis ao tossir ou espirrar, higienizar as mãos, evitar tocar boca, nariz e olhos, evitar ambientes fechados e não fazer aglomerações;
- Pessoas sintomáticas devem ser afastados das atividades laborais de acordo com as normas legais;
- Manter a limpeza permanente de todas as superfícies e equipamentos de uso no ambiente de trabalho, realizando a limpeza terminal após o expediente ou na conclusão dos momentos de maior fluxo de pessoas no ambiente, com atenção especial à necessidade da limpeza imediata, sempre que necessário;
- Fazer divulgação, em pontos estratégicos, de materiais educativos e de outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à covid-19;
- Priorize modalidades de atendimento não presencial com seus clientes e quando possível agendar horários para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas;
- Priorize medidas para distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando concentrá-la em um turno só;
- Caso o serviço seja prestado no domicílio, deve ser evitado ao máximo o contato físico com cliente e utilizar os EPIs apropriados;

- Os trabalhadores da construção civil e similares devem evitar aglomerações, contato físico e consumo de alimentos em ambiente coletivo;

Considera-se:

- ✓ **Limpeza permanente** - processo de manutenção de limpeza e desinfecção por utilização de saneante (produto de limpeza) regularizado junto à ANVISA/MS realizado durante o funcionamento do estabelecimento, com a frequência necessária, de acordo com a superfície e a exposição da mesma ao toque e utilização;
- ✓ **Limpeza terminal** - o processo mais completo e cuidadoso realizado de forma mais abrangente, antes ou após o encerramento das atividades;
- ✓ **Limpeza imediata** - a que deve ser realizada no momento da ocorrência de uma possível contaminação de ambiente ou superfície.

Oficinas mecânicas, Serviços de manutenção veicular, Lojas de manutenção e venda de peças, Lojas de serviços e vendas de automóveis e motocicletas: serviço de manutenção veicular em geral, borracharias, serviço de guincho estabelecimento de higienização veicular.

Fase Vermelha: Atendimento ao público somente por agendamento e seguindo protocolo sanitário.

Fase Laranja: Atendimento ao público limitado a 30% da capacidade total para visitação e, agendamento prévio para serviços.

Fase Amarela: Atendimento ao público limitado a 60% da capacidade total para visitação e, agendamento prévio para serviços.

Fase Verde: Atendimento ao público limitado a 80% da capacidade total para visitação e, agendamento prévio para serviços.

*** Limites máximos de referência:**

- a) até 15m² de área, o limite máximo de 03 pessoas;
- b) até 40 m² de área, o limite máximo de 06 pessoas;
- c) até 100 m² de área, o limite máximo de 18 pessoas;
- d) até 250 m² de área, o limite máximo de 50 pessoas;

- e) até 500 m² de área, o limite máximo de 120 pessoas;
- f) acima de 500 m² de área, o limite de uma pessoa a cada 4m², até o máximo de 500 (quinhentas) pessoas.

Regras sanitárias para o funcionamento:

- Estabelecer barreira física transparente entre cliente e atendente;
- Demarcar através de adesivos fluxos no interior do estabelecimento;
- Utilizar cadeiras intercaladas em salas de espera ou em mesa de reuniões;
- Disponibilizar álcool em gel 70% na entrada e em todas as salas e guichês de atendimento;
- Exigir o uso de máscaras de clientes e colaboradores;
- Evitar o consumo de alimentos em qualquer ambiente de atendimento pelos clientes ou colaboradores;
- Realizar rodízio de colaborador para o uso da COPA, sendo garantido o uso individual e sem aproximação ou contato físico;
- Proibir qualquer tipo de confraternização que por natureza da modalidade promova aglomerações e possíveis contatos físicos;
- Deve ser realizada com frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool;
- Desinfete teclados, telefones, máquinas de cartão (que podem ser envolvidas em plástico filme, que também deve ser higienizado a cada uso), balcões, corrimãos, e qualquer outra ferramenta, máquina ou equipamento de uso manual;
- Os banheiros devem ser submetidos a limpeza permanente a cada uso e ter cronograma de limpeza terminal diária.
- Deverão ser disponibilizados sabonete líquido, toalha de papel descartável, álcool em gel 70%, lixeiras com tampas acionadas por pedal ou outro dispositivo que dispense o contato das mãos.
- Higienização periódica das mãos com água e sabão líquido ou com álcool em gel 70% (setenta por cento);

- Uso da máscara facial em todas as áreas comuns e só retirá-la durante as refeições;
- Observância do distanciamento de 2m (dois metros) entre pessoas, sem distinção entre clientes e trabalhadores ou de ocupação máxima de uma pessoa a cada quatro metros quadrados nos ambientes fechados de acesso público e quando houver formação de fila deve haver a marcação por distanciamento a cada 2m;
- Evitar o uso de elevador, ressalvadas as prioridades ou quando da sua utilização limitar a ocupação e evitar conversas, considerando inclusive neste ambiente a obrigatoriedade do uso de máscara;
- Manter todos os ambientes preferencialmente arejados, com janelas e portas abertas e sistemas de ar-condicionado com manutenção de lavagem diária de filtros com solução clorada e manutenção periódica em dias;
- O empregador deve disponibilizar para seus funcionários máscaras, luvas, toucas, botas impermeáveis e outros equipamentos de proteção individual – epi em quantidades suficientes com uso obrigatório para as equipes de limpeza e para os demais funcionários, de acordo com a atividade exercida ou com a necessidade;
- Manter a etiqueta respiratória evitando abraços, apertos de mão, cobrir boca e nariz com o antebraço ou utilizar lenços descartáveis ao tossir ou espirrar, higienizar as mãos, evitar tocar boca, nariz e olhos, evitar ambientes fechados e não fazer aglomerações;
- Pessoas sintomáticas devem ser afastados das atividades laborais de acordo com as normas legais;
- Manter a limpeza permanente de todas as superfícies e equipamentos de uso no ambiente de trabalho, realizando a limpeza terminal após o expediente ou na conclusão dos momentos de maior fluxo de pessoas no ambiente, com atenção especial à necessidade da limpeza imediata, sempre que necessário;
- Fazer divulgação, em pontos estratégicos, de materiais educativos e de outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à covid-19;

- Priorize modalidades de atendimento não presencial com seus clientes e quando possível agendar horários para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas;
- Priorize medidas para distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando concentrá-la em um turno só;

Considera-se:

- ✓ **Limpeza permanente** - processo de manutenção de limpeza e desinfecção por utilização de saneante (produto de limpeza) regularizado junto à ANVISA/MS realizado durante o funcionamento do estabelecimento, com a frequência necessária, de acordo com a superfície e a exposição da mesma ao toque e utilização;
- ✓ **Limpeza terminal** - o processo mais completo e cuidadoso realizado de forma mais abrangente, antes ou após o encerramento das atividades;
- ✓ **Limpeza imediata** - a que deve ser realizada no momento da ocorrência de uma possível contaminação de ambiente ou superfície.

Cuidados no manuseio dos veículos

- O atendente quando manusear documentos, notas, manuais e demais impressos na prestação do serviço deve utilizar luvas plásticas descartáveis a cada atendimento;
- Veículos fechados deve ser feita a abertura total dos vidros e portas por 3 minutos para ventilação natural e posteriormente faz-se a higienização básica dos painéis e áreas de possíveis contato físico com solução sanitizante;
- Envelopar com filme plástico áreas de contato do prestador de serviço (volantes, maçanetas e poltrona do condutor);
- Motocicletas e bicicletas devem ser higienizadas as áreas de contato físico e envelopada a sela e kit de manetes;
- O procedimento descrito acima deve ser feito na entrada e na saída do veículo da concessionária ou oficina.

Hotéis, pousadas, motéis e similares.

Fase Vermelha: Capacidade limitada a 30% da taxa de ocupação como estabelecido pelo Decreto 5.966, de 15 de maio de 2020 e nas áreas comuns atentar ao limite máximo* de pessoas estabelecido pelo Decreto estadual 5.496 de 20 de março de 2020.

Fase Laranja: Capacidade limitada a 30% da taxa de ocupação como estabelecido pelo Decreto 5.966, de 15 de maio de 2020 e, proibido a utilização das áreas de uso coletivo tais como, restaurantes, academias, clubes, piscinas e outros. Nas áreas comuns atentar ao limite máximo* de pessoas estabelecido pelo Decreto estadual 5.496 de 20 de março de 2020.

Fase Amarela: Capacidade limitada a 60% da taxa de ocupação e, proibido a utilização das áreas de uso coletivo tais como, restaurantes, academias, clubes, piscinas e outros. Nas áreas comuns atentar ao limite máximo* de pessoas estabelecido pelo Decreto estadual 5.496 de 20 de março de 2020.

Fase Verde: Capacidade limitada a 80% da taxa de ocupação e, seguindo protocolos.

*** Limites máximos de referência:**

- a) até 15m² de área, o limite máximo de 03 pessoas;
- b) até 40 m² de área, o limite máximo de 06 pessoas;
- c) até 100 m² de área, o limite máximo de 18 pessoas;
- d) até 250 m² de área, o limite máximo de 50 pessoas;
- e) até 500 m² de área, o limite máximo de 120 pessoas;
- f) acima de 500 m² de área, o limite de uma pessoa a cada 4m², até o máximo de 500 (quinhentas) pessoas.

Regras sanitárias para o funcionamento:

- Os serviços de alimentação, tais como restaurantes, bares e lanchonetes, localizados dentro das hospedagens poderão atender aos hóspedes somente em serviço de quarto sendo:
- Vedada a utilização de temperos, molhos, óleos e azeites ou qualquer outro produto em embalagens não descartáveis;

- A higienização dos utensílios quando utilizados pelos hóspedes, deverá ser realizada pelo trabalhador equipado com luva, máscara e avental impermeável;
- As operações de pré-preparo e preparo deverão ser realizadas de forma que não exponham os alimentos a contaminações cruzadas (preparar alimentos crus e cozidos no mesmo local e com os mesmos utensílios, carnes de diferentes origens no mesmo local, etc.);
- Vedado aos manipuladores do preparo de alimentos a utilização de adornos, unha com esmalte e cabelos soltos;
- Necessária utilização de lixeiras com tampa acionada por pedal, revestida com saco plástico e afastada da área de alimentos;
- Somente será permitida a entrega de alimentos para os hóspedes pelo sistema delivery se o hotel não dispuser do serviço ou da refeição solicitada;
- As áreas sociais e de convivência, tais como sala de jogos, academias e piscinas, playgrounds entre outras deverão permanecer fechadas;
- O serviço de governança deverá intensificar a higienização dos quartos e banheiros com desinfecção das superfícies com álcool a 70º ou sanitizantes de efeito similar, além da limpeza de rotina;
- Ao final da estadia do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa do quarto e superfícies, antes da entrada de novo hóspede;
- No momento da entrada do trabalhador para seu turno de trabalho, e quando realizado check in dos hóspedes, deverá ser aplicado um formulário de detecção de pacientes sintomáticos respiratórios elaborado pelo estabelecimento;
- Em estabelecimentos onde o sigilo da hospedagem se faz necessário, disponibilizar na entrada o formulário de detecção de pacientes sintomáticos respiratórios condicionando a entrada do cliente ao seu preenchimento;
- Deverá o hóspede ou trabalhador do estabelecimento (proprietários, empregados próprios ou terceirizados) quando apresentar sintomas da

COVID-19, procurar atendimento de saúde e notificar a vigilância epidemiológica municipal (3227-3165);

- Dispensar o comparecimento ao seu local de trabalho os trabalhadores que apresentarem sintomas de doença infecciosa viral respiratória causada pelo COVID-19, tais como tosse seca, febre (acima de 37,8°), dificuldade respiratória aguda, dores no corpo, congestionamento nasal e/ou inflamação na garganta;
- Disponibilizar álcool gel 70% para uso dos clientes na recepção, nas portas dos elevadores e nos corredores de acesso aos quartos;
- Utilizar cartazes com informações e orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool 70%, uso de máscaras;
- Fica recomendada a não utilização de sistemas de ar-condicionado central, e se utilizar quando a capacidade instalada do sistema for maior do que 60.000 BTU's, realizar por meio do Plano de Manutenção e Controle do Sistema. ;
- Deverão os hóspedes utilizar máscaras em todos os espaços do hotel, exceto no interior dos quartos;
- Deverá o estabelecimento definir e executar protocolos de desinfecção de ambientes, superfícies e equipamentos diário para todos os ambientes e após cada check-out de hóspedes e ainda:
- Aplicar especial atenção na desinfecção das maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores e barreiras físicas utilizadas como equipamentos de proteção coletiva como placas transparentes, entre outros;
- Realizar a desinfecção de equipamentos tais como teclados, mouses, materiais de escritório, máquinas para pagamento com cartão, telefones, caixas eletrônicos de autoatendimento ou qualquer outro equipamento que possua painel eletrônico de contato físico deverão obedecer aos mesmos critérios de desinfecção;
- Todos os trabalhadores deverão usar máscaras durante todo seu turno de serviço, independentemente de estarem em contato direto com o público

- Na recepção do hotel, durante o check-in, os recepcionistas deverão usar protetor facial, máscara facial e luvas no manuseio de documentos e bagagens dos hóspedes;
- Limitar a ocupação a no máximo 2 (duas) pessoas por quarto, no caso de motéis, albergues e hostel;
- Hotéis e pousadas acomodam a quantidade de hóspede conforme a capacidade do quarto;
- Não será permitido adicionar camas extras;
- Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância mínima de 2 metros entre as pessoas;
- Devem ser intensificadas as recomendações aos trabalhadores de higienização das mãos, antes e depois do atendimento de cada cliente, após uso do banheiro e após entrar em contato com superfícies de uso comum como balcões, corrimão, teclados, etc;
- Os refeitórios dos trabalhadores deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da capacidade, por vez, com cronograma de utilização, de forma a evitar aglomerações;
- Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido e toalha de papel;
- Desativar todos os bebedouros;
- Dispor de kit completo nos banheiros dos quartos e áreas comuns (álcool gel 70% e/ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sabonete líquido, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura e fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo);
- Cumprir as medidas recomendadas pelas autoridades sanitárias relacionadas aos serviços de lavanderia;
- Interditar o funcionamento das salas de TV e de internet;

- O não cumprimento do regramento disposto no protocolo ora proposto, implicará em abertura de processo administrativo sanitário nos termos da Lei 1.623/200.

Medidas Gerais

- Uso obrigatório de máscaras para hóspedes e funcionários. As máscaras devem cobrir boca e nariz;
- Disponibilizar álcool em gel para hóspedes e funcionários nas áreas comuns;
- Disponibilizar álcool em gel 70% para os hóspedes nos quartos;
- Desinfecção de bolsas e malas dos hóspedes no check in;
- Intensificar a limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos, mobiliário e utensílios com a solução saneante virucida de cloro ativo, na proporção de um copo de 250ml de água sanitária a 2 ou 2,5% (hipoclorito de sódio) para 3 copos de 250ml de água;
- Desinfecção dos documentos pessoais (RG, passaporte) e cartões bancários dos hóspedes na recepção durante o check in, bem como a desinfecção das máquinas de passar cartão;
- Importância da frequente higiene das mãos com água e sabonete líquido ou com preparação alcoólica (álcool em gel 70% ou álcool líquido a 70%);
- Se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com o cotovelo flexionado ou usar lenço de papel. Se utilizar lenço de papel, descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos;
- Utilizar lenço descartável para higiene nasal (descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos);
- Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca;
- Não compartilhar utensílios/materiais com outros viajantes / hóspedes, como copos, talheres, canetas, telefones, etc;
- Evitar aglomeração no hotel, mantendo o distanciamento de 2m entre os hóspedes nas áreas de recepção e refeitório.

Medidas de limpeza e manutenção dos sistemas de climatização

- Os locais com sistemas de climatização central devem ser mantidos em operação, desde que a renovação de ar esteja aberta com a máxima capacidade. Nos locais sem renovação de ar, especialmente com aparelhos do tipo split, é aconselhável manter janelas abertas, com boa ventilação;
- Os sistemas climatizados devem passar pelos processos de limpeza e manutenção periódica, conforme exigências sanitárias vigentes.

Medidas relacionadas às atividades de lavanderia em hotéis

- As atividades de lavanderia devem ser executadas por profissionais específicos. A área de lavanderia deve atender as exigências sanitárias vigentes relacionadas a estrutura física, equipamentos e produtos utilizados;
- Os profissionais responsáveis pela limpeza dos quartos e pela retirada ou troca da roupa de cama (camareiras) deverão utilizar os seguintes Equipamentos de Proteção Individual: luvas de procedimento, óculos, avental e máscara cirúrgica;
- A lavanderia deve recolher e trocar as roupas de cama sujas diariamente. As roupas pessoais devem ser embaladas em sacos específicos e identificadas com o nome do viajante / hóspede;
- O hotel pode realizar a lavagem das roupas de cama e pessoais no estabelecimento, se houver serviço de lavanderia próprio e disponível;
- A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem com água em temperatura mais quente e o secador na configuração mais alta. É recomendado o uso de desinfetante à base de cloro ou álcool;
- As roupas (de cama e uso pessoal) dos hóspedes / viajantes em isolamento devem ser lavadas separadamente das demais;
- Os carrinhos ou equipamentos utilizados no transporte da roupa suja até a lavanderia devem ser limpos e desinfetados após cada uso;
- Caso seja contratada lavanderia externa, ela deve ser informada dos procedimentos de quarentena que estão sendo adotados pelo hotel e criar

um fluxo diferenciado para as roupas recolhidas dos quartos em quarentena.

Medidas de limpeza e desinfecção de ambientes e superfícies

- Essa atividade deve ser realizada por profissionais específicos;
- Importante estabelecer um horário pré-definido para a limpeza e desinfecção dos quartos, visando à organização da rotina dos hóspedes / viajantes;
- Incluir na limpeza e desinfecção as áreas mais tocadas, como maçanetas, controle de televisão, corrimão de escadas, botões de elevadores, etc. Neste caso é indicada a utilização de álcool 60 a 80%;
- A limpeza e desinfecção deve considerar o perfil de transmissibilidade da doença especialmente por contato ou gotículas e ser realizada como determinado na Resolução - RDC nº 56, de 06 de agosto de 2008;
- Os responsáveis pelos procedimentos definidos no Plano de Limpeza e Desinfecção - PLD devem utilizar os Equipamentos de Proteção Individual - EPI conforme estabelecido na RDC 56/2008;
- As superfícies como carpetes, tapetes e cortinas devem ser limpas, usando água e sabão ou outros produtos de limpeza apropriados para uso nessas superfícies. Para os itens laváveis, recomenda-se lavá-los (se possível) de acordo com as instruções do fabricante. Poderão ser utilizados desinfetantes domésticos com registro na Anvisa, de acordo com a NOTA TÉCNICA Nº22/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA

Boas práticas de manipulação de alimentos

- Os hotéis devem atender as normas sanitárias constantes da RDC ANVISA Nº 216/2004 na execução dos seus serviços de alimentação (refeitório, salão de festas, restaurante, serviço de bufê, etc.).

Clientes positivo ou com suspeita de COVID-19 entre hóspedes

- Clientes com suspeita de COVID-19 a orientação é o isolamento total dos demais;

- Deve ser cumprido este protocolo com as orientações sanitárias durante todo o período de quarentena (14 dias). Incluem-se nesse caso como hóspedes os passageiros e tripulantes de aeronaves, embarcações e ônibus em trânsito no município;
- Todos os hóspedes positivos ou suspeito serão monitorados diariamente por telefone pela Vigilância epidemiológica municipal através do número 3227-3165;
- Viajantes, passageiros e tripulantes de aeronaves, embarcações e ônibus em trânsito no município que demonstrarem não serem mais suscetíveis, seguem as regras gerais;
- Quando liberado o desembarque de passageiros e tripulantes pelas autoridades sanitárias, o isolamento de viajantes / hóspedes em hotel deve ser realizado observando as seguintes diretrizes:
 1. Após avaliação de saúde realizada no desembarque (avião, embarcação ou ônibus), se houver algum passageiro ou tripulante com suspeita de COVID-19, os viajantes/hóspedes serão colocados em isolamento por 14 dias, a contar da data de aparecimento do último caso suspeito;
 2. Os viajantes/hóspedes devem ser distribuídos em andares reservados exclusivamente para a realização dos isolamentos, em quartos individuais, excetuando-se os casos em que estiverem acompanhados – por exemplo: casais;
 3. Se utilizar mais de um andar, dar preferência ao uso de andares sequenciais e de forma a ocupar a extremidade do prédio (andares mais altos). Os demais hóspedes não devem acessar os andares com viajantes/hóspedes em isolamento;
 4. Os viajantes/hóspedes em isolamento devem permanecer no quarto de hotel até o momento de sua liberação pelas autoridades sanitárias;
 5. Devem ser adotadas as medidas de contenção do novo Coronavírus com o monitoramento da situação de saúde de hóspedes em isolamento. O isolamento deve ser acompanhado por profissional de saúde com reporte diário às autoridades sanitárias sobre estado de saúde dos hóspedes;

6. Deve ser feita averiguação diária quanto à presença de sinais e sintomas da COVID-19, entre os hóspedes;
- Avaliar a viabilidade de distribuição de termômetros, em cada quarto, para autoaferição de temperatura;
- O isolamento quando necessário deve ser realizado em locais com janelas, com ventilação adequada;
- Deve ser disponibilizado álcool gel nos quartos de isolamento.

Orientações para as refeições

- Todas as refeições devem ser realizadas dentro dos quartos individuais de isolamento;
- Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor, ao lado da porta) pelo viajante/hóspede, para que sejam recolhidos;
- -Para a limpeza dos utensílios utilizados na alimentação recomenda-se utilizar água e detergente líquido e para a desinfecção deve ser utilizado álcool 70%, hipoclorito de sódio ou outro saneante registrado pela Anvisa para esse fim. O uso de qualquer um destes produtos deve seguir as orientações do fabricante.

Gerenciamento de resíduos sólidos (lixo)

- Os resíduos classificados como do grupo A, infectantes (presença de microrganismos com risco de disseminação de doença), com base na Resolução RDC nº 56, de 2008.

Eventos religiosos em templos ou locais públicos, de qualquer credo ou religião, inclusive reuniões de sociedade ou associações sem fins lucrativos.

Fase Vermelha: Não funciona.

Fase Laranja: Não funciona.

Fase Amarela: Funciona seguindo protocolos sanitários com capacidade limitada a 30% do total.

Fase Verde: Funciona seguindo protocolos sanitários com capacidade limitada a 60% do total.

Regras sanitárias para funcionamento:

Os espaços destinados a estas atividades devem respeitar as orientações para preservação do afastamento físico entre as pessoas, além de adotar minimamente as seguintes estratégias:

- No espaço destinado ao público deve ser observada a ocupação máxima de 30% da capacidade de lotação, garantido o afastamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;
- Preferencialmente devem ser disponibilizadas cadeiras e bancos de uso individualizado, em quantidade compatível com o número máximo de participantes autorizados para o local, conforme o estabelecido neste protocolo;
- Bancos de uso coletivo devem ser reorganizados e demarcados de forma a garantir que as pessoas se acomodem nos locais indicados e mantenham o afastamento mínimo de 2 metros umas das outras;
- Locais onde os assentos são individualizados, porém estão fixos ao chão e posicionados lado a lado, deve-se prover meios para o bloqueio intercalado destes assentos, do tipo uma cadeira livre e duas bloqueadas, lado a lado. Recomenda-se utilizar fitas ou outros dispositivos para este bloqueio que não possam ser facilmente removidos;
- Ainda considerando os locais onde os assentos são fixos ao chão e posicionados lado a lado, a disposição dos usuários entre as fileiras também deve ocorrer de forma intercalada, uma fileira sim e outra não, e respeitando o afastamento entre as pessoas.
- É recomendado à população que realize seus atos religiosos em seus lares e residências, de forma individual ou em família.
- Deve ser realizado o controle do fluxo de entrada e saída de pessoas, e na hipótese de formação de filas, deve haver demarcação para manter o distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas.
- Antes, durante e depois da realização das celebrações religiosas ou de atividades de lazer, devem ser evitadas práticas de aproximação entre as

peessoas e outras formas de contato físico, como dar as mãos, beijos, abraços, apertos de mãos, entre outros.

- Devem ser adotadas medidas para evitar qualquer forma de confraternização e agrupamento de pessoas na saída dos templos e/ou dos locais de lazer.
- Todos os presentes devem usar máscaras recomendadas à população durante todo o período que estiverem fora de suas residências, mantendo seu uso durante as celebrações.
- Cartazes com orientações a respeito das medidas de prevenção e controle para a COVID- 19, bem como das regras para o funcionamento dos templos religiosos e dos locais de lazer devem ser fixados em pontos estratégicos e visíveis às pessoas, preferencialmente na entrada, banheiros, entre outros. Também deve haver compartilhamento destas informações por meio eletrônico como redes sociais, WhatsApp, e-mails e outros.
- Cada pessoa que chegar para acompanhar a celebração dos cultos religiosos ou de atividades de lazer deve higienizar as mãos com álcool à 70% antes de entrar e ao sair. A adoção desta prática deve ser viabilizada pelo templo religioso e ser valorizada, pois pode reduzir significativamente o risco de contaminação.
- Os templos religiosos e/ou locais de lazer devem disponibilizar condições para que as pessoas adotem a prática de higiene de mãos no local, posicionando frascos e dispensadores abastecidos com álcool gel à 70% em pontos estratégicos e de fácil acesso aos frequentadores.
- As pias destinadas a higiene das mãos devem estar abastecidas com os insumos necessários como sabonete líquido, papel toalha, álcool à 70% e lixeira sem acionamento manual.
- Idosos maiores de 60 anos e pessoas do grupo de risco como hipertensos, diabéticos, gestantes, e outros devem permanecer em casa e acompanhar as celebrações por meios de comunicação como rádio, televisão, internet, entre outros recursos.

- Espaços destinados à recreação de crianças como espaço kids, brinquedotecas e similares devem permanecer fechados.
- As pessoas presentes devem evitar o uso de celulares durante a celebração dos cultos religiosos e/ou das atividades de lazer.
- Os serviços de alimentação como cantinas, lanchonetes e etc devem permanecer fechados, assim como, ficam vedadas a preparação de alimentos e os lanches e refeições coletivas dos frequentadores, de forma a evitar a longa permanência, a aglomeração e o compartilhamento de utensílios e alimentos no local.
- Todos os atendimentos religiosos individualizados devem ser pré-agendados, e durante os mesmos deve ser mantido o afastamento de 2 metros entre as pessoas.
- Deve ser respeitado o intervalo de no mínimo 15 minutos entre cada atendimento para desinfecção do ambiente e das superfícies.
- Os ritos, rituais e práticas específicas de cada tradição religiosa devem ser reavaliados e adaptados ao momento atual, quando possível, de forma a minimizar a permanência de pessoas em âmbito coletivo.
- Nas atividades religiosas que celebram algum tipo comunhão sacramental como ceias, com partilha de pão e vinho ou outros alimentos sacramentais, os líderes religiosos e os fiéis devem higienizar as mãos antes de realizar a comunhão e utilizar luvas para a distribuição do sacramento minimizando o contato físico interpessoal, os responsáveis pela distribuição dos elementos devem usar protetor facial.
- Os elementos de sacramento, quando comestíveis devem ser entregues na mão do fiel e não na boca.
- Nos rituais religiosos os cantos com louvores devem ser evitados, e sempre que possível substituídos por músicas eletrônicas ou instrumentais.
- O uso de instrumentos musicais e microfone deve ser individual. Esses devem ser desinfetados após cada uso.
- O método de coleta das contribuições financeiras, pagamentos de entradas ou o recebimento de donativos das igrejas ou dos locais de lazer devem

ser revistos de forma a não haver contato físico, possibilitando a coleta ou o pagamento por meio de uma caixa fixa, por correio ou por meio eletrônico.

- Os recipientes de coleta de contribuições, pagamentos e etc não devem, em hipótese alguma, circular pelas mãos das pessoas.
- Fica proibido o compartilhamento de materiais como bíblia, revista, rosário, folhetos, entre outros. O uso desses deve ser individual.
- Dispensadores de água benta ou outro elemento de consagração de uso coletivo devem ser evitados como forma de minimizar o contágio ou a propagação coletiva do coronavírus.
- Durante o horário de funcionamento dos templos religiosos e/ou dos locais de lazer, deve ser realizada a limpeza geral e a desinfecção de todos os ambientes de, pelo menos, uma vez por período, matutino, vespertino e noturno, bem como antes e depois das celebrações.
- A frequência de limpeza e desinfecção deve ser aumentada a depender do dimensionamento do local e do número de pessoas.
- Após cada atividade presencial o ambiente deve ser rigorosamente desinfetado principalmente os locais, superfícies e/ou objetos frequentemente tocados, como bancos, maçanetas de portas, microfones, objetos sacros, entre outros.
- A limpeza e desinfecção dos sanitários deve ser intensificada. Deve-se sempre, na presença de secreções orgânicas remover o excesso com papel toalha e somente após proceder a limpeza do local com água e sabão e finalizada esta etapa, deve-se realizar a desinfecção do local.
- Devem ser utilizados produtos devidamente registrados na ANVISA e seguidas às instruções do rótulo para a concentração, diluição, método de aplicação e tempo de contato.
- Os dispensadores de água dos bebedouros que exigem aproximação da boca com o ponto de saída da água devem ser bloqueados.

- Somente será autorizado o funcionamento de bebedouros onde copos e garrafas podem ser preenchidas diretamente e sem tocar o bocal dos mesmos na saída de água.
- Cada pessoa deve trazer sua garrafa para este abastecimento ou ser disponibilizado copos descartáveis no local, sem compartilhá-los em hipótese alguma, mesmo entre indivíduos da mesma família.
- Todos os ambientes devem ser mantidos constantemente abertos, arejados e ventilados, de preferência de forma natural.
- Caso o uso de aparelhos de ar condicionado seja necessário, os componentes do sistema de climatização como bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos, devem ser mantidos limpos de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar.
- Fica proibido o uso de manobristas para o estacionamento de veículos. Esta ação somente pode ser realizada pelo proprietário do automóvel.
- Os refeitórios destinados aos funcionários e/ou colaboradores devem ter utilização organizada por escala de forma a evitar aglomerações de pessoas no local, além de garantir o afastamento físico entre as pessoas com distância mínima de 2 metros, além da adoção das demais medidas de prevenção.
- Medidas internas relacionadas à saúde dos funcionários e colaboradores devem ser adotadas para evitar a transmissão da covid-19, priorizando o afastamento de pessoas pertencentes aos grupos de risco, tais como pessoas acima de 60 (sessenta) anos de idade, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos ou portadores de outras doenças crônicas que também justifiquem o afastamento.
- Caso algum funcionário, colaborador, prestador de serviços terceirizados, entre outros, apresentem sintomas gripais, ou sejam diagnosticados como casos suspeitos ou confirmados da covid-19, os mesmos devem ser afastados de suas atividades pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias a contar do início dos sintomas, ou conforme recomendação médica.

- O responsável pelo templo ou local de lazer deve orientar os membros e demais frequentadores sobre práticas preventivas cotidianas como uso de máscaras, higiene das mãos, etiqueta respiratória, bem como a não comparecerem nos cultos, missas e outras celebrações caso apresentem sintomas gripais (tosse, dificuldade para respirar, febre, entre outros), bem como se forem diagnosticados como casos suspeitos ou confirmados de contaminação pela covid-19.
- Reuniões internas para organização de atividades religiosas, de estudos, devocionais, de lazer, entre outros, preferencialmente, devem ser realizadas por teleconferência. Quando presenciais, devem seguir estritamente as orientações recomendadas para o afastamento mínimo de 2 metros entre os participantes, bem como o uso de máscaras, prática de higiene de mãos e outras medidas de prevenção.
- Atividades que envolvam crianças devem permanecer suspensas devido principalmente a dificuldade na manutenção do afastamento físico entre elas e na adoção de outras práticas de prevenção como a higiene frequente de mãos.
- Cada instituição religiosa deverá afixar dentro do templo, em local público e visível, a informação de quem é o líder legalmente constituído, o qual ficará responsável por todos os efeitos legais e sanitários advindos a partir da respectiva celebração.
- Os mutirões, trabalhos e atividades laborais voluntárias devem ser evitados.
- A visita de membros religiosos a locais de tratamento de saúde como hospitais, clínicas, casas de apoio e delonga permanência para idosos devem ser evitadas.
- O descumprimento das determinações contidas neste protocolo ensejará as penalidades administrativas prevista no Código Sanitário Municipal.
- Estas disposições poderão ser revistas a qualquer momento, a partir de critérios objetivos, técnicos e científicos, levando em consideração a

transmissão comunitária e a situação epidemiológica da covid-19 no Município de Rio Branco.

Centros e escolas de formação e capacitação, estúdios de dança, escolas/estúdios de música, centro de formação de condutores de veículos automotores e similares.

Fase Vermelha: Não funciona.

Fase Laranja: Não funciona.

Fase Amarela: Funciona seguindo protocolos sanitários com capacidade limitada a 30% do total.

Fase Verde: Funciona seguindo protocolos sanitários com capacidade limitada a 60% do total.

Regras sanitárias para funcionamento:

Distanciamento entre pessoas

- Distanciamento mínimo entre pessoas de 1,5 metro, com exceção de ambientes confinados, onde a distância segura deverá ser de 2 metros.
- Ainda devem ser evitados contatos diretos com as pessoas. Não deve haver compartilhamento de objetos e materiais de uso pessoal que não sejam estritamente necessário.
- Uso de EPI's (Equipamento de Proteção Individual)
- É obrigatório o uso de máscaras;
- Luvas de plástico devem ser usadas APENAS no manuseio de papeis de ampla circulação, na manipulação de equipamentos de uso comum (telefone, máquinas copiadoras, mesas de som, microfones, câmeras fotográficas, filmadoras, etc) e depois descartadas;
- Em relação aos colaboradores terceirizados, as empresas contratadas devem obedecer às normas sanitárias e fornecer EPIs.

Limpeza e desinfecção de ambientes de trabalho

- Recomenda-se manter todos os ambientes ventilados com portas e janelas preferencialmente abertas e com circulação de ar;

- Deve ser estimulado a higienização frequente das mãos dos colaboradores, prestadores de serviços e visitantes. A lavagem das mãos quando possível é preferencial ao uso de álcool em gel 70%;
- Disponibilizar a todas as pessoas acesso fácil a frascos com álcool em gel a 70% ou a pias providas de água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, dentre outros;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água e sabão, hipoclorito de sódio ou produto próprio para limpeza com ação desinfetante, germicida ou sanitizante;
- Estabelecer rotina de desinfecção de ambientes de toque (álcool a 70% ou desinfetante, germicida ou solução sanitizante 0,5% cloro ativo) deve ser borrifado e depois friccionado para garantir a dispersão homogênea do produto em toda a área de superfície como: balcões, mesas, portas maçanetas, torneiras, portas papel toalha, portas sabão líquido, corrimões, painéis de elevadores e demais artigos e equipamentos de uso compartilhado e/ou coletivo;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes de acesso ao público, devendo o trabalhador da higienização utilizar EPIs;
- Realizar limpeza e desinfecção das luvas de borracha com água e sabão, seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos;
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar, de acordo com o plano de monitoramento operacional e controle – PMOC da empresa responsável pela manutenção;
- Os ambientes de colaboradores que testaram positivo ou se tornaram sintomáticos, tais locais devem ser higienizado com desinfetante, germicida ou solução sanitizante apropriado. Os demais materiais, superfícies e utensílios devem ser higienizado de forma adequada.

A higienização compreende 2 etapas:

1. limpeza - remoção de sujidade visíveis

2. Desinfecção – Utilização de produto com ação bactericida, virucida, etc.

Manuseio de documentos físicos e valores

- Nos casos de manuseio de documentos físicos e valores, recomenda-se além da máscara, a utilização de luvas descartáveis plásticas, bem como a reserva de lugar específico para armazenamento e manuseio dos referidos itens;
- O transporte de valores entre instituições devem ser acondicionados em sacos plásticos adequados para fácil higienização na saída e chegada.

Local de trabalho

- Evitar o consumo de alimentos em qualquer ambiente de atendimento pelos clientes ou colaboradores;
- Realizar rodízio de colaborador para o uso da COPA, sendo garantido o uso individual e sem aproximação ou contato físico;
- Proibir qualquer tipo de confraternização que por natureza da modalidade promova aglomerações e possíveis contatos físicos;
- Proibir cursos de formação, extensão e reciclagem de vigilantes na modalidade presencial;
- Deve ser realizada com frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool;
- Desinfete teclados, telefones, máquinas de cartão (que podem ser envolvidas em plástico filme, que também deve ser higienizado a cada uso), balcões, corrimãos, e qualquer outra ferramenta, máquina ou equipamento de uso manual;
- Os banheiros devem ser submetidos a limpeza permanente a cada uso e ter cronograma de limpeza terminal diária.

- Deverão ser disponibilizados sabonete líquido, toalha de papel descartável, álcool em gel 70%, lixeiras com tampas acionadas por pedal ou outro dispositivo que dispense o contato das mãos.

Academias de ginástica, clubes esportivos e de lazer e similares.

Fase Vermelha: Não funciona.

Fase Laranja: Não funciona.

Fase Amarela: Não funciona.

Fase Verde: Funciona com capacidade limitada a 60% da capacidade total e, seguindo protocolos.

Serviço de academia: Deve apresentar proposta de protocolo.

- Elaborar um protocolo de retomada, observando todos os decretos e documentos oficiais vigentes e buscando eliminar o risco de transmissão do Sars-CoV 2, este protocolo deve ser aprovado pela Vigilância Sanitária Local;
- Deve ser realizada uma reunião de orientação com todos os colaboradores, que seja comprovada por meio de lista de presença, repassando este protocolo e reforçando cuidados a serem adotados;
- Realizar um treinamento prático de procedimentos com colaboradores de forma continuada;
- Orientar os fornecedores quanto às regras e protocolos a serem seguidos ao adentrarem no estabelecimento;
- Entregar aos colaboradores uma cópia resumida do protocolo de retomada destacando os principais pontos;
- Interromper as rotinas de realização de eventos, alimentação e outros;
- Deve ser bloqueado 50% dos armários;
- Não é permitido nenhum cliente, professor ou colaborador adentrar e permanecer no estabelecimento sem uso adequado da máscara.

Colaboradores e organização da estrutura da academia:

- Deve ser estabelecido uma escala bem definida, com o nome e horário dos colaboradores e a mesma deve ser disponibilizada para conhecimento de todos os colaboradores;
- Kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas com equipamentos, contendo toalhas de papel e produto específico para limpeza e desinfecção para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas e local para descarte disponibilizado;
- Deve ser desativado os bebedouros de uso comum onde o cliente leve a boca próximo para beber a água, sendo permitido apenas torneiras para preenchimento de garrafas de água. Dê preferência a torneiras sem acionamento manual e se não for possível, providencie próximo ao bebedouro dispositivo para higienização das torneiras após o uso;
- Piscinas devem ser limpas com o nível de cloração adequado dentro dos parâmetros preconizados;
- Deve ser fixado em local visível cartaz informativo sobre a vedação do compartilhamento de materiais de piscina como pranchas, macarrão, toalhas e toucas;
- As bordas, chuveiros, bancos, corrimãos da piscina devem ser constantemente higienizados;
- Providenciar material de sinalização e comunicação ao cliente e colaborador e instalar por todo o estabelecimento;
- Providenciar tapete umidificado com hipoclorito de sódio para limpeza dos pés na entrada estabelecimento ou pulverização de substância desinfetante;
- Reconfigurar a disposição dos aparelhos, esteiras, elíptico, área de levantamento de pesos, dentre outros, mantendo o afastamento entre eles num raio de 2m;
- Providenciar o distanciamento com fita ou outro dispositivo, obedecendo o afastamento num raio de 2m no espaço que cada cliente se exercitará nas áreas de peso;

- Instalar barreiras de acrílico/vidro na frente da recepção ou faixa delimitadora para manter a distância entre o colaborador e os clientes. Se instaladas barreiras, as mesmas devem ser constantemente higienizadas;
- Providenciar a marcação no chão com distanciamento de 2,0 metros entre as pessoas para a entrada no estabelecimento;
- Disponibilizar álcool em gel ao lado das catracas de acesso. Além disso, o cliente deve ter a opção de acessar a academia comunicando à recepcionista seu número de matrícula ou CPF, para que não precise utilizar o leitor digital. Facilite o acesso sem catraca;
- Informar a frequência diária por horário e recomendar aos clientes que evitem os horários de pico e se programem para treinar em horários alternativos ou ainda estabeleça agendamento prévio para os treinos;
- Deve ser providenciado áreas para guarda de pertences dos colaboradores;
- Deve ser providenciado máscaras para colaboradores em quantidade suficiente para as trocas durante o turno. Esta troca deve ser realizada no máximo de 3 em 3 horas ou antes se estiverem úmidas;
- Certificar-se que máscara dos colaboradores e clientes esteja sendo usada corretamente ou seja cobrindo totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaços laterais;
- Imprimir e entregar aos colaboradores as Orientações gerais – máscaras faciais de uso não profissional de 03 de abril de 2020, ANVISA;
- Estabelecer regras para uso dos uniformes e divulgar aos colaboradores;
- Comunicar ao cliente sobre reabertura e normas em redes sociais e demais canais da empresa;
- Deve-se estabelecer horários específicos para atendimento a grupos de risco definidos;
- Política de limite máximo de pessoas dentro do estabelecimento instituída e comunicada;
- Política de uso obrigatório de máscaras instituída e comunicada.

Higienização do local:

- Deve ser programado limpeza permanente realizado durante o funcionamento do estabelecimento, com a frequência necessária, de acordo com a superfície e a exposição da mesma ao toque e utilização;
- Deve ser ainda realizado a limpeza terminal, que é um processo mais completo e cuidadoso realizado de forma mais abrangente, após o encerramento de cada turno de expediente, momento este que a academia deve ser fechada para correta higienização e desinfecção;
- Deve ainda ser realizado a limpeza imediata que deve ser realizada no momento da ocorrência de uma possível contaminação de ambiente ou superfície.
- Deve ser distribuído equipamentos de Proteção individual adequados aos profissionais da limpeza ou ser exigido das empresas de limpeza, se utilizarem serviços terceirizados.
- Deve ser estabelecido um cronograma de limpeza permanente de todos os ambientes da academia, inclusive banheiros e vestiários. Deve ser desestimulado o uso dos vestiários solicitando aos clientes que já venham com o traje de treino.
- Promover boa ventilação na local, se possível deixando as portas e janelas permanentemente abertas. Se for imprescindível o uso de ar-condicionado, troque os filtros com mais frequência. Os padrões de Vigilância Sanitária sobre ar-condicionado são rigorosos, siga protocolos de manutenção e use pastilhas bactericidas nas bandejas; os aparelhos do tipo Split deverão ter seus filtros lavados diariamente com solução desinfetante;
- Para estabelecimentos com sistema de climatização acima de 60.000 BTUs deverá apresentar o PMOC revisado pelo RT, para análise da Vigilância Sanitária;
- Definir os procedimentos para destinação do lixo devem ser definidos e certificado que todas as lixeiras sejam de acionamento de pedal e com tampa.

Empresas operadoras de transporte coletivo; Transporte público fluvial de passageiros.

Fase Vermelha: Funciona com capacidade limitada a quantidade de assentos do veículo.

Fase Laranja: Funciona com capacidade limitada a quantidade de assentos do veículo.

Fase Amarela: Funciona com capacidade limitada a quantidade de assentos do veículo.

Fase Verde: Funciona com capacidade limitada a quantidade de assentos do veículo.

Regras sanitárias para o funcionamento

Aos trabalhadores (motoristas, condutores, capitães, comandantes, cobradores e fiscais):

- Obrigatoriedade de máscaras;
- Fornecimento de itens de higiene (como álcool 70° em gel ou a possibilidade de lavar as mãos com sabão líquido ao final de cada viagem);
- Campanhas educativas nos terminais e/ou garagens sobre o protocolo do transporte público;

Operação de transporte:

- Limpeza e higienização dos ônibus utilizando produtos sanitizantes, quando do recolhimento do veículo às garagens, antes de iniciar novas viagens e periodicamente ao longo do dia. A limpeza deve ser feita em balaústres, corrimãos, assentos, janelas e outros itens em que haja contato dos passageiros, nas garagens e no intervalo entre as viagens.
- Campanhas educativas sobre o protocolo de utilização do transporte coletivo aos usuários do serviço mediante elaboração de cartazes com as seguintes orientações:
 - ✓ Quando tossir ou espirrar, não cubra com a mão. Use a parte interna do braço;
 - ✓ Utilize lenços descartáveis e jogue-os no lixo após o uso;

- ✓ Utilize álcool 70° em gel na impossibilidade de lavar as mãos sempre que tiver contato com superfícies de uso comum;
 - ✓ Evite tocar com as mãos os olhos, nariz e boca;
 - ✓ Evite contatos próximos desnecessários;
 - ✓ Não compartilhe objetos de uso pessoal;
-
- Recomendação de proteção por meio de cabines ou isolamento da posição do motorista e cobradores.
 - Não permitir a comercialização de produtos no interior do veículo, principalmente alimentos e bebidas;
 - Uso preferencial de veículos sem ar-condicionado;
 - Manter janelas laterais abertas para circulação de ar;
 - Realização de limpeza do ar condicionado do veículo com maior frequência;
 - Recomendação para que as viagens sejam realizadas com passageiros sentados em sua totalidade da capacidade do veículo.

Aos usuários:

- Obrigatoriedade do uso de máscaras;
- Evitar comer, beber e conversar dentro do veículo;
- Ficar atento ao distanciamento social e embarcar apenas quando houver assento disponível;
- Não utilizar transporte público se estiver com sintomas da Covid-19;
- Cobrir rosto com o antebraço ao espirar;
- Manter janelas e basculantes de teto abertos para a circulação de ar natural;
- Dar preferência para utilizar o transporte público fora dos horários de pico;
- Idoso e grupo de risco devem evitar usar o transporte público nos horários de pico;
- Os usuários comuns deverão respeitar os assentos de uso preferencial para pessoas portadoras de necessidades especiais e idosos;

- Preferência para pagamento por cartão eletrônico ou outras tecnologias, evitando o manuseio de dinheiro, que propaga a transmissão;

Transporte e entrega remunerada de cargas; Transporte remunerado de passageiro individual.

Setor: táxi, mototaxi, micro ônibus, ônibus, vans escolares, *uber* e todo transporte terrestre remunerado.

Fase Vermelha: Segue protocolo sanitário.

Fase Laranja: Segue protocolo sanitário.

Fase Amarela: Segue protocolo sanitário.

Fase Verde: Segue protocolo sanitário.

Aos trabalhadores (motoristas, cobradores e fiscais):

- Obrigatoriedade de máscaras;
- Fornecimento de itens de higiene (como álcool 70° em gel ou a possibilidade de lavar as mãos com sabão líquido ao final de cada viagem);
- Campanhas educativas nos terminais e/ou garagens sobre o protocolo do transporte público;

Operação de transporte:

- Limpeza e higienização dos ônibus utilizando produtos sanitizantes, quando do recolhimento do veículo às garagens, antes de iniciar novas viagens e periodicamente ao longo do dia. A limpeza deve ser feita em balaústres, corrimãos, assentos, janelas e outros itens em que haja contato dos passageiros, nas garagens e no intervalo entre as viagens;
- Bloquear a cadeira ao lado do motorista;
- Campanhas educativas sobre o protocolo de utilização do transporte coletivo aos usuários do serviço mediante elaboração de cartazes com as seguintes orientações:
 - ✓ Quando tossir ou espirrar, não cubra com a mão. Use a parte interna do braço;
 - ✓ Utilize lenços descartáveis e jogue-os no lixo após o uso;

- ✓ Utilize álcool 70° em gel na impossibilidade de lavar as mãos sempre que tiver contato com superfícies de uso comum;
- ✓ Evite tocar com as mãos os olhos, nariz e boca;
- ✓ Evite contatos próximos desnecessários;
- ✓ Não compartilhe objetos de uso pessoal;
- Recomendação de proteção por meio de cabines ou isolamento da posição do motorista e cobradores.
- Não permitir a comercialização de produtos no interior do veículo, principalmente alimentos e bebidas;
- Uso preferencial de veículos sem ar-condicionado;
- Manter janelas laterais abertas para circulação de ar;
- Realização de limpeza do ar condicionado do veículo com maior frequência;
- Recomendação para que as viagens sejam realizadas com passageiros sentados em sua totalidade da capacidade do veículo.

Aos usuários:

- Obrigatoriedade do uso de máscaras;
- Evitar comer, beber e conversar dentro do ônibus;
- Ficar atento ao distanciamento social e embarcar apenas quando houver assento disponível;
- Não utilizar transporte público se estiver com sintomas da Covid-19;
- Cobrir rosto com o antebraço ao espirar;
- Manter janelas e basculantes de teto abertos para a circulação de ar natural;
- Dar preferência para utilizar o transporte público fora dos horários de pico;
- Idoso e grupo de risco devem evitar usar o transporte público nos horários de pico;
- Os usuários comuns deverão respeitar os assentos de uso preferencial para pessoas portadoras de necessidades especiais e idosos;
- Preferência para pagamento por cartão eletrônico ou outras tecnologias, evitando o manuseio de dinheiro, que propaga a transmissão.

Serviços de captação, tratamento e abastecimento; Serviços e estabelecimentos ligados à transmissão de energia elétrica; Empresas de manutenção, reposição, assistência técnica; Industrias em geral*; Gráficas e serviços de impressão.

* Agendamento prévio

Fase Vermelha: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Laranja: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Amarela: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Verde: Funciona seguindo protocolos sanitários.

- a) **Regra Básica de funcionamento:** Agendamento prévio e caso seja possível preferencialmente modalidade delivery, drive thru e pague e leve.

*** Limites máximos de referência:**

- a) até 15m² de área, o limite máximo de 03 pessoas;
- b) até 40 m² de área, o limite máximo de 06 pessoas;
- c) até 100 m² de área, o limite máximo de 18 pessoas;
- d) até 250 m² de área, o limite máximo de 50 pessoas;
- e) até 500 m² de área, o limite máximo de 120 pessoas;
- f) acima de 500 m² de área, o limite de uma pessoa a cada 4m², até o máximo de 500 (quinhentas) pessoas.

Regras sanitárias para o funcionamento.

- Estabelecer barreira física transparente entre cliente e atendente;
- Demarcar através de adesivos fluxos no interior do estabelecimento;
- Utilizar cadeiras intercaladas em salas de espera ou em mesa de reuniões;
- Disponibilizar álcool em gel 70% na entrada e em todas as salas e guichês de atendimento;
- Exigir o uso de máscaras de clientes e colaboradores;
- Evitar o consumo de alimentos em qualquer ambiente de atendimento pelos clientes ou colaboradores;
- Realizar rodízio de colaborador para o uso da copa, sendo garantido o uso individual e sem aproximação ou contato físico;

- Proibir qualquer tipo de confraternização que por natureza da modalidade promova aglomerações e possíveis contatos físicos;
- Deve ser realizada com frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool;
- Desinfete teclados, telefones, máquinas de cartão (que podem ser envolvidas em plástico filme, que também deve ser higienizado a cada uso), balcões, corrimãos, e qualquer outra ferramenta, máquina ou equipamento de uso manual;
- Os banheiros devem ser submetidos a limpeza permanente a cada uso e ter cronograma de limpeza terminal diária.
- Deverão ser disponibilizados sabonete líquido, toalha de papel descartável, álcool em gel 70%, lixeiras com tampas acionadas por pedal ou outro dispositivo que dispense o contato das mãos.
- Higienização periódica das mãos com água e sabão líquido ou com álcool em gel 70% (setenta por cento);
- Uso da máscara facial em todas as áreas comuns e só retirá-la durante as refeições;
- Observância do distanciamento de 2m (dois metros) entre pessoas, sem distinção entre clientes e trabalhadores ou de ocupação máxima de uma pessoa a cada quatro metros quadrados nos ambientes fechados de acesso público e quando houver formação de fila deve haver a marcação por distanciamento a cada 2m;
- Evitar o uso de elevador, ressalvadas as prioridades ou quando da sua utilização limitar a ocupação e evitar conversas, considerando inclusive neste ambiente a obrigatoriedade do uso de máscara;
- Manter todos os ambientes preferencialmente arejados, com janelas e portas abertas e sistemas de ar-condicionado com manutenção de lavagem diária de filtros com solução clorada e manutenção periódica em dias;
- O empregador deve disponibilizar para seus funcionários máscaras, luvas, toucas, botas impermeáveis e outros equipamentos de proteção individual

- EPI em quantidades suficientes com uso obrigatório para as equipes de limpeza e para os demais funcionários, de acordo com a atividade exercida ou com a necessidade de acordo a norma específica;
- Manter a etiqueta respiratória evitando abraços, apertos de mão, cobrir boca e nariz com o antebraço ou utilizar lenços descartáveis ao tossir ou espirrar, higienizar as mãos, evitar tocar boca, nariz e olhos, evitar ambientes fechados e não fazer aglomerações;
- Pessoas sintomáticas devem ser afastados das atividades laborais de acordo com as normas legais;
- Manter a limpeza permanente de todas as superfícies e equipamentos de uso no ambiente de trabalho, realizando a limpeza terminal após o expediente ou na conclusão dos momentos de maior fluxo de pessoas no ambiente, com atenção especial à necessidade da limpeza imediata, sempre que necessário;
- Fazer divulgação, em pontos estratégicos, de materiais educativos e de outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à covid-19;
- Priorize modalidades de atendimento não presencial com seus clientes e quando possível agendar horários para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas;
- Priorize medidas para distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando concentrá-la em um turno só;

Considera-se:

- ✓ **Limpeza permanente** - processo de manutenção de limpeza e desinfecção por utilização de saneante (produto de limpeza) regularizado junto à ANVISA/MS realizado durante o funcionamento do estabelecimento, com a frequência necessária, de acordo com a superfície e a exposição da mesma ao toque e utilização;
- ✓ **Limpeza terminal** - o processo mais completo e cuidadoso realizado de forma mais abrangente, antes ou após o encerramento das atividades;
- ✓ **Limpeza imediata** - a que deve ser realizada no momento da ocorrência de uma possível contaminação de ambiente ou superfície.

Local de Trabalho

- Organize uma área de chegada para os colaboradores disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos e medidas para higienização das solas do sapato como um borrifador com álcool 70% ou tapete com desinfetante;
- Todos os colaboradores devem adotar procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado, como álcool 70%;
- Disponibilize meios para higienização das mãos logo após o registro de ponto pelo trabalhador;
- Garanta um espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais dos colaboradores. Solicite que o colaborador traga o mínimo de objetos pessoais para o ambiente de trabalho e forneça sacolas plásticas para acondicionar os pertences de cada funcionário;
- Evite tocar a boca, o nariz e o rosto com as mãos;
- Mapeie os principais pontos de contato das pessoas dentro da indústria para que a rotina de higienização possa ser reforçada em cada um deles;
- Higienize mobiliário e equipamentos dos postos de trabalho sempre que houver a designação de trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro (troca de escala);
- Reforce a limpeza de sanitários e vestiários;
- Na área de vendas/atendimento, por ser um espaço fechado e de grande circulação de pessoas, deve ser intensificado o trabalho de higienização e adotadas as seguintes medidas:
 - Colocar dispensadores com sanitizante na entrada da indústria e em áreas em que há concentração de pessoas, como salões de espera, caixas eletrônicos e refeitórios, por exemplo;
 - Disponibilizar nos banheiros da indústria sabão e material descartável para secagem das mãos;

- Reforçar a limpeza de pontos de grande contato, como corrimões, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, teclado fiscal dos operadores de caixas, caixas eletrônicos, elevadores, puxadores de freezers, geladeiras e balcões refrigerados;
- Suspende as ações de degustação ou questionários rápido ao consumidor (priorizar caixinha de sugestões);
- Alinhe procedimentos com a indústria, em relação aos promotores de vendas/funcionários que acessam a área de estoque de matéria prima ou insumos;
- Oriente os entregadores de mercadorias ou prestadores de serviço para que observem as recomendações de práticas de boa higiene, inclusive em relação a seus veículos de transporte (desinfecção da cabine antes e depois de cada serviço).
- Crie e divulgue protocolos para identificação e encaminhamento de trabalhadores com suspeita de contaminação pelo novo coronavírus antes de ingressar no ambiente de trabalho. O protocolo deve incluir o acompanhamento da sintomatologia dos trabalhadores no acesso e durante as atividades nas dependências das empresas;
- Mapeie os meios utilizados pelos colaboradores para chegar na empresa e orientar quais os cuidados que devem tomar os que utilizam transporte público, tanto na ida quanto no retorno para casa;
- Oriente que os colaboradores devem vestir o uniforme, ou roupa de trabalho, somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados;
- Priorize agendamentos de horários para atendimento aos fornecedores para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas;
- Escolha um colaborador para fiscalizar se os novos procedimentos estão sendo efetuados da forma estabelecida. Trocar de colaborador periodicamente para essa função.
- Utilize de meios audiovisuais, áudios, locutores ou cartazes para comunicar a exigência de manter a distância mínima de segurança de 2 metros entre

os clientes e colaboradores, e o uso obrigatório de máscara no interior da indústria;

- Procure estabelecer e comunicar horários diferentes para atendimento ao público prioritário ou grupo risco, para que o tráfego de clientes e profissionais não coincida com o pico de movimento do setor.
- Disponibilize e fortaleça canais remotos para que os idosos possam receber seus produtos/serviço em casa, como e-commerce, redes sociais e telefone. Essa é uma forma de fidelizar o cliente e colaborar para o controle da pandemia.
- Ampliar a quantidade de caixas preferenciais, de modo a agilizar o atendimento deste público.
- Somente é permitido uma pessoa por família e sob agendamento. Essa ação visa conscientizar o consumidor sobre a necessidade de que menos pessoas estejam em um mesmo lugar ao mesmo tempo.
- Na área de vendas, instale uma barreira de acrílico ou de vidro no caixa, se possível.
- Cubra a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.
- Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 2 metros entre as pessoas.
Coloque um dispensador com álcool em gel no caixa para clientes.
- Se a indústria disponibiliza bebedouro, desative-o temporariamente ou ofereça aos clientes copos descartáveis (nesta época, a saúde e prioridade);
- Solicite que o cliente use máscara própria ou forneça máscara em material e formato de acordo com as recomendações da Anvisa assim que entrar no estabelecimento;
- Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes por onde o cliente circular. Também faça comunicação no site e/ou redes sociais;

- O responsável/preposto do estabelecimento deve organizar o controle de aglomeração na parte externa da indústria, por meio de marcações no piso, que garantam distância segura entre as pessoas, de pelo menos 1,5 metro;
- Produtos utilizados na montagem do pedido do cliente devem ser, preferencialmente, originados diretamente do depósito, sem passar pelo salão de vendas, para evitar a contaminação. Se algum produto for pego do salão de vendas, higienizar cuidadosamente sua embalagem.
- Intensificar a higienização dos equipamentos utensílios e maquinários de produção que entram em contato direto com os colaboradores (caso de alguns equipamentos eletrônicos realizar a higienização com álcool isopropílico);
- Indústrias de alimentos, além destes protocolos devem seguir normas específicas.

Eventos, feiras, seminários e congressos.

Fase Vermelha: Não funciona.

Fase Laranja: Não funciona.

Fase Amarela: Não funciona.

Fase Verde: Funciona com capacidade limitada a 60%, seguindo protocolos sanitários.

Regras sanitárias para o funcionamento:

- Manter a higiene periódica das mãos com água e sabão líquido ou com álcool em gel 70% (setenta por cento) e de cada participante imediatamente à chegada do mesmo no local;
- Uso da máscara facial obrigatória em todas as áreas comuns e só retirá-la durante as refeições (caso o participante não tiver máscara, o organizador pode providenciar a mesma de acordo com as especificações da Anvisa);

- Certificar-se que máscara dos participantes e colaboradores esteja sendo usada corretamente ou seja cobrindo totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaços laterais.
- Observância do distanciamento de 2m (dois metros) entre pessoas, sem distinção entre clientes e trabalhadores ou de ocupação máxima de uma pessoa a cada quatro metros quadrados nos ambientes fechados de acesso público e quando houver formação de fila deve haver a marcação por distanciamento a cada 2m;
- Manter todos os ambientes preferencialmente arejados, com janelas e portas abertas e sistemas de ar-condicionado com manutenção de lavagem diária de filtros com solução clorada e manutenção periódica em dias;
- Para as equipes de limpeza e para os demais funcionários, de acordo com a atividade exercida ou com a necessidade, o organizador do evento deve disponibilizar máscaras, luvas, toucas, botas impermeáveis e outros Equipamentos de Proteção Individual – EPI em quantidades suficientes com uso obrigatório, ou contratar empresa de limpeza regular;
- Manter à etiqueta respiratória evitando abraços, apertos de mão, cobrir boca e nariz com o antebraço ou utilizar lenços descartáveis ao tossir ou espirrar, higienizar as mãos, evitar tocar boca, nariz e olhos, evitar ambientes fechados e não fazer aglomerações (evitar o consumo de alimento no local: Auditório);
- Manter a limpeza permanente de todas as superfícies e equipamentos nos ambientes realizando a limpeza terminal após o expediente ou na conclusão dos momentos de maior fluxo de pessoas, com atenção especial à necessidade da limpeza imediata, sempre que necessário;
- Fazer divulgação, em pontos estratégicos, de materiais educativos e de outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19 e do número de telefone da Central de Atendimento local.

Entende-se por:

- **Limpeza permanente** - processo de manutenção de limpeza e desinfecção por utilização de saneante (produto de limpeza) regularizado junto à

ANVISA/MS realizado durante o funcionamento do estabelecimento, com a frequência necessária, de acordo com a superfície e a exposição da mesma ao toque e utilização;

- **Limpeza terminal** - o processo mais completo e cuidadoso realizado de forma mais abrangente, antes ou após o encerramento das atividades;
- **Limpeza imediata** - a que deve ser realizada no momento da ocorrência de uma possível contaminação de ambiente ou superfície.

Consultórios e clínicas, laboratórios, hospitais, clínicas de vacinação e demais estabelecimentos da cadeia da saúde.

Fase Vermelha: Funciona seguindo protocolos sanitários e atendimento ao público mediante agendamento prévio.

Fase Laranja: Funciona seguindo protocolos sanitários e atendimento ao público mediante agendamento prévio.

Fase Amarela: Funciona seguindo protocolos sanitários e atendimento ao público mediante agendamento prévio.

Fase Verde: Funciona seguindo protocolos sanitários.

*** Limites máximos de referência:**

- a. até 15m² de área, o limite máximo de 03 pessoas;
- b. até 40 m² de área, o limite máximo de 06 pessoas;
- c. até 100 m² de área, o limite máximo de 18 pessoas;
- d. até 250 m² de área, o limite máximo de 50 pessoas;
- e. até 500 m² de área, o limite máximo de 120 pessoas;
- f. acima de 500 m² de área, o limite de uma pessoa a cada 4m², até o máximo de 500 (quinhentas) pessoas.

Ambientes das Clínicas

- Organize uma área de chegada para profissionais/clientes disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos;

- Forneça tapete umidificado com hipoclorito de sódio ou outro sanitizante regulamentado, na entrada do estabelecimento.
- A limpeza dos pés deve ser obrigatória para adentrar na clínica;
- Disponha de comunicados que instruem os pacientes/clientes e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no estabelecimento;
- Garanta um espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais dos colaboradores. Solicite que o colaborador traga o mínimo de objetos pessoais para o ambiente de trabalho e forneça sacolas plásticas para acondicionar os pertences de cada funcionário;
- É proibida a permanência de pessoas que não sejam pacientes ou acompanhantes de pacientes;
- Só deve ser permitido um acompanhante por paciente e somente quando o acompanhante for necessário por alguma necessidade do paciente;
- Limite a quantidade de pessoas que entram nas clínicas, conforme Decreto em vigor;
- Os intervalos entre agendamentos devem ser mais espaçados, de forma que haja um período maior de tempo entre uma sessão e outra; É importante a exigência para que sejam atendidos apenas clientes previamente agendados;
- Feche periodicamente os ambientes, para limpeza e durante desinfecção;
- Estar atento para limpeza imediata quando for verificado uma possível contaminação de ambiente e superfície.
- A limpeza concorrente deve ocorrer no mínimo 3 em 3 horas higienizando os ambientes que tenham circulação de pessoas. (Limpe a sala de espera sempre com pano úmido e detergente ou sanitizante. Não é recomendável realizar a limpeza a seco com aspiradores de pó e/ou vassouras, pois eles podem espalhar os vírus pelo ar e contaminar a equipe de trabalho posteriormente);
- Na Limpeza concorrente devem ser higienizados as maçanetas e todas as superfícies onde possa haver contato manual de várias pessoas.

- A limpeza terminal deve ser realizada após o encerramento das atividades diárias.
- No caso de atendimentos em que o contato entre o profissional e o paciente é mais próximo, máscaras face shield (protetor facial) deve ser utilizada. Nesses casos os protetores faciais devem ser higienizadas a cada troca de paciente;
- Reforce a limpeza de pontos de grande contato como corrimões, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores, mesas, cadeiras etc.;
- Para a limpeza do piso recomenda-se 250ml de água sanitária para 1L de água (NOTA TÉCNICA Nº 26/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA DE 23/04/2020);
- Remova enfeites, revistas, flores, quadros, brinquedos, cafeteira, objetos de decoração etc. Tirar tudo que torna difícil a limpeza da sala de espera (ADA, 2020b);
- Promova boa ventilação na clínica, se possível deixando as portas permanentemente abertas. Se for imprescindível o uso de ar-condicionado, troque os filtros com mais frequência. Os padrões de Vigilância Sanitária sobre ar-condicionado são rigorosos; siga protocolos de manutenção e use pastilhas bactericidas nas bandejas; os aparelhos do tipo Split deverão ter seus filtros lavados diariamente com solução desinfetante;
- Verifique se seus locais de trabalho estão limpos e higienizados. Superfícies (mesas e bancadas) e objetos (telefones, teclados) precisam ser limpos com desinfetante regularmente;
- Coloque os desinfetantes de mãos (álcool em gel) em locais de destaque no local de trabalho;
- Coloque cartazes promovendo a higiene respiratória;
- Não disponibilize garrafas de chá, café ou semelhantes para uso compartilhado;
- Nos banheiros e lavatórios, coloque cartazes com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel;

- Os banheiros e lavatórios devem ter alta frequência de limpeza para evitar contaminação;
- É importante que os banheiros e lavatórios também tenham limitações de usuários. Essas limitações dependerão do tamanho e disposição dos ambientes;
- As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual e, precisam ser mantidas higienizadas diariamente;
- O recolhimento do material de descarte deve ser feito com frequência maior que o normal;
- Promova o distanciamento de 2m (decreto em vigor) entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Dica: utilize adesivos no chão para demarcação da distância mínima;
- Reorganize os móveis da recepção de maneira a não deixar pacientes em espera frente a frente, ou aumente a distância entre as acomodações (sofás e cadeiras);
- Instale, se for possível, barreira de vidros ou acrílico nos caixas ou áreas de atendimento para ampliar ainda mais a distância e diminuir o contato entre atendente e cliente;
- Informe a seus funcionários e contratados que qualquer pessoa que tenha sintoma gripal precisa permanecer em casa, e contactar com médico;
- Planeje um espaço separado para recepção de mercadorias, estoques e outros insumos. Denomine esse espaço de área suja. Este deve ser limpo numa frequência maior e pelo menos duas vezes ao dia. Imediatamente após a chegada de mercadorias, insumos ou mesmo recepção de fornecedores proceda à limpeza e desinfecção de mercadorias;
- Obrigatório pia no interior de cada consultório com sabonete líquido, papel toalha, para lavagem exclusiva das mãos e cesto de lixo com tampa e pedal;
- Lave as mãos com água e sabão ou higienizador à base de álcool 70%, para matar os vírus que podem estar nas suas mãos;

- O gel alcoólico antisséptico para higienização das mãos (às vezes referenciado com o termo “álcool gel”) para ser utilizado como produto de higiene pessoal, precisa cumprir os seguintes requisitos:
 - ✓ O produto deve ter unicamente a finalidade cosmética / de higiene pessoal;
 - ✓ A empresa obrigatoriamente deverá ter Autorização de Funcionamento de Empresa (AFE) para esta classe de produtos e indicar o número da AFE na rotulagem
- As medidas de higiene e a limpeza das máscaras não profissionais em tecido e a eliminação periódica das descartáveis são ações importantes de combate à transmissão da infecção;
- As máscaras devem ser descartadas em lixeiras com pedal e tampa - com recolhimento por empresas de coleta de produtos contamináveis;

EPIs adequados nos consultórios (Profissionais),

- Máscaras precisam ser N95, PFF2 ou superior, com protetor facial (face shield), de acordo com o procedimento a ser realizado;
- Avental Impermeável;
- O Responsável Técnico (RT) deverá apresentar os POPs (procedimento operacional padrão) de:
 - ✓ Procedimentos de paramentação e desparamentação;
 - ✓ Limpeza de Superfícies e solução utilizada;
 - ✓ Higienização das máscaras de tecido, caso seja utilizada por algum colaborador;
 - ✓ Higienização de equipamentos que possam ser utilizados durante ao atendimento de cada cliente;

Máscaras adequadas:

- ✓ **Máscara cirúrgica:** É utilizada em pacientes suspeitos ou confirmados com o covid-19 e em profissionais que lidem com o atendimento desses casos;

- ✓ **Máscara N95/PFF2:** É utilizada em procedimentos que geram aerossóis, com uso complementar de protetor facial. Deve ser trocada a cada uso, ou proteger com máscara cirúrgica;
- ✓ **Máscara de tecido:** recomendada para usuários. Não é recomendada seu uso em hipótese alguma (pela OMS) para uso profissional, bem como as feitas em casa.

Colaboradores

- A maioria dos trabalhadores de saúde que atua no atendimento direto (face-a-face) com pacientes e usuários terá maior chance de contato com pessoas portadoras de covid-19 e, conseqüentemente, de se infectar. Isso dependerá de múltiplos fatores como:
- Atividade que executa, duração da jornada de trabalho;
- Quantidade de pessoas que atende, além do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), incluído a paramentação, retirada, higienização (quando não for descartável) e descarte correto destes equipamentos;
- Outro ponto importante é a formação desses trabalhadores sobre aspectos de segurança e saúde relativas ao ambiente de trabalho, possibilitando-os realizar suas atividades de modo a cuidar da sua saúde e da saúde dos outros;
- Evite a utilização de anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares e outros acessórios e, preferencialmente, prenda o cabelo, especialmente se ele for comprido;
- A higienização das mãos devem ocorrer antes e após o contato com cada paciente ou entre diferentes procedimentos realizados no mesmo paciente, após o uso de luvas ou de outros EPIs, antes do preparo de materiais ou equipamentos e ao manuseá-los;
- Os equipamentos utilizados em procedimentos deve ser higienizado antes de cada atendimento;
- Exija uso de máscara para todos que estejam no ambiente;
- Máscaras descartáveis devem ser trocadas a cada 2h ou, se estiver úmida, antes desse período;

- Antes de colocar a máscara no rosto deve-se:
 - ✓ Assegurar que a máscara está em condições de uso (limpa e sem rupturas);
 - ✓ Fazer a adequada higienização da mão com água e sabonete ou com álcool em gel;
 - ✓ Tomar cuidado para não tocar na máscara, se tocar a máscara, deve executar imediatamente a higiene das mãos;
 - ✓ Cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais;
 - ✓ Manter o conforto e espaço para a respiração;
 - ✓ Evitar uso de batom ou outra maquiagem ou base durante o uso da máscara.
- Coloque os desinfetantes de mãos (álcool em gel) em locais de destaque no local de trabalho e onde há fluxo de pessoas;
- Manobrista/porteiro/segurança, se houver, deve realizar constante higienização das mãos com água, sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70%;
- Adote procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilize imediatamente sanitizante adequado para as mãos, como álcool em gel;
- Envelope os celulares com papel filme deixando abertura apenas no áudio e microfone e o Higienize com frequência;
- Evitem ao máximo o uso durante a permanência no estabelecimento;
- Oriente que não é permitido consumo de alimentos no local de trabalho, mas quando consumirem, que mantenham distância de outros colaboradores e higienizem o local de consumo e os utensílios usados imediatamente após a refeição;
- Não estabeleçam contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão;
- Capacite todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção da covid-19 na clínica, e manejo correto dos EPIs;

- Adote medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre trabalhadores e entre esses e o público externo;
- Organize escala de trabalho, no intuito de evitar aglomerações, de acordo com a quantidade de pessoas permitida em um mesmo ambiente estabelecida no decreto;
- Não deixar o local de trabalho com os equipamentos de proteção individual e as vestimentas utilizadas em suas atividades;

Equipe de limpeza, se houver, deverá utilizar:

- ✓ Gorro descartável;
- ✓ Botas impermeáveis com cano longo;
- ✓ Óculos de proteção ou protetor facial;
- ✓ Luvas de borracha com cano longo;
- ✓ Avental impermeável;
- ✓ Lavagem das mãos frequente antes e após utilizar os EPIs (equipamento de proteção individual);
- Todos devem usar máscaras, de preferência, cirúrgicas com tripla proteção trocadas a cada turno de trabalho. Máscaras de pano conseguem impedir em 95,15% a passagem de aerossóis (MA et al., 2020), podendo ser uma alternativa caso haja grande dificuldade em conseguir as máscaras cirúrgicas.
- Defina procedimentos e protocolos de trabalho internos para seus colaboradores, sinalizando muito bem por intermédios de avisos e cartazes colocados em locais de maior circulação.
- Escolha um colaborador para fiscalizar se os novos procedimentos estão sendo efetuados da forma estabelecida. Troque de colaborador periodicamente para essa função.

Atendimento ao cliente

- Os agendamentos devem ser feitos levando em conta a necessidade de redução da aglomeração. Pacientes devem ser agendados em horários separados, sendo bem orientados a respeitar o horário.

- Deve ser considerada a redução do número diário de atendimentos, tanto para redução de aglomeração como para possibilitar maior tempo para o profissional de saúde realizar higienização adequada, paramentação e desparamentação;
- Priorize o agendamento do atendimento pessoal e/ou à distância - principalmente pensando nos públicos que estão mais vulneráveis diante a covid19.
- Durante o agendamento, nesse período de pandemia, realizar pesquisa em caráter informativo, questionando se o cliente apresenta sintomas relacionados à covid-19, se viajou recentemente ou se pertence a algum grupo de risco;

Caso a resposta seja SIM:

- ✓ Os pacientes devem redobrar os cuidados para não transmissão utilizando máscaras, evitando conversas, evitando tocar desnecessariamente em objetos, lavar frequentemente as mãos e fazer uso de álcool gel a 70%. (Resolução CRM-AC Nº04/2020);
- ✓ Pacientes portadores de febre e sintomas respiratórios (tosse, espirros, coriza, obstrução nasal, dificuldade respiratória, hiposmia, ageusia, entre outros) deverão utilizar máscaras de proteção (cirúrgicas) a partir de sua entrada na Unidade de Saúde, mantendo seu uso inclusive durante o trajeto de retorno ao domicílio.
- ✓ As máscaras deverão estar disponíveis em local visível na entrada das unidades. Deve-se priorizar o atendimento desses pacientes afim de reduzir a chance de transmissão viral. (Resolução CRM-AC Nº04/2020);
- ✓ Acomode pacientes sintomáticos em uma área ou sala específica;
- Comunicação é essencial. Não basta adotar as medidas. Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros;
- Oriente os clientes a não consumir alimentos no local;

- Oriente a higienização dos celulares e que evitem ao máximo o uso durante a permanência no estabelecimento.

Fornecedores e distribuidores

- Receba fornecedores e/ou distribuidores em um local específico, de preferência em local e horário separado do atendimento ao seu público;
- Todas as recomendações de higiene e saúde devem ser exigidas também de fornecedores e distribuidores.
- Nos momentos de manuseio de documentos, emissão de recibos ou assinatura de documentos de entrega, utilize luvas ou higienize as mãos na sequência de tais procedimentos;
- Redobre a atenção e cuidados que estão sendo tomados no manuseio das encomendas com foco em higiene e integridade das embalagens;

Consultórios e clínicas veterinárias.

Fase Vermelha: Funciona seguindo protocolos sanitários e atendimento ao público mediante agendamento prévio.

Fase Laranja: Funciona seguindo protocolos sanitários e atendimento ao público mediante agendamento prévio.

Fase Amarela: Funciona seguindo protocolos sanitários e atendimento ao público mediante agendamento prévio.

Fase Verde: Funciona seguindo protocolos sanitários.

*** Limites máximos de referência:**

- a. até 15m² de área, o limite máximo de 03 pessoas;
- b. até 40 m² de área, o limite máximo de 06 pessoas;
- c. até 100 m² de área, o limite máximo de 18 pessoas;
- d. até 250 m² de área, o limite máximo de 50 pessoas;
- e. até 500 m² de área, o limite máximo de 120 pessoas;
- f. acima de 500 m² de área, o limite de uma pessoa a cada 4m², até o máximo de 500 (quinhentas) pessoas.

Regras sanitárias para o funcionamento

Clientes:

- A empresa deve permitir a entrada dos clientes somente se estiverem com uso devido da máscara. Essa informação deve estar de forma legível ou de pleno entendimento na entrada ao lado externo.
- Em casos do cliente não possuir máscara fica a critério da empresa o fornecimento da máscara ou a dispensa do cliente.
- Deve ser fornecido álcool em dispenser com indicação de uso em local específico na entrada do serviço, e quando necessário um funcionário para instruir e ajudar na utilização.
- Deve existir marcas no chão limitando a circulação e respeitando a distância mínima de 2 metros. As marcas devem visíveis e devem existir avisos sobre como o cliente deve proceder e respeitar a circulação.
- A empresa deve fornecer informações sobre os cuidados em todos os setores da empresa.
- A empresa deve preparar POPs para todos os setores garantindo sua execução.

Fornecedores

- A empresa deve receber os produtos de preferência em horários de baixo movimento, e os entregadores devem estar utilizando mascaras e os demais EPIs.
- Dever ser fornecido álcool em dispenser com indicação de uso em local exclusivo, e quando necessário um funcionário para instruir e ajudar na utilização.
- Deve existir marcas no chão limitando a circulação e respeitando a distância mínima de 2 metros. As marcas devem visíveis e devem existir avisos sobre como o cliente deve proceder e respeitar a circulação.
- Um funcionário deve fazer a higienização com álcool ou hipoclorito de sódio, em todos os produtos antes de ser exposto ao setor de venda. Os colaboradores devem estar utilizando os EPIs necessários para exercer a tarefa.

- Após a recepção dos produtos o ambiente deve passar por todo o processo de limpeza, e não apenas no final do expediente.
- A empresa deve fornecer informações sobre os cuidados em todos os setores da empresa.

Colaboradores

- Os colaboradores devem tomar banho antes de iniciar sua jornada de trabalho utilizando uma vestimenta exclusiva fornecida pela empresa.
- Quanto não for possível tomar o banho o mesmo deve efetuar uma auto desinfecção e higienização com álcool 70°C, e hipoclorito de sódio nos pés.
- Devem obrigatoriamente utilizar mascaras e luvas.
- As áreas de refeição devem proporcionar um intervalo de 2 assentos e as mesas respeitar a distância mínima de 2 metros e ainda intercalar os horário e o tempo para garantir a redução de 50% no fluxo dos colaboradores na área .
- A empresa deve fornecer informações sobre os cuidados em todos os setores da empresa.

Orientações para atendimento:

- Recomendar que entre apenas um tutor acompanhando o pet para o atendimento.
- Dar preferência a atendimentos agendados em horários de baixo movimento.
- Disponibilizar álcool gel 70% na entrada do estabelecimento e nas principais circulações.
- Prover condições para higiene das mãos: lavatório/pia com dispensador de sabonete líquido, suporte para papel toalha, papel toalha, lixeira com tampa e abertura sem contato manual;
- Intensificar a rotina de limpeza e desinfecção de artigos e superfícies do estabelecimento e de outros ambientes utilizados pelos tutores dos pets.
- Limitar a entrada dos clientes em 50% de sua capacidade e em casos de sala de espera promover o intervalo de 2 assentos.

- A recepção dos animais para os serviços de banho e tosa dever ser de preferência sem contato direto com o funcionário dando preferência para o uso de coleiras ou peitorais.
- Os funcionários que receberam os animais para o serviço de banho e tosa deverão estar com os EPIs recomendados. Os animais que chegarem em caixas de transporte, a mesma deverá passar por processo de desinfecção e higienização interna e externamente.
- Manter os ambientes ventilados
- O estabelecimento deverá promover informação sobre as regras através de meios visuais como panfletos e banners espalhados pelo estabelecimento interno e externamente afim de garantir o entendimento e conscientização dos clientes.

Serviços funerários e cemitérios.

Fase Vermelha: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Laranja: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Amarela: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Verde: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Regras sanitárias para o funcionamento:

- O manejo dos corpos devem seguir a NOTA TÉCNICA GVIMS/GGTES/ANVISA Nº 04/2020;
- As recomendações a serem adotadas nos óbitos decorrentes ou não da COVID 19, bem como os velórios estão estabelecidas por meio do Decreto municipal 273 de 30 de abril de 2020;
- Solicite que todos os clientes estejam de máscara adequadas industrializadas ou reutilizável própria de acordo especificações da Anvisa;
- Uso da máscara facial em todas as áreas comuns e EPI's em ambientes específicos de acordo normativas do trabalho e sanitárias;

- Deve-se evitar ao máximo tocar a máscara e óculos, quando inevitável deve ser feita a imediata higienização das mãos;
- A máscara deve cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaço nas laterais;
- Higienizar a maquineta do cartão após cada uso, permitindo que o cliente manuseie seu cartão, e disponibilizar álcool gel 70% em cada estação de pagamento;
- Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos;
- Indicar aos clientes, locais para lavagem de mãos e uso do álcool gel 70% distribuído nos ambientes;
- Limitar o número de pessoas na capela demarcando os assentos para garantir o distanciamento social;
- Recomenda-se estabelecer um fluxo único e contínuo para visita ao corpo, evitando contatos físicos e aglomerações;
- Realize com mais frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool;
- Os banheiros devem ser submetidos a limpeza permanente a cada uso e ter cronograma de limpeza terminal diária;
- Deverão ser disponibilizados sabonete líquido, toalha de papel descartável, álcool em gel 70%, lixeiras com tampas acionadas por pedal ou outro dispositivo que dispense o contato das mãos.
- Observância do distanciamento de 2m (dois metros) entre pessoas e, quando houver formação de fila deve haver a marcação por distanciamento a cada 2m;
- Manter todos os ambientes preferencialmente arejados, com janelas e portas abertas e sistemas de ar-condicionado com manutenção de lavagem diária de filtros com solução clorada e manutenção periódica em dias;
- Para as equipes de limpeza e para os demais funcionários, de acordo com a atividade exercida ou com a necessidade, o empregador deve

disponibilizar para seus funcionários máscaras, luvas, toucas, botas impermeáveis e outros Equipamentos de Proteção Individual – EPI em quantidades suficientes com uso obrigatório;

- Manter a etiqueta respiratória evitando abraços, apertos de mão, cobrir boca e nariz com o antebraço ou utilizar lenços descartáveis ao tossir ou espirrar, higienizar as mãos, evitar tocar boca, nariz e olhos, evitar ambientes fechados e não fazer aglomerações;
- Pessoas sintomáticas devem ser afastados das atividades laborais de acordo com as normas legais;
- Manter a limpeza permanente de todas as superfícies e equipamentos de uso no ambiente de trabalho, realizando a limpeza terminal após o expediente e na conclusão do serviço no ambiente, com atenção especial à necessidade da limpeza imediata, sempre que necessário;
- Fazer divulgação, em pontos estratégicos, de materiais educativos e de outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19;

Considera-se:

- ✓ ***Limpeza permanente*** - processo de manutenção de limpeza e desinfecção por utilização de saneante (produto de limpeza) regularizado junto à ANVISA/MS realizado durante o funcionamento do estabelecimento, com a frequência necessária, de acordo com a superfície e a exposição da mesma ao toque e utilização;
- ✓ ***Limpeza terminal*** - o processo mais completo e cuidadoso realizado de forma mais abrangente, antes ou após o encerramento das atividades;
- ✓ ***Limpeza imediata*** - a que deve ser realizada no momento da ocorrência de uma possível contaminação de ambiente ou superfície.

Bancos, Lotéricas, Correspondentes bancários; Serviços postais e de telecomunicação impressa.

Fase Vermelha: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Laranja: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Amarela: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Verde: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Regras sanitárias para o funcionamento:

Distanciamento entre pessoas

- Considerando que a transmissão do Sars-Cov-2 acontece por meio de gotículas, sendo o vírus liberado em secreções respiratórias durante os atos de falar, espirrar e tossir e que essas gotículas raramente alcançam uma distância superior a 1 metro, considera-se seguro o distanciamento mínimo entre pessoas de 1,5 metro, com exceção de ambientes confinados, onde a distância segura deverá ser de 2 metros.
- Ainda devem ser evitados contatos diretos com as pessoas. Não deve haver compartilhamento de objetos e materiais de uso pessoal que não sejam estritamente necessário.

Uso de EPI's (Equipamento de Proteção Individual)

- É obrigatório o uso de máscaras de tecido ou de outros materiais recomendados pela ANVISA, com o objetivo de conter secreções ou prevenir transmissão por parte de indivíduos assintomáticos e como itens de uso individual;
- Luvas de plástico devem ser usadas APENAS no manuseio de papeis de ampla circulação, na manipulação de equipamentos de uso comum (telefone, máquinas copiadoras, etc) e depois descartadas;
Em relação aos funcionários terceirizados, as empresas contratadas devem obedecer às normas sanitárias e fornecer EPIs.

Atendimento ao público externo

- Devem ser disponibilizados, em todas as áreas de acesso, álcool a 70° em gel ou estações para lavagem de mãos, sendo obrigatória a higienização das mãos antes da entrada nos edifícios, além do uso de máscaras.
- Podem ser utilizados tapetes sanitizantes apropriados em material resistente a solução;
- Deve estar posicionado no acesso principal do prédio e em local sem incidência direta da luz do sol;

- Sempre utilizar o tapete sanitizante seguido do tapete de secagem;
- Deve ser identificado de forma legível (Placa) o tipo de produto utilizado para que pessoas que não estiverem com sapatos fechados (sandálias e rasteiras) possam conhecer o produto e ficarem cientes de possíveis restrições individual ao produto utilizado como alergias ou lesões cutâneas;
- O visitante, servidor e demais devem permanecer no tapete sanitizante por um tempo não inferior a 5 segundos;
- Observar as recomendações:
 - ✓ Utilizar solução desinfetante com registro na ANVISA;
 - ✓ A quantidade de sanitizante deve respeitar a recomendação do fabricante;
 - ✓ Realizar substituição do sanitizante conforme orientação do fabricante;
 - ✓ Fazer limpeza geral e reabastecimento da solução a cada turno ou sempre que perceber sujidade excessiva ou solução insuficiente;
 - ✓ Para realização da higienização ou manutenção do tapete outro deve ser providenciado para substituição;
 - ✓ A higienização e manutenção dos tapetes deve ser feita em locais apropriados e por pessoal treinado, fazendo uso dos EPIS;
 - ✓ No caso de preparo da solução, esta não ficar preparada por mais de 8h;
 - ✓ Nunca misturar os produtos para utilização no mesmo tapete;
 - ✓ Acondicionar as soluções preparadas em recipiente protegido da incidência da luz e com tampa hermética;
 - ✓ No caso de períodos chuvosos deve ser realizado trocas com frequência maior devido a possível alteração diluição da solução.
- Deve ser instalado anteparos em vidros ou de acrílico transparente nos balcões/salas de recepção para atendimento ao público;
- Na impossibilidade de estabelecer a barreira física deve ser utilizado adicionalmente à máscara o protetor facial;

- Devem ser afixados nas recepções cartazes que instruem sobre etiqueta respiratória, bem como deve ser orientado que as pessoas com sintomas procurem atendimento em outra oportunidade.
- A etiqueta respiratória deve ser mantida inclusive quando do uso de máscaras, podendo a pessoa ser advertida da exigência do seu uso adequado.
- Nas recepções e locais de rápida permanência, onde existir sala de espera com assentos, estes devem ser redistribuídos, retirando-se do local os que excederem;
- No caso de haver mobiliário de cadeiras tipo longarinas, estas deverão ter isolados os assentos intermediários para evitar a proximidade e contato entre as pessoas;
- Para atendimento das pessoas que integram grupos de risco, poderão ser agendados horários exclusivos e atendimento preferencial, a serem disciplinados pelo gestor de cada órgão;

Limpeza e desinfecção de ambientes de trabalho

- Uma vez que existe a possibilidade de permanência do vírus em superfícies de duração desconhecida, devem ser adotadas as seguintes providências:
- Recomenda-se manter todos os ambientes ventilados com portas e janelas preferencialmente abertas e com circulação de ar;
- Deve ser estimulado a higienização frequente das mãos dos servidores, colaboradores, prestadores de serviços e visitantes. A lavagem das mãos quando possível é preferencial ao uso de álcool em gel 70%;
- Disponibilizar a todas as pessoas acesso fácil a frascos com álcool em gel a 70% ou a pias providas de água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, dentre outros;
- Disponibilizar álcool em gel a 70% para uso individual em cada mesa de atendimento ao público, devendo ser realizada a limpeza das mãos a cada atendimento/manipulação de documentos;

- Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água e sabão, hipoclorito de sódio ou produto próprio para limpeza com ação desinfetante, germicida ou sanitizante;
- Estabelecer rotina de desinfecção de ambientes de toque (álcool a 70% ou desinfetante, germicida ou solução sanitizante 0,5% cloro ativo) deve ser borrifado e depois friccionado para garantir a dispersão homogênea do produto em toda a área de superfície como: balcões, mesas, portas maçanetas, torneiras, portas papel toalha, portas sabão líquido, corrimões, painéis de elevadores e demais artigos e equipamentos de uso compartilhado e/ou coletivo;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes de acesso ao público, devendo o trabalhador da higienização utilizar EPIs;
- Realizar limpeza e desinfecção das luvas de borracha com água e sabão, seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos;
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar, de acordo com o plano de monitoramento operacional e controle – PMOC da empresa responsável pela manutenção;
- Os ambientes de servidores que testaram positivo ou se tornaram sintomáticos, tais locais devem ser higienizado com desinfetante, germicida ou solução sanitizante apropriado. Os demais materiais, superfícies e utensílios devem ser higienizado de forma adequada.

A higienização compreende 2 etapas:

1. Limpeza - remoção de sujidade visíveis
2. Desinfecção – Utilização de produto com ação bactericida, virucida, etc.

Envio e manuseio de documentos físicos

- Os setores só deverão fazer o envio de documentos físicos em casos estritamente necessários;

- Nos casos de manuseio de processos/documentos físicos, recomenda-se também a utilização de luvas descartáveis plásticas, bem como a reserva de lugar específico para armazenamento e manuseio dos processos;
- Verificar conforme possível a possibilidade de reservar tais processos por 72 horas antes da manipulação;
- O transporte de processos entre instituições devem ser acondicionados em sacos plásticos adequados para fácil higienização na saída e chegada.

Realização de eventos/reuniões

- Em regra, eventos e reuniões serão realizados virtualmente;
- Quando houver necessidade, não é recomendado o uso dos auditórios, a sua ocorrência deverá obedecer aos seguintes critérios:
- Limitar o número de participantes ao mínimo possível (ou a quantidade especificada por metro quadrado de área livre, 1 pessoa por 4m² ou conforme normas vigentes);
- Utilização obrigatória de máscaras;
- Disponibilizar álcool em gel 70° para todos os participantes;
- Realizar a desinfecção das mesas e cadeiras, friccionando com, preferencialmente, papel toalha descartável embebido com álcool 70%;
- Evitar distribuição/compartilhamento de material;
- Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre os participantes, isolando os assentos necessários para atendimento dessa regra;
- Manter ambientes com portas e janelas abertas, preferencialmente;
- Caso sejam usados microfones, esse deve ser de uso individual e caso haja compartilhamento deve ser precedido de higienização adequada;
- Não deve haver consumo de bebidas e alimentos no ambiente.

Utilização de ambientes comuns:

- A utilização de ambientes comuns obedecerá às seguintes regras:
- Recomenda-se a retirada/recolhimento de tapetes acarpetados ou de borracha das entradas das edificações, como também de cortinas, persianas e outros materiais se forem de difícil higienização;

- Em ambientes providos de janelas, recomenda-se evitar o uso do sistema de climatização, mantendo portas e janelas abertas, preferencialmente;
- Nas áreas onde estão instaladas impressoras coletivas, será disponibilizado álcool em gel a 70%, de forma a intensificar a higienização pessoal;
- As copas ficarão temporariamente interditadas para uso comum, sendo permitida a utilização individual, observada a devida higienização;
- Evitar o consumo de alimentos (lanches e refeições) bem como bebidas (café) em áreas coletivas, corredores, elevadores, outros;
- Os bebedouros de água com torneira ou com garrações deverão ser desinfetados com álcool 70%, já os que possuem jatos de água ou esguicho estão proibida a utilização. Copos descartáveis só serão disponibilizados nas recepções para o público externo;
- O público interno deverá utilizar copos/garrafas de uso individual, sem compartilhamento;
- Utilização preferencial de escadas;
- Nos elevadores, deverá haver disponibilização de recipientes com álcool em gel (70%), que deverá ser instalado próximo ao quadro de comando. A utilização dos elevadores deverá ficar restrita a uma quantidade de pessoas reduzida por vez;
- A limpeza de ambientes contaminados por pessoas que testarem positivo ou que apresentarem sintomas gripais deverá ser realizada pela equipe responsável pela limpeza do próprio local;
- Deve-se evitar a ocupação da mesma estação de trabalho por mais de um servidor. Não sendo possível, deve haver desinfecção, nos moldes já expostos, entre a troca de usuários;
- Deve ser disposto lixeiras em quantidade suficiente;
- Deve ser diferenciada as lixeiras para descarte de EPIS descartáveis utilizados na proteção COVID com identificação (DESCARTE EPIS);
- Todas as lixeiras para descarte de EPIS devem ser tampadas e com acionamento por pedal;

- Lixeiras para lixo comum deve ser feito o recolhimento quando estiver atingido 50 % da capacidade;
- Estabelecer nas circulações internas critérios para garantir o distanciamento mínimo com marcação horizontal no piso se possível e fluxos que não permita aglomerações.

Utilização de veículos funcionais

- O transporte em veículos funcionais deve ser feito pelo condutor e redução da lotação do veículo;
- No caso de veículos tipo van, a lotação deve ser reduzida pela metade. Em todos os casos, motoristas e passageiros devem fazer uso de máscaras no interior dos veículos e, se possível, manter os vidros abertos durante os deslocamentos;
- Dispor de álcool 70% em cada veículo para higienizações necessárias, tanto do veículo como dos usuários;
- O responsável pelo veículo deverá, também, higienizá-lo com frequência, notadamente as maçanetas, bancos, direção, câmbio, volante, tapetes, entre outros, com substâncias sanitizantes sempre após cada deslocamento.

Serviço de imprensa e jornalismo

Fase Vermelha: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Laranja: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Amarela: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Verde: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Regras sanitárias para o funcionamento.

Na Sede:

Distanciamento entre pessoas

- Considerando que a transmissão do Sars-Cov-2 acontece por meio de gotículas, sendo o vírus liberado em secreções respiratórias durante os atos de falar, espirrar e tossir e que essas gotículas raramente alcançam

uma distância superior a 1 metro, considera-se seguro o distanciamento mínimo entre pessoas de 1,5 metro, com exceção de ambientes confinados, onde a distância segura deverá ser de 2 metros.

- Ainda devem ser evitados contatos diretos com as pessoas. Não deve haver compartilhamento de objetos e materiais de uso pessoal que não sejam estritamente necessários.

Uso de EPI's (Equipamento de Proteção Individual)

- É obrigatório o uso de máscaras de tecido ou de outros materiais recomendados pela ANVISA, com o objetivo de conter secreções ou prevenir transmissão por parte de indivíduos assintomáticos e como itens de uso individual;
- Luvas de plástico devem ser usadas APENAS no manuseio de papeis de ampla circulação, na manipulação de equipamentos de uso comum (telefone, máquinas copiadoras, mesas de som, microfones, câmeras fotográficas, filmadoras etc) e depois descartadas;
- Em relação aos funcionários terceirizados, as empresas contratadas devem obedecer às normas sanitárias e fornecer EPIs.

Limpeza e desinfecção de ambientes de trabalho

- Uma vez que existe a possibilidade de permanência do vírus em superfícies de duração desconhecida, devem ser adotadas as seguintes providências:
- Recomenda-se manter todos os ambientes ventilados com portas e janelas preferencialmente abertas e com circulação de ar;
- Deve ser estimulado a higienização frequente das mãos dos colaboradores, prestadores de serviços e visitantes. A lavagem das mãos quando possível é preferencial ao uso de álcool em gel 70%;
- Disponibilizar a todas as pessoas acesso fácil a frascos com álcool em gel a 70% ou a pias providas de água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, dentre outros;

- Disponibilizar álcool em gel a 70% para uso individual em cada mesa de atendimento ao público, devendo ser realizada a limpeza das mãos a cada atendimento/manipulação de documentos;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água e sabão, hipoclorito de sódio ou produto próprio para limpeza com ação desinfetante, germicida ou sanitizante;
- Estabelecer rotina de desinfecção de ambientes de toque (álcool a 70% ou desinfetante, germicida ou solução sanitizante 0,5% cloro ativo) deve ser borrifado e depois friccionado para garantir a dispersão homogênea do produto em toda a área de superfície como: balcões, mesas, portas maçanetas, torneiras, portas papel toalha, portas sabão líquido, corrimões, painéis de elevadores e demais artigos e equipamentos de uso compartilhado e/ou coletivo;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes de acesso ao público, devendo o trabalhador da higienização utilizar EPIs;
- Realizar limpeza e desinfecção das luvas de borracha com água e sabão, seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos;
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar, de acordo com o plano de monitoramento operacional e controle – PMOC da empresa responsável pela manutenção;
- Os ambientes dos colaboradores que testaram positivo ou se tornaram sintomáticos, tais locais devem ser higienizado com desinfetante, germicida ou solução sanitizante apropriado. Os demais materiais, superfícies e utensílios devem ser higienizado de forma adequada. Essa limpeza é feito pelo próprio serviço de limpeza local.

A higienização compreende 2 etapas:

1. limpeza - remoção de sujidade visíveis
2. Desinfecção – Utilização de produto com ação bactericida, virucida, etc.

Manuseio de documentos físicos

- Os setores só deverão fazer o envio de documentos físicos em casos estritamente necessários;
- Nos casos de manuseio de documentos físicos, recomenda-se também a utilização de luvas descartáveis plásticas, bem como a reserva de lugar específico para armazenamento e manuseio dos processos;
- O transporte de processos entre instituições devem ser acondicionados em sacos plásticos adequados para fácil higienização na saída e chegada.

Apresentações em estúdio na rede de comunicação

- Limitar o número de participantes (técnicos, apresentadores e demais colaboradores) ao mínimo possível no estúdio (ou a quantidade especificada por metro quadrado de área livre, 1 pessoa por 4m² ou conforme normas vigentes);
- Utilização de microfones higienizados e individuais;
- Utilização obrigatória de máscaras para todos os técnicos de apoio e demais colaboradores;
- Caso haja entrevistas, estas devem ser realizadas preferencialmente de forma remota;
- Disponibilizar álcool em gel 70% para todos os participantes;
- Realizar a desinfecção das mesas e cadeiras, friccionando com, preferencialmente, papel toalha descartável embebido com álcool 70%;
- Substituir mobiliário de uso comum que seja confeccionado em material que impossibilite a higienização;
- Para equipamentos eletrônicos de transmissão como microfones, mesas de som, mesas de vídeo, câmeras filmadoras, fotográficas entre outros, deverá ser realizada a desinfecção com álcool isopropílico para evitar danificar os mesmos;
- Evitar distribuição/compartilhamento de material;
- Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre os participantes, isolando os assentos necessários para atendimento dessa regra;
- Não deve haver consumo de bebidas e alimentos no ambiente do estúdio.

Entrevistas na rua

- Limitar o número de participantes em até duas pessoas (entrevistador e entrevistado) mantendo o distanciamento de 2 metros ou conforme normas vigentes;
- Disponibilizar um segundo microfone para o entrevistado, cujo haste deve estar envelopado com filme plástico, ou manipulado com luvas plásticas descartáveis;
- Após cada entrevista realizar a troca da esponja do microfone (a esponja usada deve ser colocada em saco plástico para posterior higienização);
- Uso obrigatório de máscara (entrevistador, entrevistado e camarógrafo);

Utilização de veículos

- O transporte da equipe em veículo deve ser reduzida;
- No caso de veículos tipo van, a lotação deve ser reduzida pela metade. Em todos os casos, motoristas e passageiros devem fazer uso de máscaras no interior dos veículos e, se possível, manter os vidros abertos durante os deslocamentos;
- Dispor de álcool 70% em cada veículo para higienizações necessárias, tanto do veículo como dos usuários;
- O responsável pelo veículo deverá, também, higienizá-lo com frequência, notadamente as maçanetas, bancos, direção, câmbio, volante, tapetes, entre outros, com substâncias sanitizantes sempre após cada deslocamento.

Segurança privada

Setor da segurança privada: vigilância patrimonial, transporte de valores, escolta armada, segurança pessoal e cursos de formação, extensão e reciclagem de vigilantes.

Fase Vermelha: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Laranja: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Amarela: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Verde: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Distanciamento entre pessoas

- Distanciamento mínimo entre pessoas de 1,5 metro, com exceção de ambientes confinados, onde a distância segura deverá ser de 2 metros.
- Ainda devem ser evitados contatos diretos com as pessoas. Não deve haver compartilhamento de objetos e materiais de uso pessoal que não sejam estritamente necessários.

Uso de EPI's (Equipamento de Proteção Individual)

- É obrigatório o uso de máscaras;
- Luvas de plástico devem ser usadas APENAS no manuseio de papéis de ampla circulação, na manipulação de equipamentos de uso comum (telefone, máquinas copiadoras, mesas de som, microfones, câmeras fotográficas, filmadoras etc) e depois descartadas;
- Em relação aos colaboradores terceirizados, as empresas contratadas devem obedecer às normas sanitárias e fornecer EPIs.

Limpeza e desinfecção de ambientes de trabalho sede.

- Recomenda-se manter todos os ambientes ventilados com portas e janelas preferencialmente abertas e com circulação de ar;
- Deve ser estimulado a higienização frequente das mãos dos colaboradores, prestadores de serviços e visitantes. A lavagem das mãos quando possível é preferencial ao uso de álcool em gel 70%;
- Disponibilizar a todas as pessoas acesso fácil a frascos com álcool em gel a 70% ou a pias providas de água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, dentre outros;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água e sabão, hipoclorito de sódio ou produto próprio para limpeza com ação desinfetante, germicida ou sanitizante;
- Estabelecer rotina de desinfecção de ambientes de toque (álcool a 70% ou desinfetante, germicida ou solução sanitizante 0,5% cloro ativo) deve ser borrifado e depois friccionado para garantir a dispersão homogênea do produto em toda a área de superfície como: balcões, mesas, portas maçanetas, torneiras, portas papel toalha, portas sabão líquido, corrimões,

painéis de elevadores e demais artigos e equipamentos de uso compartilhado e/ou coletivo;

- Intensificar a higienização dos sanitários existentes de acesso ao público, devendo o trabalhador da higienização utilizar EPIs;
- Realizar limpeza e desinfecção das luvas de borracha com água e sabão, seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos;
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar, de acordo com o plano de monitoramento operacional e controle – PMOC da empresa responsável pela manutenção;

A higienização compreende 2 etapas:

1. Limpeza - remoção de sujidade visíveis
2. Desinfecção – Utilização de produto com ação bactericida, virucida, etc.

Manuseio de documentos físicos e valores

- Nos casos de manuseio de documentos físicos e valores, recomenda-se além da máscara, a utilização de luvas descartáveis plásticas, bem como a reserva de lugar específico para armazenamento e manuseio dos referidos itens;
- O transporte de valores entre instituições devem ser acondicionados em sacos plásticos adequados para fácil higienização na saída e chegada.

Local de trabalho

- Evitar o consumo de alimentos em qualquer ambiente de atendimento pelos clientes ou colaboradores;
- Realizar rodízio de colaborador para o uso da COPA, sendo garantido o uso individual e sem aproximação ou contato físico;
- Proibir qualquer tipo de confraternização que por natureza da modalidade promova aglomerações e possíveis contatos físicos;
- Proibir nessa fase, cursos de formação, extensão e reciclagem de vigilantes na modalidade presencial;

- Deve ser realizada com frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool;
- Desinfete teclados, telefones, máquinas de cartão (que podem ser envolvidas em plástico filme, que também deve ser higienizado a cada uso), balcões, corrimãos, e qualquer outra ferramenta, máquina ou equipamento de uso manual;

Serviço externo:

- Veículo deve ser higienizado no final de cada atividade ou nas trocas de equipe, com solução sanitizante aerossol;
- A quantidade de pessoas no veículo deve ser reduzida;
- No caso de veículos tipo van, a lotação deve ser reduzida pela metade. Em todos os casos, motoristas e passageiros devem fazer uso de máscaras no interior dos veículos e, se possível, manter os vidros abertos durante os deslocamentos;
- Dispor de álcool 70% em cada veículo para higienizações necessárias, tanto do veículo como dos usuários;
- O responsável pelo veículo deverá, também, higienizá-lo com frequência, notadamente as maçanetas, bancos, direção, câmbio, volante, tapetes, entre outros, com substâncias sanitizantes sempre após cada deslocamento.
- Não deve haver compartilhamento de capacetes, se for necessário o compartilhamento, o revestimento do capacete deve ser de material lavável que permita a higienização de forma segura, além do uso da máscara e touca;
- As armas devem ser higienizadas com álcool isopropílico utilizando luvas para realizar o procedimento no recebimento e devolução do equipamento;
- Rádios de comunicação deve ser de uso individual e no final das atividades ou na transferência para outro usuário este deve ser higienizado com álcool isopropílico;

- Higienizar as mãos antes de municiar e desmuniciar a arma no início e final do turno de serviço;
- O profissional de controle de armas e munições (reserva de armas), ou o profissional que cautelou deve garantir a prática de higienização;
- Serviços de manutenção de sistemas de segurança em domicílios devem ser feita preferencialmente sem adentrar no domicílio e com número reduzido de colaboradores;
- Caso haja a necessidade de adentrar no domicílio deve atentar ao uso de máscaras, higienizar as mãos antes, solicitar que os moradores fiquem em outro cômodo e que utilizem máscaras;
- Evite contato físico e limpe as superfícies que foram tocadas ao final do serviço utilizando álcool 70%.

Teatros, cinemas e apresentações culturais.

Fase Vermelha: Não funciona.

Fase Laranja: Não funciona.

Fase Amarela: Funciona com capacidade limitada a 30% da capacidade total, seguindo protocolos sanitários.

Fase Verde: Funciona com capacidade limitada a 60% da capacidade total, seguindo protocolos sanitários.

Regras sanitárias para o funcionamento:

Distanciamento entre pessoas

- Considerando que a transmissão do Sars-Cov-2 acontece por meio de gotículas, sendo o vírus liberado em secreções respiratórias durante os atos de falar, espirrar e tossir e que essas gotículas raramente alcançam uma distância superior a 1 metro, considera-se seguro o distanciamento mínimo entre pessoas de 1,5 metro em locais abertos, com exceção de ambientes confinados, onde a distância segura deverá ser de 2 metros.

- Ainda devem ser evitados contatos diretos com as pessoas. Não deve haver compartilhamento de objetos e materiais de uso pessoal que não sejam estritamente necessário.

Uso de EPI's (Equipamento de Proteção Individual)

- É obrigatório o uso de máscaras de tecido ou de outros materiais recomendados pela ANVISA, com o objetivo de conter secreções ou prevenir transmissão por parte de indivíduos assintomáticos e como itens de uso individual;
- Em relação aos funcionários terceirizados, as empresas contratadas devem obedecer às normas sanitárias e fornecer EPIs.

Atendimento ao público externo – bilheterias.

- Devem ser disponibilizados, em todas as áreas de acesso, álcool a 70° em gel ou estações para lavagem de mãos, sendo obrigatória a higienização das mãos antes da entrada nos edifícios, além do uso de máscaras;
- Deve ser colocado a marcação horizontal do distanciamento seguro nas filas;
- Deve ser estabelecido barreira física nos guichês, na impossibilidade desta deve ser usado adicionalmente ao uso da máscara o uso do protetor facial;
- Podem ser utilizados tapetes sanitizantes apropriados em material resistente a solução na entrada dos auditórios ou similares;
- Sempre utilizar o tapete sanitizante seguido do tapete de secagem;
- Deve ser identificado de forma legível (Placa) o tipo de produto utilizado para que pessoas que não estiverem com sapatos fechados (sandálias e rasteiras) possam conhecer o produto e fiquem cientes de possíveis restrições individual ao produto utilizado como alergias ou lesões cutâneas;
- Deve permanecer no tapete sanitizante por um tempo não inferior a 5 segundos;
- Observar as recomendações:
 - ✓ Utilizar solução desinfetante com registro na ANVISA;
 - ✓ A quantidade de sanitizante deve respeitar a recomendação do fabricante;

- ✓ Realizar substituição do sanitizante conforme orientação do fabricante;
 - ✓ Fazer limpeza geral e reabastecimento da solução a cada turno ou sempre que perceber sujidade excessiva ou solução insuficiente;
 - ✓ Para realização da higienização ou manutenção do tapete outro deve ser providenciado para substituição;
 - ✓ A higienização e manutenção dos tapetes deve ser feita em locais apropriados e por pessoal treinado, fazendo uso dos EPIS;
 - ✓ No caso de preparo da solução, esta não ficar preparada por mais de 8h;
 - ✓ Nunca misturar os produtos para utilização no mesmo tapete;
 - ✓ Acondicionar as soluções preparadas em recipiente protegido da incidência da luz e com tampa hermética;
 - ✓ No caso de períodos chuvosos deve ser realizado trocas com frequência maior devido a possível alteração diluição da solução.
- Devem ser afixados nas recepções cartazes que instruem sobre etiqueta respiratória, bem como deve ser orientado que as pessoas com sintomas procurem atendimento em outra oportunidade;
 - Realize triagem de sintomas respiratórios básicos nos clientes;
 - A etiqueta respiratória deve ser mantida inclusive quando do uso de máscaras, podendo a pessoa ser advertida da exigência do seu uso adequado.
 - Nas recepções e locais de rápida permanência, onde existir sala de espera com assentos, estes devem ser redistribuídos, retirando-se do local os que excederem;
 - No caso de haver mobiliário de cadeiras tipo longarinas, estas deverão ter isolados os assentos intermediários para evitar a proximidade e contato entre as pessoas;
 - Para atendimento das pessoas que integram grupos de risco, poderão ser agendados horários exclusivos e atendimento preferencial.

Limpeza e desinfecção de ambientes

Uma vez que existe a possibilidade de permanência do vírus em superfícies de duração desconhecida, devem ser adotadas as seguintes providências:

- Recomenda-se manter todos os ambientes ventilados com portas e janelas preferencialmente abertas e com circulação de ar;
- Deve ser estimulado a higienização frequente das mãos dos colaboradores, prestadores de serviços e visitantes. A lavagem das mãos quando possível é preferencial ao uso de álcool em gel 70%;
- Disponibilizar a todas as pessoas acesso fácil a frascos com álcool em gel a 70% ou a pias providas de água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, dentre outros;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água e sabão, hipoclorito de sódio ou produto próprio para limpeza com ação desinfetante, germicida ou sanitizante;
- Estabelecer rotina de desinfecção de ambientes de toque (álcool a 70% ou desinfetante, germicida ou solução sanitizante 0,5% cloro ativo) deve ser borrifado e depois friccionado para garantir a dispersão homogênea do produto em toda a área de superfície como: balcões, mesas, portas maçanetas, torneiras, portas papel toalha, portas sabão líquido, corrimões, painéis de elevadores e demais artigos e equipamentos de uso compartilhado e/ou coletivo;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes de acesso ao público, devendo o trabalhador da higienização utilizar EPIs;
- Realizar limpeza e desinfecção das luvas de borracha com água e sabão, seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos;
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar, de acordo com o plano de monitoramento operacional e controle – PMOC da empresa responsável pela manutenção;

A higienização compreende 2 etapas:

3. Limpeza - remoção de sujidade visíveis

4. Desinfecção – Utilização de produto com ação bactericida, virucida, etc.

Realização de eventos/reuniões

- Limitar o número de participantes ao mínimo possível (ou a quantidade especificada por metro quadrado de área livre, 1 pessoa por 4m² ou conforme normas vigentes);
- Utilização obrigatória de máscaras;
- Disponibilizar álcool em gel 70° para todos os participantes;
- Realizar a desinfecção das mesas e cadeiras, friccionando com, preferencialmente, papel toalha descartável embebido com álcool 70%;
- Evitar distribuição/compartilhamento de material;
- Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre os participantes, isolando os assentos necessários para atendimento dessa regra;
- Manter ambientes com portas e janelas abertas, preferencialmente;
- Caso sejam usados microfones, esse deve ser de uso individual e caso haja compartilhamento deve ser precedido de higienização adequada;
- Não deve haver consumo de bebidas e alimentos no ambiente.

Dos ambientes internos:

- Recomenda-se a retirada/recolhimento de tapetes acarpetados ou de borracha das entradas das edificações, como também de cortinas, persianas e outros materiais se forem de difícil higienização;
- Em ambientes providos de janelas, recomenda-se evitar o uso do sistema de climatização, mantendo portas e janelas abertas, preferencialmente;
- Nas áreas onde estão instaladas impressoras coletivas, será disponibilizado álcool em gel a 70%, de forma a intensificar a higienização pessoal;
- As copas ficarão temporariamente interditadas para uso comum, sendo permitida a utilização individual, observada a devida higienização;
- Evitar o consumo de alimentos (lanches e refeições) bem como bebidas (café) em áreas coletivas, corredores, elevadores, outros;
- Os bebedouros de água com torneira ou com garrações deverão ser desinfetados com álcool 70%, já os que possuem jatos de água ou

esguicho estão proibida a utilização. Copos descartáveis só serão disponibilizados nas recepções para o público externo;

- O público interno deverá utilizar copos/garrafas de uso individual, sem compartilhamento;
- Utilização preferencial de escadas;
- Nos elevadores, deverá haver disponibilização de recipientes com álcool em gel (70%), que deverá ser instalado próximo ao quadro de comando. A utilização dos elevadores deverá ficar restrita a uma quantidade de pessoas reduzida por vez;
- Deve ser disposto lixeiras em quantidade suficiente;
- Deve ser diferenciada as lixeiras para descarte de EPIS descartáveis utilizados na proteção COVID com identificação (DESCARTE EPIS);
- Todas as lixeiras para descarte de EPIS devem ser tampadas e com acionamento por pedal;
- Lixeiras para lixo comum deve ser feito o recolhimento quando estiver atingido 50 % da capacidade;
- Estabelecer nas circulações internas critérios para garantir o distanciamento mínimo com marcação horizontal no piso se possível e fluxos que não permita aglomerações.

Lavanderias, Serviços de controle de pragas e sanitização; Serviços de conservação e limpeza.

Fase Vermelha: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Laranja: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Amarela: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Fase Verde: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Medidas Gerais

- Uso obrigatório de máscaras cobrindo boca e nariz;
- Intensificar a limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos, mobiliário e utensílios com a solução saneante, virucida de cloro ativo, na

proporção de um copo de 250ml de água sanitária a 2 ou 2,5% (hipoclorito de sódio) para 3 copos de 250ml de água;

- Criar hábito de higiene das mãos com água e sabonete líquido ou com preparação alcoólica (álcool em gel 70% ou álcool líquido a 70%);
- Se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com o cotovelo flexionado ou usar lenço de papel. Se utilizar lenço de papel, descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos;
- Utilizar lenço descartável para higiene nasal (descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos);
- Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca;
- Não compartilhar utensílios/materiais, como copos, canetas, telefones, etc;
- Evitar aglomeração na lavanderia, mantendo o distanciamento de 2m entre os colaboradores;

Limpeza e desinfecção de ambientes de trabalho

- As atividades de lavanderia devem ser executadas por profissionais específicos. A área de lavanderia deve atender as exigências sanitárias vigentes relacionadas a estrutura física, equipamentos e produtos utilizados;
- Os profissionais responsáveis pelo recebimento da roupa suja deverão utilizar os seguintes Equipamentos de Proteção Individual: luvas de procedimento, óculos, avental e máscara cirúrgica;
- No interior da lavanderia, demarcar um fluxo ordenado sem contaminações cruzadas (área suja/área limpa);
- Colaboradores da área suja devem ser diferentes dos colaboradores da área limpa e todos devem estar utilizando EPI's adequados;
- A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem com água em temperatura mais quente e o secador na configuração mais alta de acordo com o tipo de tecido a ser lavado. É recomendado o uso de desinfetante à base de cloro ou álcool;
- As roupas devem ser lavadas separadamente de acordo com o grau de sujidade e a procedência das mesmas;

- Não será permitido o cliente lavar sua roupa no estabelecimento (Self-Service);
- Os carrinhos ou equipamentos utilizados no transporte da roupa suja no interior da lavanderia devem ser limpos e desinfetados após cada uso;
- Somente utilizar produtos para lavagens das roupas com registro no Ministério de Saúde – MS.

Serviços prestados no Domicílio

- Caso haja a necessidade de adentrar no domicílio deve atentar ao uso de máscaras, higienizar as mãos antes, solicitar que os moradores fiquem em outro cômodo e que utilizem máscaras;
- Evite contato físico e limpe as superfícies que foram tocadas ao final do serviço utilizando álcool 70%;
- Demais serviços de controle de pragas e limpeza deve seguir Protocolo Operacional Padrão para atividade e observar as demais recomendações.

Utilização de veículos para transporte de roupas

- Veículo de coleta de roupa suja deve ser diferente do veículo que deixa roupa limpa;
- O veículo para o transporte de roupas deve ter compartimento separado da cabine do condutor;
- É obrigatório o uso de máscara para o condutor do veículo e preferencialmente transitar com os vidros abertos;
- Dispor de álcool 70% em cada veículo para higienizações necessárias, tanto do veículo como dos usuários;
- O responsável pelo veículo deverá, também, higienizá-lo com frequência, notadamente as maçanetas, bancos, direção, câmbio, volante, tapetes, entre outros, com substâncias sanitizantes sempre após cada deslocamento.

Comércio atacadista e varejista de gêneros alimentícios e de saúde em geral:

Supermercados, mercadinhos, mercearias, açougues, frigoríficos, peixarias, padarias/panificadoras, lojas de conveniência e demais estabelecimentos voltados ao abastecimento alimentar da população, drogarias e farmácias de manipulação.

Fase Vermelha: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, funciona seguindo protocolo sanitário.

Fase Laranja: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, funciona seguindo protocolo sanitário.

Fase Amarela: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, funciona seguindo protocolo sanitário.

Fase Verde: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, funciona seguindo protocolo sanitário.

Orientações Gerais

- Lave periodicamente as mãos com água e sabão ou higienizador à base de álcool 70 %;
- O gel alcoólico antisséptico para ser utilizado na higienização das mãos deve ter rótulo com procedência;
- Mantenha pelo menos 2,0 metros de distância entre as pessoas, considerando todos potencialmente transmissores;
- Evite tocar nos olhos, nariz e boca. As mãos tocam muitas superfícies e podem ser infectadas por vírus. Uma vez contaminadas, as mãos podem transferir o vírus para os olhos, nariz ou boca.
- Realize com mais frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool. Em especial, desinfete teclados, telefones, máquinas de cartão (que podem ser envolvidas em plástico filme, que também deve ser higienizado a cada uso), balcões, corrimãos, e qualquer outra ferramenta, máquina ou equipamento de uso manual.
- Os banheiros devem ser submetidos a limpeza permanente a cada uso e ter cronograma de limpeza terminal diária. Deverão ser disponibilizados sabonete líquido, toalha de papel descartável, álcool em gel 70%, lixeiras

com tampas acionadas por pedal ou outro dispositivo que dispense o contato das mãos.

- Certifique-se de que você e as pessoas ao seu redor seguem uma boa higiene respiratória. Isso significa cobrir a boca e o nariz com a parte interna do cotovelo ou lenço quando tossir ou espirrar (em seguida, descarte o lenço usado imediatamente e higieniza as mãos).
- Fique em casa se não se sentir bem. Se você tiver febre, tosse e dificuldade em respirar, procure atendimento médico;
- Se possível, ao ser observado algum funcionário ou cliente apresentando sintomas de gripe/resfriado, como tosse, espirros, utilizando lenço constantemente para assoar o nariz, orientá-los a voltar para casa e procurar atendimento médico, conforme orientações das autoridades sanitárias.

Utilização de Máscaras

- A máscara deve ser feita nas medidas corretas, devendo cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais. Também é importante que a máscara seja utilizada corretamente, não devendo ser manipulada durante o uso. Deve-se lavar as mãos antes de sua colocação e após sua retirada;
- A máscara é de uso individual e não deve ser compartilhada;
- As máscaras de uso não profissional (caseiras) devem ser confeccionadas conforme orientações do Ministério da Saúde;
- As máscaras de tecido devem ser lavadas com sabão e imersas em solução clorada 0,5% por 10 minutos e devem ser bem acondicionadas para evitar contaminação. As descartáveis, quando saturada pelo uso (molhada, suja ou amassada) devem ser descartada em local adequado em sacos plásticos exclusivos e vedado;
- Tomar cuidado para não tocar na máscara, se ocorrer o toque, deve proceder com a higienização das mão com álcool 70% e/ou lavando com água e sabão
- Mesmo de máscara, mantenha distância de mais de 2,0m de outra pessoa;

- Disponibilize máscaras descartáveis adequadas, conforme normatizadas pelo MS para clientes que eventualmente chegaram à loja sem utilizar dessa proteção, caso contrário o cliente não poderá adentrar no estabelecimento;
- Em atividades que exijam proximidade entre colaboradores ou entre colaboradores e clientes deve ser utilizado o protetor facial adicionalmente ao uso da máscara;

Antes de colocar a máscara no rosto deve-se:

- Assegurar que a máscara está em condições de uso (limpa e sem rupturas);
- Fazer a adequada higienização da mão com água e sabonete ou com álcool gel;
- Cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais;
- Manter o conforto e espaço para a respiração;
- Evitar o uso de batom ou outra maquiagem ou base durante o uso da máscara.

Local de Trabalho

- Garanta um espaço reservado, devidamente higienizado, para guardar bolsas e itens pessoais dos colaboradores. Solicite que o colaborador traga o mínimo de objetos pessoais para o ambiente de trabalho;
- Evite o uso de adereços;
- Verifique se seus locais de trabalho estão limpos e higienizados. Superfícies (mesas e bancadas) e objetos (telefones, teclados) precisam ser limpos com solução clorada 0,5% (1 parte de hipoclorito de sódio 2 a 2,5% para 3 partes de água) e/ou álcool 70% regularmente;
- Organize uma área de chegada para profissionais disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos e medidas para higienização das solas do sapato como um borrifador com álcool 70% ou tapete com desinfetante;
- Coloque os desinfetantes de mãos (álcool em gel) em locais de destaque no local de trabalho;

- Exiba placas de sinalização com orientações de como proceder à lavagem das mãos;
- Garanta que funcionários, contratados e clientes tenham acesso a locais onde possam lavar as mãos com água e sabão;
- Promova boa ventilação na loja, se possível deixando as portas permanentemente abertas. Se for imprescindível o uso de ar-condicionado, troque os filtros com mais frequência.
- Siga protocolos de manutenção regulares e no caso de aparelhos do tipo split deverão ter seus filtros lavados diariamente com solução desinfetante.
- Exiba cartazes promovendo a higiene respiratória;
- Promova o distanciamento de 2 m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. **Dica:** utilize adesivos no chão para demarcação da distância mínima;
- Instale nos caixas e nos balcões de atendimento barreiras físicas (vidro, acrílico ou outro material transparente) e de fácil limpeza, para ampliar ainda mais a proteção entre colaborador e cliente;
- Planeje um espaço separado para recepção de mercadorias, estoques e outros insumos. Denomine esse espaço de área suja. Este deve ser limpo numa frequência maior e pelo menos duas vezes ao dia;
- Imediatamente após a chegada de mercadorias, insumos e demais produtos proceda à limpeza e desinfecção dos mesmos antes de estocá-los ou expor a venda.

Colaboradores

- Crie e divulgue protocolos para identificação e encaminhamento de trabalhadores com suspeita de contaminação pelo Novo Coronavírus antes de ingressar no ambiente de trabalho.
- Oriente todos trabalhadores sobre prevenção de contágio pelo Coronavírus (covid-19) e a forma correta de higienização das mãos e demais medidas de prevenção;

- Institua mecanismos e procedimentos para que os trabalhadores possam reportar aos empregadores se estiverem doentes ou experimentando sintomas ou, ainda, que mantiveram contato com casos confirmados;
- Mapeie os meios utilizados pelos colaboradores para chegar na empresa e orientar quais os cuidados que devem tomar os que utilizam transporte público, tanto na ida quanto no retorno para casa;
- Oriente que os colaboradores devem vestir o uniforme, ou roupa de trabalho, somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados;
- 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.
- Adote procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado para as mãos, como álcool gel 70%;
- Mantenha distância segura entre os trabalhadores, considerando as orientações das autoridades sanitárias e as características do ambiente de trabalho;
- Emita comunicações sobre evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão;
- Adote medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre trabalhadores e entre esses e o público externo;
- Priorize modalidades de atendimento não presencial com seus clientes e quando possível agendar horários para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas;
- Priorize medidas para distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando concentrá-la em um turno só;

- Limpe e desinfete os locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre que houver a designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro;
- Reforce a limpeza de sanitários e vestiários a cada uso e com cronograma de limpezas diária.
- Adote procedimentos para, na medida do possível, evitar tocar superfícies com alta frequência de contato, como botões de elevador, maçanetas, corrimãos etc.

Atendimento a Clientes

- No caso de delivery, quando for fazer uma entrega, deixe o pedido conforme solicitado pelo seu cliente. É importante verificar as mensagens de orientação das plataformas de aplicativos como “por favor, deixe o pedido na porta” ou “toque o interfone e deixe na portaria”;
- O manuseio de produtos (preparo, separação e acondicionamento) para o delivery deve ser precedido de higienização das mãos do colaborador;

Na hora do cliente realizar o pagamento, proceda com alguns cuidados:

- Instale uma barreira física transparente, de acrílico ou de vidro no caixa, se possível;
- Na impossibilidade da instalação da barreira física deve ser adicionado ao uso da máscara o protetor facial;
- Cubra a maquininha de cartão com filme plástico e higienize na frente do cliente antes de cada utilização;
- Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 2,0m entre as pessoas;
- Coloque um dispensador com álcool em gel no caixa para clientes;
- Trabalhe preferencialmente com pagamento por cartão magnético ou por aproximação, transferência, evite sempre o uso do dinheiro cédula.
- Exija que o cliente use máscara;
- Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros.

- Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes por onde o cliente circular;
- Não realize eventos, campanhas, promoções e similares que estimulem muitas pessoas ao mesmo tempo na loja. Não é o momento de buscar fluxo intenso.
- Não é momento de oferecer serviços ou cortesias que prolonguem a permanência do cliente na loja ou aumentem a possibilidade de contágio, como áreas infantis, degustação de produtos, café, manobrista etc;
- Nos canais de comunicação da empresa, oriente sobre horários de funcionamento, medidas de saúde e higiene e procedimentos de segurança que sua loja está adotando;
- Caso não tenha nenhum canal de comunicação online, verifique o mais adequado para o seu perfil de clientes e comece a utilizar;
- Higienize os carrinhos e cestas de compras após o uso;
- Recepcione os clientes, conferindo o uso de máscara e ofereça desinfetante para higienização das mãos;
- Estabeleça controle de entrada e saída conforme capacidade do estabelecimento, definido pelo Decreto estadual 5.496 de 20 de março de 2020;
- Considere estabelecer um horário exclusivo para clientes acima de 60 anos, caso seja um público bastante frequente na sua loja;
- Dispor nas áreas de hortifruti pias para lavagem das mãos e na impossibilidade desta disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos.

Relacionamento com os Fornecedores

- Receba fornecedores e/ou distribuidores em um local específico, de preferência em local e horário separado do atendimento ao seu público;
- Todas as recomendações de higiene e saúde devem ser exigidas também de fornecedores e distribuidores;

- Nos momentos de manuseio de documentos, emissão de recibos ou assinatura de documentos de entrega, utilize luvas plásticas descartáveis ou higienize as mãos na sequência de tais procedimentos;
- Exija o uso de máscara também nos locais de recebimento de materiais/produtos e exija isso também dos fornecedores;
- Redobre a atenção e cuidados que estão sendo tomados no manuseio das encomendas com foco em higiene e integridade das embalagens;
- Mantenha higienização contínua do meio de transporte que você utiliza para realizar as entregas;
- Comunique previamente aos seus fornecedores os procedimentos de limpeza e higiene que você está adotando, e procure saber quais os procedimentos eles estão fazendo. Alinhe as práticas, evitando atritos no relacionamento com esses parceiros.

ATIVIDADES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: açougues, frigoríficos, peixarias, padarias/ panificadoras e cuidados com a manipulação.

Higienização de superfícies e equipamentos

- Ao término das atividades diárias deve-se realizar a limpeza e desinfecção química, também deve ser realizada a desinfecção entre cada atendimento nos locais de contato do cliente, a saber: balcões, mesas, cadeiras, bancadas, poltronas;
- Caracteriza-se por limpeza o uso de agente detergente, como água e agente tensoativo (detergente, sabão);
- Caracteriza-se por desinfecção química o uso de agente desinfetante, como álcool 70% ou solução com água sanitária; a solução de água sanitária com cloro ativo comercial de 2 a 2,5%, diluída em água na proporção de 3:1 ou 250ml de água sanitária para completar para 1L de água. Essa mistura deve ser acondicionada em GARRAFA OPACA/LEITOSA e identificada.
- Usar papel toalha descartável para limpeza e desinfecção;
- Dar preferência à ventilação deve ser natural, com portas e janelas abertas. Se optar ou não for possível utilizar apenas a ventilação natural, os ar-

condicionado devem ter seus filtros limpos diariamente com solução desinfetante e a limpeza programada feita por técnico habilitado, deve ser realizada num intervalo menor;

- Retirar tapetes, cortinas em material poroso ou não liso mantendo uma decoração mais minimalista para facilitar o processo de higienização;
- Evitar o toque manual em puxadores e maçanetas das portas. As portas nas áreas de manipulação de alimentos devem ser sem contato manual providos de fechamento automático;
- Aumentar a frequência da higienização do chão utilizando solução adequada de água com água sanitária ou outro produto similar respeitando o tipo do revestimento do piso;
- Distribuir álcool gel 70% em bancadas de atendimento, Caixas, banheiros, Plataformas de recebimentos de materiais insumos e alimentos e afins;
- Importante utilizar álcool gel de boa procedência dando prioridade para marcas que sejam de confiança do comprador e tenham boa reputação no mercado. Jamais comprar frascos sem rótulo.

Condições dos banheiros

- Usar sabonete líquido e toalhas de papel para lavar e enxugar as mãos, respectivamente, o cesto de lixo deve ser acionado sem contato manual;
- Limpar e desinfetar todas as superfícies do banheiro, incluindo pisos, pias e vasos sanitários;
- Recomenda-se o uso de assento descartável;
- Recomenda-se colocar nos banheiros cartaz educativo a respeito da correta higienização das mãos;
- Banheiros para funcionários devem estar providos de dispensadores de sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa acionados por pedal. Os mesmos devem ter armários para guarda dos pertences dos funcionários, sendo indispensável a troca de roupa ao início do expediente.

Higiene geral

- Aumentar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos utilizando solução adequada: água com água sanitária;
- Manter frequência de higienização de canetas e outros materiais de escritório, teclado, mouse, monitor e telefones nos caixas;
- Higienizar a maquineta do cartão após cada uso, permitindo que o cliente manuseie seu cartão, e disponibilizar álcool gel 70% em cada estação de pagamento;
- Dê preferência ao uso do cartão magnético e transferências, pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos;
- Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações, cartões de visitas no balcão de atendimento.

Manejo e destino dos resíduos

- Durante a pandemia COVID19, devido ao risco da presença de agente biológico, todos os EPIs e papéis toalha usados para higienização de superfícies devem ser destinados de acordo com as normas da vigilância sanitária local.
- É importante remover o lixo diariamente ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
- Distribuir lixeiras dentro das normas da vigilância sanitária local em todos os setores para evitar o transporte do lixo possivelmente contaminado pelo estabelecimento e as mesmas devem ser com tampa acionados por pedal;
- Quando removido dos setores, o lixo deve ser armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa;
- O profissional responsável pelo recolhimento deve estar paramentado com luvas e máscara reutilizável (Equipamento de proteção Individual – EPI's).

Medidas para evitar aglomerações e contaminação cruzada

- Orienta-se organizar escala de trabalho, para evitar aglomerações especialmente nas áreas de manipulação de alimentos, considerar a quantidade de uma pessoa a cada quatro metros quadrados;

- Em caso de cozinhas pequenas, realizar de preferência a manipulação em áreas dedicadas, estabelecendo distância mínima de 2m entre a área suja da área limpa ficando uma pessoa por área;

Orientações para os manipuladores de alimentos

- Os manipuladores de alimentos precisam estar cientes de sua responsabilidade em minimizar a disseminação do Coronavírus durante a preparação dos alimentos, respeitando os protocolos recebidos e utilizando os equipamentos de proteção individual e obedecendo as boas práticas de manipulação de alimentos.
- Intensificar a lavagens das mãos de acordo com orientações da ANVISA a cada entrada na área de manipulação de alimentos;
- Em áreas de manipulação de alimentos onde haja presença de fogo, não será permitida soluções sanitizantes inflamáveis (álcool 70% ou álcool em gel);
- O manipulador deve tomar banho antes de começar o expediente no estabelecimento de trabalho;
- O manipulador deverá levar dois conjuntos de roupas (calça e blusa) que será trocada após tomar banho na hora de chegar no estabelecimento ou deverá utilizar farda higienizada disponibilizada pelo próprio estabelecimento de trabalho, além dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's adequados para a manipulação de alimentos.
- Orientar para que, no final do dia de trabalho, o profissional tire a roupa usada e coloque-a em um saco plástico para o transporte;
- Será obrigatório o uso de máscara, toucas, sapato fechado, fardas (blusas com mangas $\frac{3}{4}$ ou longa) para a manipulação de alimentos.
- O uso de luvas não deve, em hipótese alguma, substituir a lavagem frequente das mãos;
- A máscara deve cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaço nas laterais.

- Os manipuladores devem manter seus cabelos limpos, presos e cobertos por toucas até orelhas. - Os homens devem cobrir bigodes, barbas e costeletas, utilizando mascaras adequadas.
- Não é permitido o uso de maquiagem, pulseiras, brincos, anéis, relógios ou qualquer adorno na área de serviço e manipulação de alimentos.
- Manter o controle da saúde do manipulador, dentre outras doenças.

Cuidados com a higiene e armazenamento dos alimentos

- A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado realizando a limpeza e sanitização dos mesmos quando necessário.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
- Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente.
- Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.
- Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.
- Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o

espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, desinfecção do local.

- Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Cuidados com o controle de pragas e vetores

- Realizar o controle de pragas e vetores de acordo com a autoridade sanitária pertinente.

Orientações para expedição de sorvetes e picolés nas sorveterias

- Permitido somente na modalidade delivery e/ou drive thru.
- O manipulador deve atender as normas de boas práticas de manipulação de alimentos.

Orientações para expedição de pães frescos nas padarias

- Os pães frescos devem ser entregues ao consumidor por funcionário exclusivo da padaria por meio de pinças e embalados na hora da entrega obedecendo o distanciamento suficiente para realizar a entrega;
- Deve usar luvas plásticas descartáveis e efetuar a substituição sempre que contaminar, apresentar sujidade visível ou apresentar furos.
- O manipulador deve atender as normas de boas práticas de manipulação de alimentos.

Bares e similares; Restaurantes, Pizzaria, Lanchonetes, Sorveterias e Similares.

Fase Vermelha: Somente nas modalidades: delivery, drive thru e pague e leve.

Fase Laranja: Somente nas modalidades: delivery, drive thru e pague e leve.

Fase Amarela:

- Podem atender ao público com restrições;
- Ambiente externo e interno com capacidade limitada a 50% do número de mesas contidas no ambiente, distância linear mínima de 2,5m entre mesas;
- Proibido música ao vivo;
- Podem vender produtos por delivery, pague-leve e drive thru.

- Modalidade *self-service* precisa ser submetido proposta de funcionamento ao departamento de vigilância sanitária municipal para autorização previa.

Fase Verde:

- Podem atender ao público com restrições;
- Ambiente externo e interno com capacidade limitada a 80% do número de mesas contidas no ambiente, distância linear mínima de 2,5m entre mesas;
- Proibido música ao vivo;
- Podem vender produtos por delivery, pague-leve e drive thru.
- Modalidade *self-service* precisa ser submetido proposta de funcionamento ao departamento de vigilância sanitária municipal para autorização previa.

Regras sanitárias para o funcionamento

- As mesas excedentes da porcentagem permitida devem estar no salão ou no ambiente externo como forma de barreira e organizada de forma a não permitir seu uso mesmo que eventual;
- Funcionários, colaboradores devem utilizar máscaras e protetor facial;
- Clientes deverão sempre fazer uso de máscara quando não estiverem consumindo;
- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão ou desinfetá-las com álcool em gel;
- Cobrir a boca com o antebraço, quando tossir ou espirrar (ou utilize um lenço descartável e, após tossir/espirrar, jogue-o no lixo e lave as mãos);
- Evitar tocar as mãos nos olhos, boca e nariz;
- Limpar e desinfetar regularmente objetos, superfícies e equipamentos de uso manual;
- Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.);
- Evitar aglomerações, estabelecendo capacidade máxima de pessoas pela área de circulação no local e o distanciamento linear de 2m entre as pessoas;
- Ventilação adequada em todos os ambientes do estabelecimento;

- Caso um trabalhador fique doente no local de trabalho com sintomas típicos da COVID-19, o mesmo deve ser removido para uma área afastada de outros funcionários e clientes, até sua saída do estabelecimento para atendimento médico.

Medidas específicas

- As mesas devem estar munidas de barreira física transparente tipo escudo entre os clientes de frente a uma altura que ultrapasse o nível da boca;
- É permitido o máximo de duas pessoas adultas por mesa comum;
- No caso de crianças integrantes da mesma família é permitido a utilização da capacidade máxima da mesa;
- Deve-se evitar qualquer tipo de circulação no ambiente;
- Os atendimentos na faixa amarela deverão ser feitos **EXCLUSIVAMENTE** com agendamentos para evitar filas e espera;
- O agendamento de reservas das mesas dos clientes pode ser realizado de forma remota (telefone) com horário pré estabelecido de **início e término** da oferta do serviço evitando assim a possibilidade de aglomerações na espera;
- Orienta-se organizar escala de trabalho, para evitar aglomerações especialmente nas áreas de manipulação de alimentos, considerar a quantidade de uma pessoa a cada quatro metros quadrados;
- Definir a escala de retorno da equipe respeitando as orientações da Organização Mundial da Saúde quanto ao pertencimento aos grupos de risco e quanto a colaborador sintomático;
- Em caso de cozinhas pequenas, realizar de preferência a manipulação em áreas separadas, estabelecendo distância mínima de 2m entre a área suja da área limpa ficando uma pessoa por área;
- Limitar o número de pessoas na área da praça de alimentação demarcando as mesas com espaçamento mínimo de 2,5 metros entre as mesmas, e máximo duas cadeiras por mesa para garantir o distanciamento social.

- Só será permitido o sistema de atendimento presencial na modalidade empratado (tipo de serviço em que os pratos são servidos individualmente, já montados);
- O serviço de *Self-Service*, poderá ser autorizado pela vigilância sanitária conforme proposta de funcionamento do estabelecimento apresentado ao órgão, que considerará as estratégias que garantam o controle de risco de contágio nessa modalidade;
- Tanto em restaurante, lanchonete e sorveteria fica suspensa a disponibilização de paliteiro, saleiro, guardanapos, dispensadores de maionese, *catchup*, mostardas e quaisquer tipos de molhos, coberturas e temperos sobre a mesa.
- Disponibilizar álcool em gel para funcionários e clientes;
- Produtos alimentícios em displays abertos de autoatendimento devem ser colocados em embalagens de plástico /celofane ou papel;
- Fica proibida a realização, nestes estabelecimentos, de eventos públicos tipo serestas, pagodes, shows e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;
- Dar preferência a ventilação natural, com portas e janelas abertas. Se optar ou não for possível utilizar apenas a ventilação natural, os ar-condicionado devem ter seus filtros limpos diariamente com solução desinfetante e a limpeza programada feita por técnico habilitado, deve ser realizada num intervalo menor.
- Retirar tapetes, cortinas em material poroso ou não liso mantendo uma decoração mais minimalista para facilitar o processo de higienização;
- Evitar o toque manual em puxadores e maçanetas das portas. As portas nas áreas de manipulação de alimentos devem ser sem contato manual providos de fechamento automático;
- Aumentar a frequência da higienização do chão utilizando solução adequada de água com água sanitária ou outro produto similar respeitando o tipo do revestimento do piso;

Higienização de superfícies e equipamentos

- Ao término das atividades diárias deve-se realizar a limpeza e desinfecção química, também deve ser realizada a desinfecção entre cada atendimento nos locais de contato do cliente, a saber: mesas, cadeiras, bancadas, poltronas;
- Caracteriza-se por limpeza o uso de agente detergente, como água e agente tensoativo (detergente, sabão);
- Caracteriza-se por desinfecção química o uso de agente desinfetante, como álcool 70% ou solução com água sanitária; a solução de água sanitária com cloro ativo comercial de 2 a 2,5%, diluída em água na proporção de 3:1 ou 250ml de água sanitária para completar para 1L de água. Essa mistura deve ser acondicionada em GARRAFA OPACA/LEITOSA e identificada.
- Usar papel toalha descartável ou pano de limpeza multi uso para limpeza e desinfecção;
- Aumentar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos utilizando solução adequada: água com água sanitária;
- Manter frequência de higienização de canetas e outros materiais de escritório, teclado, mouse, monitor e telefones nos caixas;
- Higienizar a maquineta do cartão após cada uso, permitindo que o cliente manuseie seu cartão, e disponibilizar álcool gel 70% ao cliente após o uso ou dispor em cada estação de pagamento;
- Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos;
- Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações, cartões de visitas no balcão de atendimento.
- Distribuir álcool gel 70% em bancadas de atendimento, caixas, banheiros, plataformas de recebimentos de materiais insumos e alimentos e afins;

Condições dos banheiros

- Usar sabonete líquido e toalhas de papel para lavar e enxugar as mãos, respectivamente, o cesto de lixo deve ser acionado sem contato manual;
- Limpar e desinfetar todas as superfícies do banheiro, incluindo pisos, pias e vasos sanitários;
- Recomenda-se o uso de assento descartável;
- Recomenda-se colocar nos banheiros cartaz educativo a respeito da correta higienização das mãos. Banheiros para funcionários devem estar providos de dispensadores de sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa acionados por pedal. Os mesmos devem ter armários para guarda dos pertences dos funcionários, sendo indispensável a troca de roupa ao início do expediente.

Manejo e destino dos resíduos

- Durante a pandemia COVID19, devido ao risco da presença de agente biológico, todos os EPIs e papéis toalha usados para higienização de superfícies devem ser destinados de acordo com as normas da vigilância sanitária local em lixeiras específicas, com tampa de acionamento não manual e identificada;
- É importante remover o lixo diariamente ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
- Distribuir lixeiras dentro das normas da vigilância sanitária local em todos os setores para evitar o transporte do lixo possivelmente contaminado pelo estabelecimento e as mesmas devem ser com tampa acionados por pedal;
- Quando removido dos setores, o lixo deve ser armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa;
- O profissional responsável pelo recolhimento deve estar paramentado com luvas e máscara reutilizável (Equipamento de proteção Individual – EPI's).

Orientações para os clientes

- Indicar ao cliente, na entrada do estabelecimento locais para lavagem de mãos e uso do álcool gel 70%;

- Orientar que o cliente envelope com papel filme e higienize o celular e que evite ao máximo o seu uso, durante a permanência no estabelecimento.

Orientações para os manipuladores de alimentos

- Os manipuladores de alimentos precisam estar cientes de sua responsabilidade em minimizar a disseminação do Coronavírus durante a preparação dos alimentos, respeitando os protocolos recebidos e utilizando os equipamentos de proteção individual e obedecendo as boas práticas de manipulação de alimentos.
- Intensificar a lavagens das mãos de acordo com orientações da ANVISA a cada entrada na área de manipulação de alimentos;
- Em áreas de manipulação de alimentos onde haja presença de fogo, não será permitida soluções sanitizantes inflamáveis (álcool 70% ou álcool em gel);
- O manipulador deve tomar banho antes de começar o expediente no estabelecimento de trabalho;
- O manipulador deverá levar dois conjuntos de roupas (caça e blusa) que será trocada após tomar banho na hora de chegar no estabelecimento ou deverá utilizar farda higienizada disponibilizada pelo próprio estabelecimento de trabalho, além dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's adequados para a manipulação de alimentos.
- Orientar para que, no final do dia de trabalho, o profissional tire a roupa usada e coloque-a em um saco plástico para o transporte;
- Será obrigatório o uso de máscara, toucas, sapato fechado, fardas (blusas com mangas $\frac{3}{4}$ ou longa) para a manipulação de alimentos.
- O uso de luvas não deve, em hipótese alguma, substituir a lavagem frequente das mãos;
- A máscara deve cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaço nas laterais.
- Os manipuladores devem manter seus cabelos limpos, presos e cobertos por toucas até orelhas. Os homens devem cobrir bigodes, barbas e costeletas, utilizando mascaras adequadas.

- Não é permitido o uso de maquiagem, pulseiras, brincos, anéis, relógios ou qualquer adorno na área de serviço e manipulação de alimentos.
- Manter o controle da saúde do manipulador, dentre outras doenças.

Cuidados com a higiene e armazenamento dos alimentos

- A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado realizando a limpeza e sanitização dos mesmos quando necessário.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
- Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.
- Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, desinfecção do local.
- Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Cuidados com o controle de pragas e vetores

- Realizar o controle de pragas e vetores de acordo com a autoridade sanitária pertinente.

Orientações para expedição de sorvetes e picolés nas sorveterias

- Os sorvetes e picolés comercializados a granel devem ser entregues ao consumidor por funcionário exclusivo da sorveteria por meio de conchas específicas e embalados na hora da entrega;
- Os sorvetes e picolés devem estar expostos a venda, havendo uma barreira física transparente entre o consumidor e freezer;
- O manipulador deve atender as normas de boas práticas de manipulação de alimentos.

Orientações para expedição de pães frescos nas padarias

- Os pães frescos devem ser entregues ao consumidor por funcionário exclusivo da padaria por meio de pinças e embalados na hora da entrega obedecendo o distanciamento suficiente para realizar a entrega;
- O manipulador deve atender as normas de boas práticas de manipulação de alimentos.

Distribuidoras de bebidas.

Fase Vermelha: Somente delivery, drive thru e pague e leve, segue protocolo sanitário.

Fase Laranja: Somente delivery, drive thru e pague e leve, segue protocolo sanitário.

Fase Amarela: Somente delivery, drive thru e pague e leve, segue protocolo sanitário.

Fase Verde: Somente delivery, drive thru e pague e leve, segue protocolo sanitário.

Regras sanitárias para o funcionamento:

- Uso obrigatório de máscaras para funcionários e clientes;
- Disponibilizar álcool em gel;
- Evitar aglomeração no local, com o distanciamento linear de 2m entre as pessoas;
- Intensificar a limpeza e desinfecção dos ambientes (pisos e paredes), equipamentos, mobiliário (prateleiras e estrados) e produtos com solução de água + água sanitária a 2 ou 2,5% (hipoclorito de sódio) na proporção de 3 por 1 (3 partes de água para 1 parte de água sanitária).
- Não é permitido o consumo no local;
- Só podem comercializar produtos permitidos no país, com procedência e autorizados pelos órgãos competentes;
- Não podem comercializar medicamentos nem cosméticos;

Escritórios em geral:

Atividades do ramo imobiliário, escritórios profissionais liberais (advocacia, contabilidade, consultoria econômica e administrativa etc.)

Fase Vermelha: Somente atendimento remoto.

Fase Laranja: Agendamento prévio limitado a uma pessoa por vez e seguindo o protocolo sanitário.

Fase Amarela: Agendamento prévio limitado a uma pessoa por vez e seguindo o protocolo sanitário.

Fase Verde: Agendamento prévio limitado a uma pessoa por vez e seguindo o protocolo sanitário.

*** Limites máximos de referência:**

- a) até 15m² de área, o limite máximo de 03 pessoas;
- b) até 40 m² de área, o limite máximo de 06 pessoas;
- c) até 100 m² de área, o limite máximo de 18 pessoas;
- d) até 250 m² de área, o limite máximo de 50 pessoas;
- e) até 500 m² de área, o limite máximo de 120 pessoas;
- f) acima de 500 m² de área, o limite de uma pessoa a cada 4m², até o máximo de 500 (quinhentas) pessoas.

Regras sanitárias para o funcionamento

- Estabelecer barreira física transparente entre cliente e atendente;
- Demarcar através de adesivos fluxos no interior do estabelecimento;
- Utilizar cadeiras intercaladas em salas de espera ou em mesa de reuniões;
- Disponibilizar álcool em gel 70% na entrada e em todas as salas e guichês de atendimento;
- Exigir o uso de máscaras de clientes e colaboradores;
- Evitar o consumo de alimentos em qualquer ambiente de atendimento pelos clientes ou colaboradores
- Realizar rodízio de colaborador para o uso da COPA, sendo garantido o uso individual e sem aproximação ou contato físico;
- Proibir qualquer tipo de confraternização que por natureza da modalidade promova aglomerações e possíveis contatos físicos;
- Realize com mais frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool;
- Desinfete teclados, telefones, máquinas de cartão (que podem ser envolvidas em plástico filme, que também deve ser higienizado a cada uso), balcões, corrimãos, e qualquer outra ferramenta, máquina ou equipamento de uso manual.
- Os banheiros devem ser submetidos a limpeza permanente a cada uso e ter cronograma de limpeza terminal diária.
- Deverão ser disponibilizados sabonete líquido, toalha de papel descartável, álcool em gel 70%, lixeiras com tampas acionadas por pedal ou outro dispositivo que dispense o contato das mãos.
- Higienização periódica das mãos com água e sabão líquido ou com álcool em gel 70% (setenta por cento);
- Uso da máscara facial em todas as áreas comuns e só retirá-la durante as refeições;
- Observância do distanciamento de 2m (dois metros) entre pessoas, sem distinção entre clientes e trabalhadores ou de ocupação máxima de uma

pessoa a cada quatro metros quadrados nos ambientes fechados de acesso público e quando houver formação de fila deve haver a marcação por distanciamento a cada 2m;

- Evitar o uso de elevador, ressalvadas as prioridades ou quando da sua utilização limitar a ocupação e evitar conversas, considerando inclusive neste ambiente a obrigatoriedade do uso de máscara;
- Manter todos os ambientes preferencialmente arejados, com janelas e portas abertas e sistemas de ar-condicionado com manutenção de lavagem diária de filtros com solução clorada e manutenção periódica em dias;
- O empregador deve disponibilizar para seus funcionários máscaras, luvas, toucas, botas impermeáveis e outros Equipamentos de Proteção Individual – EPI em quantidades suficientes com uso obrigatório para as equipes de limpeza e para os demais funcionários, de acordo com a atividade exercida ou com a necessidade;
- Manter a etiqueta respiratória evitando abraços, apertos de mão, cobrir boca e nariz com o antebraço ou utilizar lenços descartáveis ao tossir ou espirrar, higienizar as mãos, evitar tocar boca, nariz e olhos, evitar ambientes fechados e não fazer aglomerações;
- Pessoas sintomáticas devem ser afastados das atividades laborais de acordo com as normas legais;
- Manter a limpeza permanente de todas as superfícies e equipamentos de uso no ambiente de trabalho, realizando a limpeza terminal após o expediente ou na conclusão dos momentos de maior fluxo de pessoas no ambiente, com atenção especial à necessidade da limpeza imediata, sempre que necessário;
- Fazer divulgação, em pontos estratégicos, de materiais educativos e de outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19;
- Priorize modalidades de atendimento não presencial com seus clientes e quando possível agendar horários para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas;

- Priorize medidas para distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando concentrá-la em um turno só;

Considera-se:

- ✓ **Limpeza permanente** - processo de manutenção de limpeza e desinfecção por utilização de saneante (produto de limpeza) regularizado junto à ANVISA/MS realizado durante o funcionamento do estabelecimento, com a frequência necessária, de acordo com a superfície e a exposição da mesma ao toque e utilização;
- ✓ **Limpeza terminal** - o processo mais completo e cuidadoso realizado de forma mais abrangente, antes ou após o encerramento das atividades;
- ✓ **Limpeza imediata** - a que deve ser realizada no momento da ocorrência de uma possível contaminação de ambiente ou superfície.

Shoppings Centers, Galerias e Centros comerciais.

Fase Vermelha: Somente as modalidades: delivery e drive thru, segue protocolo sanitário.

Fase Laranja: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, o atendimento ao público deve ser limitado a 30% da capacidade total, sendo proibido o funcionamento da praça de alimentação e áreas recreativas.

Fase Amarela: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, o atendimento ao público deve ser limitado a 60% da capacidade total, sendo proibido o funcionamento da praça de alimentação e áreas recreativas.

Fase Verde: Além das modalidades: delivery, drive thru e pague e leve, o atendimento ao público deve ser limitado a 80% da capacidade total.

*** Limites máximos de referência:**

- a) até 15m² de área, o limite máximo de 03 pessoas;
- b) até 40 m² de área, o limite máximo de 06 pessoas;
- c) até 100 m² de área, o limite máximo de 18 pessoas;

- d) até 250 m² de área, o limite máximo de 50 pessoas;
- e) até 500 m² de área, o limite máximo de 120 pessoas;
- f) acima de 500 m² de área, o limite de uma pessoa a cada 4m², até o máximo de 500 (quinhentas) pessoas.

Regra sanitária para o funcionamento

- Só funcionam os serviços dos setores que estarão autorizados em cada faixa, os que não estiverem contemplados devem manter a suspensão de suas atividades;
- Estabelecer controle de entrada e saída de clientes;
- Suspender as atividades não permitidas para atendimento ao público tais como: Salão de beleza, cinemas, praça de alimentação, restaurantes, fast foods, áreas recreativas dentre outros conforme decreto estadual na faixa laranja;
- Estabelecer controle próprio em todos os ambientes para garantir a adesão as medidas;
- Demarcar através de adesivos fluxos no interior do estabelecimento;
- Não permitir promoções e outras ofertas e liquidações que promovam aglomerações;
- Utilizar marcação de assentos em bancos disponíveis nos corredores;
- Disponibilizar dispenser de álcool em gel 70% nos corredores com acionamento sem contato manual;
- Dispor de pessoal (serviço limpeza) fixo nos banheiros durante todo o horário de operação do Shopping para higienização constante de piso, superfície e sanitários;
- Disponibilizar lixeiras adequadas com tampa acionada sem contato manual exclusivas para descarte de materiais usados na proteção ao contágio, tais como: máscaras, luvas, lenços etc;
- As lixeiras para descarte de lixo comum deve ser observado o recolhimento constante de forma a não permitir ultrapassar 50 % da capacidade de uso;
- Exigir o uso de máscaras de todos os clientes, colaboradores, visitantes e fornecedores;

- Não é permitido o consumo de alimentos por clientes em qualquer ambiente;
- Realizar rodízio de colaborador para o uso da COPA ou ambiente para refeição adequado, sendo garantido o uso individual e sem aproximação ou contato físico;
- Proibir qualquer tipo de confraternização que por natureza da modalidade promova aglomerações e possíveis contatos físicos;
- Evitar exposição de produtos ao toque físico de clientes;
- Qualquer toque físico deve ser feito de forma protegida pelo uso de luvas plástica ou higienização prévia;
- Deve ser realizada com frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool;
- Desinfete teclados, telefones, máquinas de cartão (que podem ser envolvidas em plástico filme, que também deve ser higienizado a cada uso), balcões, corrimãos, e qualquer outra ferramenta, máquina ou equipamento de uso manual;
- Os banheiros devem ser submetidos a limpeza permanente a cada uso e ter cronograma de limpeza terminal diária.
- Deverão ser disponibilizados sabonete líquido, toalha de papel descartável, álcool em gel 70%, lixeiras com tampas acionadas por pedal ou outro dispositivo que dispense o contato das mãos;
- Higienização periódica das mãos com água e sabão líquido ou com álcool em gel 70% (setenta por cento);
- Uso da máscara facial em todas as áreas comuns e só retirá-la durante as refeições;
- Durante o atendimento direto a clientes, caso haja impossibilidade de manter o distanciamento pela característica do atendimento recomenda-se o uso adicional do protetor facial;
- Bebedouros devem está lacrado;

- Observância do distanciamento de 2m (dois metros) entre pessoas, sem distinção entre clientes e trabalhadores ou de ocupação máxima de uma pessoa a cada quatro metros quadrados nos ambientes fechados de acesso público e quando houver formação de fila deve haver a marcação por distanciamento a cada 2m;
- Evitar o uso de elevador, ressalvadas as prioridades ou quando da sua utilização limitar a ocupação e evitar conversas, considerando inclusive neste ambiente a obrigatoriedade do uso de máscara;
- Manter todos os ambientes preferencialmente arejados, com janelas e portas abertas e sistemas de ar-condicionado com manutenção de lavagem diária de filtros com solução clorada e manutenção periódica em dias;
- O empregador deve disponibilizar para seus funcionários máscaras, luvas, toucas, botas impermeáveis e outros Equipamentos de Proteção Individual – EPI em quantidades suficientes com uso obrigatório para as equipes de limpeza e para os demais funcionários, de acordo com a atividade exercida ou com a necessidade;
- Manter a etiqueta respiratória evitando abraços, apertos de mão, cobrir boca e nariz com o antebraço ou utilizar lenços descartáveis ao tossir ou espirrar, higienizar as mãos, evitar tocar boca, nariz e olhos, evitar ambientes fechados e não fazer aglomerações;
- Pessoas sintomáticas devem ser afastados das atividades laborais de acordo com as normas legais;
- Manter a limpeza permanente de todas as superfícies e equipamentos de uso no ambiente de trabalho, realizando a limpeza terminal (Sanitização) após o expediente ou na conclusão dos momentos de maior fluxo de pessoas no ambiente, com atenção especial à necessidade da limpeza imediata, sempre que necessário;
- Fazer divulgação, em pontos estratégicos, de materiais educativos e de outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19;

- Priorize modalidades de atendimento não presencial com seus clientes e quando possível agendar horários para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas;
- Priorize medidas para distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando concentrá-la em um turno só;

Considera-se:

- ✓ **Limpeza permanente** - processo de manutenção de limpeza e desinfecção por utilização de saneante (produto de limpeza) regularizado junto à ANVISA/MS realizado durante o funcionamento do estabelecimento, com a frequência necessária, de acordo com a superfície e a exposição da mesma ao toque e utilização;
- ✓ **Limpeza terminal** - o processo mais completo e cuidadoso realizado de forma mais abrangente com uso de solução sanitizante, antes ou após o encerramento das atividades;
- ✓ **Limpeza imediata** - a que deve ser realizada no momento da ocorrência de uma possível contaminação de ambiente ou superfície.

Atividades e serviços de embelezamento e cuidados com a estética.

Fase Vermelha: Não funciona.

Fase Laranja: Atendimento ao público com agendamento prévio e limitado a 30% da capacidade total, seguindo protocolos.

Fase Amarela: Atendimento ao público com agendamento prévio e limitado a 60% da capacidade total, seguindo protocolos.

Fase Verde: Atendimento ao público com agendamento prévio e limitado a 80% da capacidade total, seguindo protocolos.

Chegada de Clientes e Profissionais

- Dentro do contexto da pandemia, organize uma área de chegada para clientes e profissionais disponibilizando álcool em gel para higienização das

mãos e medidas para higienização das solas do sapato como um borrifador com álcool 70%;

- Solicite que todos os clientes estejam de máscara reutilizável própria. É VEDADA a entrada e permanência de qualquer pessoa dentro do estabelecimento sem máscara;
- Orientem que os clientes não levem acompanhantes ou animais de estimação;
- Divulgue que os atendimentos serão feitos EXCLUSIVAMENTE com agendamentos para evitar filas e espera.

Higienização de Superfícies e Equipamentos

- Ao término das atividades diárias deve-se realizar a limpeza e desinfecção química, também deve ser realizada a desinfecção entre cada atendimento nos locais de contato do cliente, a saber: bancadas, poltronas, cadeiras, macas e afins;
- Caracteriza-se por limpeza o uso de agente detergente, como água e sabão;
- Caracteriza-se por desinfecção química o uso de agente desinfetante, como álcool 70% ou solução com água sanitária; a solução de água sanitária 2 a 2,5% diluída em água na proporção de: 250ml de água sanitária para 1L de água. Essa mistura deve ser acondicionada em GARRAFA OPACA/LEITOSA e identificada.
- Usar papel toalha descartável para limpeza e desinfecção;
- Dar preferência à ventilação natural, com portas e janelas abertas. Se optar ou não for possível utilizar apenas a ventilação natural, os ar-condicionados devem ter seus filtros limpos diariamente com solução desinfetante e a limpeza programada feita por técnico habilitado, deve ser realizada num intervalo menor.
- Retirar tapetes, 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 manual em puxadores e maçanetas;
- Aumentar a frequência da higienização do chão utilizando solução adequada de água com água sanitária ou outro produto similar respeitando o tipo do revestimento do piso;
- Distribuir álcool em gel 70% em todas as bancadas de atendimento, recepção, banheiros, copas e afins; importante utilizar álcool gel de boa procedência dando prioridade para marcas que sejam de confiança do comprador e tenham boa reputação no mercado. Jamais comprar frascos sem rótulo.

Condições dos Banheiros

- Usar sabonete líquido e toalhas de papel para lavar e enxugar as mãos, respectivamente, o cesto de lixo deve ser acionado sem contato manual;
- Limpar e desinfetar todas as superfícies do banheiro, incluindo pisos, pias e vasos sanitários; recomenda-se o uso de assento descartável;
- Recomenda-se colocar nos banheiros cartaz educativo a respeito da correta higienização das mãos.

Higiene Geral

- Aumentar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos utilizando solução adequada: água com água sanitária;
- Manter frequência de higienização de canetas e outros materiais de escritório, teclado, mouse, monitor e telefones;
- Higienizar a maquineta do cartão após cada uso, permitindo que o cliente manuseie seu cartão, e disponibilizar álcool gel 70% em cada estação de pagamento;
- Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos;

- Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações;
- Higienizar as mãos antes de usar equipamentos e produtos de uso comum, como shampoos e condicionadores. Disponibilizar álcool gel a 70% próximo ao lavatório para higienização das mãos.

Manejo e Destino dos Resíduos

- Durante a pandemia COVID19, devido ao risco da presença de agente biológico, todos os EPIs e papéis toalha usados para higienização de superfícies devem ser destinados de acordo com as normas da vigilância sanitária local;
- É importante removê-lo diariamente ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
- Distribuir lixeiras dentro das normas da vigilância sanitária local em todos os setores para evitar o transporte do lixo possivelmente contaminado pelo estabelecimento;
- Quando removido dos setores, o lixo deve ser armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa;
- O profissional responsável pelo recolhimento deve estar paramentado com luvas e máscara reutilizável.

Orientações para os clientes

- Indicar ao cliente, locais para lavagem de mãos e uso do álcool gel 70% distribuído nas bancadas;
- Orientar que o cliente higienize o celular e que evite ao máximo o seu uso, durante a permanência no estabelecimento;

Medidas para evitar aglomerações e contaminação cruzada

- Em tempos de pandemia orienta-se organizar escala de trabalho, para evitar aglomerações, considerar a quantidade de uma pessoa a cada quatro metros quadrados;
- Definir a escala de retorno da equipe de trabalho respeitando as orientações da Organização Mundial da Saúde quanto ao pertencimento aos grupos de risco;

- Realizar atendimento mais exclusivo, estabelecer distância mínima de 2m entre as estações de atendimento;
- Não permitir a realização de serviços simultâneos no mesmo cliente. Exceto quando respeitar a distância mínima orientada entre os profissionais e o cliente;
- Limitar o número de pessoas na área de espera no salão/loja demarcando os assentos para garantir o distanciamento social. O agendamento de clientes deve ser realizado com maior espaçamento entre os horários para evitar a possibilidade de aglomerações na sala de espera.

Orientações para Profissionais de Beleza

- Os profissionais de beleza precisam estar cientes de sua responsabilidade em minimizar a disseminação do coronavírus durante o atendimento, respeitando os protocolos recebidos e utilizando os equipamentos de proteção individual;
- Lavar as mãos de acordo com orientações da ANVISA entre cada atendimento e portar álcool em gel próprio;
- É obrigatório a combinação de máscara reutilizável e protetor facial para realização de procedimentos que exijam grande proximidade do cliente, como: maquiagem, barba, depilação, estética, sobrancelhas, limpeza de pele, lavagem e tintura de cabelo;
- Somente será permitido a retirada da máscara do cliente, quando for inevitável a sua retirada para o procedimento do serviço (barba, bigode, entre outras);
- A máscara deve cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaço nas laterais;
- Deve-se evitar ao máximo tocar a máscara e óculos, quando inevitável deve ser feita a imediata higienização das mãos.

Cuidados com a higiene e armazenamento das máscaras, protetor facial, fardas e outros equipamento de proteção e utensílio após o uso.

- O protetor facial deve ser higienizado a cada troca de cliente seguindo a orientação do fabricante;

- A farda deve ser lavada e desinfetada diariamente; recomenda-se o uso de jaleco em material adequado, descartável (preferencialmente) ou de tecido sobre o uniforme, lembrando que o mesmo deve ser trocado a cada cliente quando o serviço realizado necessite contato físico, como massagem;
- Orientar profissionais para que a roupa e o calçado usados no caminho casa/trabalho/casa não sejam os mesmos usados durante o atendimento;
- Use calçados que possam ser lavados frequentemente com água e sabão;
- Orientar para que, no final do dia de trabalho, o profissional tire a roupa usada e coloque-a em um saco plástico para o transporte;
- Usar cabelo preso ou touca descartável e manter unhas cortadas;
- Manter bancadas o mais livre possível, deixando sobre elas apenas instrumentos e produtos usados durante o atendimento;
- O uso de luvas não deve, em hipótese alguma, substituir a lavagem frequente das mãos;
- Proibido o compartilhamento de itens pessoais, como maquiagem, máscaras, vasilhas, talheres e celular;
- Quanto aos adornos pessoais, não usar: anéis, brincos grandes, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares (tudo que dificulte a higienização das mãos);
- Não usar cartucheiras para colocar seu material como tesouras, pentes, etc;
- Orientar higienização dos celulares e que evitem ao máximo o seu uso durante a permanência no estabelecimento;
- Ter atenção quanto ao uso de produtos que produzam aerossóis, como: spray secante/fixador, finalizadores com pulverizador e afins. Faça aplicação com cautela, direcionando de cima para baixo, de forma localizada evitando a dispersão de partículas;
- Ter atenção durante o uso do secador de cabelo, posicionando o bico no sentido raiz em direção as pontas, mitigando assim a possível propagação de partículas;
- O funcionário deverá informar previamente quaisquer sintomas gripais: febre, dor no corpo, tosse, dor de garganta, perda de olfato e paladar,

dentre outros e não deverá comparecer ao trabalho. Se já estiver no local o mesmo ser orientado a procurar atendimento médico.

Áreas/ Modelos de Negócio

- Durante a pandemia COVID19 é necessário ter atenção aos detalhes em cada atendimento:

Sala de Esterilização:

- Revisar os processos de esterilização, seguindo rigorosamente os protocolos preconizados pela ANVISA, seguindo passo-a-passo as rotinas de desinfecção prévia, preparo e esterilização dos materiais;

Barbearia:

- Lavar cabelos e orelhas dos clientes antes de iniciar o corte para minimizar a possibilidade de contaminação;
- Dispor de um número maior de instrumentos, como pentes da máquina de corte, levando em consideração a quantidade de clientes agendados previamente;
- Usar máscara reutilizável e protetor facial para serviços que exijam maior proximidade do cliente, como barba. Só utilizar lâminas de barbear descartáveis ou se for utilizado navalhas, que elas sejam devidamente esterilizadas;
- Realizar a desinfecção de aplicador de talco e de qualquer material ou produto não descartável entre cada cliente;

Esmaltaria:

- Diminuir a quantidade de esmaltes expostos;
- Usar máscara, luvas e protetor facial;
- Higienizar a cada cliente: a poltrona, a cirandinha ou a mesa de atendimento.
- Seguir rigorosamente os critérios de esterilização dos instrumentos não descartáveis preconizados pela ANVISA. Pode-se instalar protetores acrílicos que exerçam uma barreira entre a manicure e a cliente, permitindo espaço apenas para a colocação das mãos e pés;

Estética/Depilação:

- Usar luvas, máscara reutilizável e protetor facial;
- Separar os produtos que serão utilizados em cada atendimento, mantendo a bancada o mais livre possível;
- Usar lençol descartável sobre a maca; limpar e desinfetar os aparelhos seguindo as orientações dos fabricantes;

Maquiagem:

- Máscara reutilizável e protetor facial;
- Higienizar o rosto do cliente;
- Possuir número maior de pincéis, levando em consideração a quantidade de clientes atendidos, permitindo um kit de pincéis devidamente desinfetados para cada cliente;
- Fracionar os produtos para cada atendimento, evitando levar o pincel possivelmente contaminado ao produto;
- Higienizar pincéis deixando-os de molho por 15min em solução de clorexidina a 2%, seguindo a diluição de 100ml de clorexidina para 1L de água;

Cabelos:

Para minimizar a possibilidade de contaminação o estabelecimento deverá observar os seguintes itens:

- Lavar cabelos e orelhas dos clientes antes de iniciar serviços como corte e escova;
- Não compartilhar instrumentos como bobs, presilhas, pentes e escovas;
- Não reutilizar papéis ou mantas para descoloração;
- Manter na bancada apenas instrumentos e produtos usados durante o atendimento;
- Utilizar capas descartáveis ou de tecido desde que sejam higienizadas de forma adequada e não reutilizadas entre clientes;
- Usar máscara reutilizável e protetor facial para serviços que exijam proximidade com os clientes;
- Para higienizar bobs, presilhas, pentes e escovas, antes de seguir o protocolo orientado pela vigilância sanitária da sua região, coloque-os de

molho por 15min em solução adequada de água com água sanitária a 2% ou 2,5% ou em solução de clorexidina a 2%, seguindo a diluição de 100ml de clorexidina para 1L de água;

Copa:

- Organizar escala para horários de almoço e lanches, evitando aglomerações;
- Distribuir cartazes para sensibilizar profissionais sobre a importância da higienização de equipamentos de uso comum como microondas, geladeira, fogão, mesas, cadeiras e interfones.

Comércio de rua e Ambulantes em geral.

(Lojas de calçado e comércio de vestuário com exposição dos produtos) e ambulantes em geral.

Fase Vermelha: Seguir protocolos e atendimento apenas nas modalidades: delivery e drive thru.

Fase Laranja: Seguir protocolos, estabelecer barreira física, marcação horizontal e modalidade, delivery, drive thru e pague e leve, conforme Resolução Nº 02, de 03 de julho de 2020.

Fase Amarela: Seguir protocolos, estabelecer barreira física, marcação horizontal e modalidade, delivery, drive thru e pague e leve, conforme Resolução Nº 02, de 03 de julho de 2020.

Fase Verde: Seguir protocolos, estabelecer barreira física, marcação horizontal e modalidade, delivery, drive thru e pague e leve, conforme Resolução Nº 02, de 03 de julho de 2020.

Regras sanitária para o funcionamento

- Lave as mãos periodicamente com água e sabão ou higienizador à base de álcool 70 %;
- O gel alcoólico antisséptico para ser utilizado na higienização das mãos deve ter rótulo com procedência;
- Mantenha pelo menos 2,0 metros de distância entre as pessoas, considerando todos potencialmente transmissores;
- Evite tocar nos olhos, nariz e boca;

- Realize com mais frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool. Em especial, desinfete teclados, telefones, máquinas de cartão (que podem ser envolvidas em plástico filme, que também deve ser higienizado a cada uso), balcões, corrimãos, e qualquer outra ferramenta, máquina ou equipamento de uso manual.
- Certifique-se de que você e as pessoas ao seu redor seguem uma boa higiene respiratória. Isso significa cobrir a boca e o nariz com a parte interna do cotovelo ou lenço quando tossir ou espirrar (em seguida, descarte o lenço usado imediatamente e higieniza as mãos);
- Fique em casa se não se sentir bem. Se você tiver febre, tosse e dificuldade em respirar, procure atendimento médico;
- Se possível, ao ser observado algum funcionário ou cliente apresentando sintomas de gripe/resfriado, como tosse, espirros, utilizando lenço constantemente para assoar o nariz, orientá-los a voltar para casa e procurar atendimento médico, conforme orientações das autoridades sanitárias.

Utilização de Máscaras

- A máscara deve ser feita nas medidas corretas, devendo cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais. Também é importante que a máscara seja utilizada corretamente, não devendo ser manipulada durante o uso. Deve-se lavar as mãos antes de sua colocação e após sua retirada;
- A máscara é de uso individual e não deve ser compartilhada;
- As máscaras de uso não profissional (caseiras) devem ser confeccionadas conforme orientações do Ministério da Saúde.
- As máscaras de tecido devem ser lavadas com sabão e imersas em solução clorada 0,5% por 10 minutos e devem ser bem acondicionadas para evitar contaminação. As descartáveis, quando saturada pelo uso (molhada, suja ou amassada) devem ser descartadas em local adequado em sacos plásticos exclusivos e vedado;

- Tomar cuidado para não tocar na máscara, se ocorrer o toque, deve proceder com a higienização das mãos com álcool 70% e/ou lavando com água e sabão;
- Mesmo de máscara, mantenha distância de mais de 2,0m de outra pessoa.
- Antes de colocar a máscara no rosto deve-se:
 - ✓ Assegurar que a máscara está em condições de uso (limpa e sem rupturas);
 - ✓ Fazer a adequada higienização da mão com água e sabonete ou com álcool gel;
 - ✓ Cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais;
 - ✓ Manter o conforto e espaço para a respiração;
 - ✓ Evitar o uso de batom ou outra maquiagem ou base durante o uso da máscara.

Local de Trabalho

- Utilize o mínimo de objetos pessoais e adereços no ambiente de trabalho;
- Verifique se seus locais de trabalho estão limpos e higienizados. Superfícies (mesas e bancadas) e objetos (telefones, teclados) precisam ser limpos com solução clorada 0,5% (1 parte de hipoclorito de sódio 2 a 2,5% para 3 partes de água) e/ou álcool 70% regularmente;
- Coloque os desinfetantes de mãos (álcool em gel) para uso espontâneo dos clientes;
- Promova boa ventilação na loja, se possível deixando as portas permanentemente abertas. Se for imprescindível o uso de ar-condicionado, troque os filtros com mais frequência.
- Promova o distanciamento de 2 m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento;
- Instale no caixa ou balcão de atendimento barreiras físicas (vidro, acrílico ou outro material transparente) e de fácil limpeza, para ampliar ainda mais a proteção entre colaborador e cliente;

- Imediatamente após a chegada de mercadorias, insumos e demais produtos proceda à limpeza e desinfecção dos mesmos antes de estocá-los ou expor a venda.

Colaboradores

- Oriente todos trabalhadores sobre prevenção de contágio pelo Coronavírus (covid-19) e a forma correta de higienização das mãos e demais medidas de prevenção;
- Oriente que os colaboradores devem vestir o uniforme, ou roupa de trabalho, somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados;
- Adote procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado para as mãos, como álcool gel 70%;
- Emita comunicações sobre evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão;
- Adote medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre trabalhadores e entre esses e o público externo;
- Priorize modalidades de atendimento não presencial com seus clientes e quando possível agendar horários para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas;
- Limpe e desinfete os locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre que houver a designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro;

Atendimento a Clientes

- No caso de delivery, quando for fazer uma entrega, deixe o pedido conforme solicitado pelo seu cliente;
- O manuseio de produtos (preparo, separação e acondicionamento) para o delivery deve ser precedido de higienização das mãos do colaborador;
- Exija que o cliente use máscara;

- Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros;
- Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes por onde o cliente circular;
- Não realize eventos, campanhas, promoções e similares que estimulem muitas pessoas ao mesmo tempo na loja. Não é o momento de buscar fluxo intenso;
- Não é momento de oferecer serviços ou cortesias que prolonguem a permanência do cliente na loja ou aumentem a possibilidade de contágio;
- Lacre os provadores. Os clientes não devem experimentar roupas, acessórios e similares em nenhuma hipótese.
- Considere estabelecer um horário exclusivo para clientes acima de 60 anos, caso seja um público bastante frequente na sua loja.

Relacionamento com os Fornecedores

- Receba fornecedores e/ou distribuidores em um local específico, de preferência em local e horário separado do atendimento ao seu público;
- Todas as recomendações de higiene e saúde devem ser exigidas também de fornecedores e distribuidores;
- Nos momentos de manuseio de documentos, emissão de recibos ou assinatura de documentos de entrega, utilize luvas ou higienize as mãos na sequência de tais procedimentos;
- Exija o uso de máscara também nos locais de recebimento de materiais/produtos e exija isso também dos fornecedores;
- Redobre a atenção e cuidados que estão sendo tomados no manuseio das encomendas com foco em higiene e integridade das embalagens;
- Mantenha higienização contínua do meio de transporte que você utiliza para realizar as entregas;
- Comunique previamente aos seus fornecedores os procedimentos de limpeza e higiene que você está adotando, e procure saber quais os procedimentos eles estão fazendo. Alinhe as práticas, evitando atritos no relacionamento com esses parceiros.

Ambulantes

- Usar máscaras e dispor de álcool em gel para seu uso e de seus clientes;
- Higienizar as mãos antes e após o atendimento ao cliente e antes e após tocar nos produtos;
- Dá preferência ao pagamento via transferência bancária, ou cartão magnético.
- Deve ser envelopada a máquina de cartão com papel filme;
- O uso da máquina do cartão precede de higienização das mãos e da máquina, o próprio cliente insere o cartão;
- Após o uso, o cartão deve ser removido pelo cliente e deve ser feita nova higienização do aparelho;
- Evitar aproximação excessiva e toque físico nos clientes;
- Evite tocar nos olhos, nariz e boca;
- Fique em casa se não se sentir bem. Se você tiver febre, tosse e dificuldade em respirar, procure atendimento médico. Siga as instruções da sua autoridade sanitária nacional ou local;
- Caso precise anunciar o produto utilizando a voz, deve utilizar adicionalmente o protetor facial;
- Caso use microfone este deve ser de uso individual, fixado na vestimenta ou na cabeça de forma a evitar possíveis contatos;
- No caso de venda de água deve ser exclusivamente garrafas e oferecer ao cliente papel toalha e álcool para que o mesmo faça a higienização da garrafa;
- Dispor de lixeira própria para depósito do lixo gerado por seus clientes, não sendo permitido jogar lixo no chão;
- Os veículos e equipamentos de uso para o comércio ambulante precisam passar por limpeza e desinfecção periódica;

Atividades em feiras livres e mercados municipais.

Fase Vermelha: Não funciona.

Fase Laranja: Funciona seguindo protocolos sanitários e distanciamento seguro entre barracas, além de delivery e/ou drive thru.

Fase Amarela: Funciona seguindo protocolos sanitários e distanciamento seguro entre barracas, além de delivery e/ou drive thru.

Fase Verde: Funciona seguindo protocolos sanitários e distanciamento seguro entre barracas, além de delivery e/ou drive thru.

Dos veículos de transporte de produtos de hortifruti entre outros

- Verificar que o veículo se encontre limpo, e todos os alimentos corretamente acondicionados (protegidos sem incidência direta do sol);
- Realizar a cada chegada de veículo de transporte a desinfecção, borrifando com solução sanitizante (250 ml de hipoclorito de sódio completando com água até 1 litro de solução sanitizante) nos pneus.
- Higienize veículos de transporte utilizados para o transporte de alimentos, com atenção especial para os pontos críticos de contato, como: maçaneta externa, chaves, interior da porta, encosto de braço, cinto de segurança, volante, câmbio, freio de mão, painel etc. Para todas essas limpezas, utilize sanitizante álcool na concentração 70%.

Dos feirantes e clientes

- Dentro do contexto da pandemia, organize uma área de chegada para clientes e feirantes disponibilizando dispensador sem contato manual de álcool em gel para higienização das mãos e medidas para higienização das solas do sapato como um borrifador com álcool 70%;
- Solicite que todos os clientes estejam de máscara reutilizável própria. É VEDADA a permanência/circulação de qualquer pessoa dentro da feira livre sem máscara;
- Oriente que o cliente somente será permitido a circulação e permanência para compra de uma pessoa por família na feira livre;
- O atendimento preferencialmente deverá ser dinâmico e objetivo, evitando conversar no local.

Higienização de superfícies e equipamentos

- No início e ao término das atividades diárias deve-se realizar a limpeza e desinfecção química, também deve ser realizada a desinfecção entre cada atendimento nos locais de contato do cliente como ser bancadas, prateleiras, balcões expositores;
- Os produtos da hortifrúti devem estar livres de sujidades, estar íntegros sem parasitas, insetos, avarias, alterações e devem ser borrifados com solução sanitizante (1 colher de sopa cheia de hipoclorito de sódio para um litro de água) para assim manter seu frescor e assepsia durante a exposição ao consumidor.
- O feirante deve orientar ao cliente para não manusear os hortifrúti, e se o fizer, deve fazê-lo com luvas adequadas descartáveis.
- Caracteriza-se por limpeza o uso de agente detergente, como água e agente tensoativo (detergente, sabão);
- As misturas de solução sanificantes devem ser acondicionadas em GARRAFAS OPACA/LEITOS OU AMBAR e identificada.
- Usar papel toalha descartável para limpeza e desinfecção;
- Dar preferência à ventilação deve ser natural. Se optar por ventiladores ou exaustores (convecção forçada) estes devem ser limpos diariamente com solução desinfetante e a limpeza deve ser realizada num intervalo menor.
- Retirar todo tipo de material poroso ou não liso tipo papelão, papel, madeira para desta forma facilitar o processo de higienização;
- Aumentar a frequência da higienização do chão utilizando solução adequada de água com água sanitária ou outro produto similar respeitando o tipo do revestimento do piso;
- Manter álcool gel 70% em bancadas de atendimento, Caixas, banheiros, Plataformas de recebimentos de materiais insumos e alimentos e afins; importante utilizar álcool gel de boa procedência dando prioridade para marcas que sejam de confiança do comprador e tenham boa reputação no mercado. Jamais comprar frascos sem rótulo.

Condições dos banheiros quando houver

- Usar sabonete líquido e toalhas de papel para lavar e enxugar as mãos, respectivamente, o cesto de lixo deve ser acionado sem contato manual; limpar e desinfetar todas as superfícies do banheiro, incluindo pisos, pias e vasos sanitários; Recomenda-se o uso de assento descartável; Recomenda-se colocar nos banheiros cartaz educativo a respeito da correta higienização das mãos. Banheiros para funcionários devem estar providos de dispensadores de sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa acionados por pedal. Os mesmos devem ter armários para guarda dos pertences dos funcionários, sendo indispensável a troca de roupa ao início do expediente.
- Aumentar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos utilizando solução adequada: água com água sanitária;

Higiene geral.

- Manter frequência de higienização de canetas, cadernos de anotações e telefones celulares;
- Higienizar a maquineta do cartão após cada uso, permitindo que o cliente manuseie seu cartão, e disponibilizar álcool gel 70% em cada estação de pagamento;
- Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos;
- Tanto o feirante como o cliente não devem consumir alimentos no local.

Manejo e destino dos resíduos

- Durante a pandemia COVID19, devido ao risco da presença de agente biológico, todos os EPIs e papéis toalha usados para higienização de superfícies devem ser destinados de acordo com as normas da vigilância sanitária local;
- É importante remover o lixo diariamente ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;

- Distribuir lixeiras dentro das normas da vigilância sanitária local em todos os setores para evitar o transporte do lixo possivelmente contaminado pela feira livre e as mesmas devem ser com tampa acionados por pedal;
- Quando removido dos setores, o lixo deve ser armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa de maneira a não atrair pragas e vetores urbanos nas imediações;
- O feirante responsável pelo recolhimento deve estar paramentado com luvas e máscara reutilizável (Equipamento de proteção Individual – EPI's).

Orientações para os clientes

- Indicar ao cliente, locais para lavagem de mãos (quando existir) e uso do álcool gel 70% disponíveis em cada banca (box), banheiros;
- Orientar que o cliente higienize o celular e que evite ao máximo o seu uso, durante a permanência na feira livre.

Medidas para evitar aglomerações e contaminação cruzada

- Em tempos de pandemia orienta-se organizar escala de trabalho, para evitar aglomerações especialmente nas áreas de manipulação de alimentos, considerar a quantidade de uma pessoa a cada quatro metros quadrados;
- Definir a escala de retorno da equipe respeitando as orientações da Organização Mundial da Saúde quanto ao pertencimento aos grupos de risco;
- Limitar o número de pessoas na feira de acordo a capacidade prevista no local, reduzindo em até 30% da sua capacidade, mantendo o distanciamento linear de 2 metros entre pessoas (feirantes e clientes).
- As bancas devem estar distanciadas (dois metros) e as mesmas devem estar munidas de barreira física transparente tipo escudo entre os clientes de frente com o feirante (usar plástico transparente);
- Não será permitido nenhum tipo de degustação nos locais de venda.

Orientações para os feirantes

- Os feirantes precisam estar cientes de sua responsabilidade em minimizar a disseminação do coronavírus durante o transporte, recebimento,

acondicionamento dos produtos alimentícios nas bancas e o comercio, respeitando os protocolos recebidos e utilizando os equipamentos de proteção individual e obedecendo as boas práticas de manipulação de alimentos.

- Intensificar a lavagens das mãos de acordo com orientações da ANVISA a cada retorno no trabalho;
- O manipulador deve tomar banho em casa antes de começar o expediente na feira livre;
- O feirante deverá levar dois conjuntos de blusas/camisas ou farda higienizada do próprio feirante que será trocada na hora de chegar na feira, além do uso dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's adequados para a manipulação de alimentos;
- Orientar para que, no final do dia de trabalho, o feirante tire a roupa usada e coloque-a em um saco plástico para o transporte;
- Será obrigatório o uso de máscara, toucas, sapato fechado, fardas (blusas com mangas $\frac{3}{4}$ ou longa) para a permanência e comercio de alimentos do feirante;
- O uso de luvas não deve, em hipótese alguma, substituir a lavagem frequente das mãos;
- A máscara deve cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaço nas laterais;
- Os manipuladores devem manter seus cabelos limpos, presos e cobertos por toucas até orelhas. Os homens devem cobrir bigodes, barbas e costeletas, utilizando mascaras adequadas;
- Não é permitido o uso de maquiagem, pulseiras, brincos, anéis, relógios ou qualquer adorno na área do feirante;
- Os feirantes com 60 anos ou mais ou que apresentem condições clinicas de risco para desenvolvimento de complicações da covid-19 devem receber atenção especial, priorizando-se sua permanência na residência.

Cuidados com a higiene e armazenamento dos alimentos

- A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado realizando a limpeza e sanitização dos mesmos quando necessário.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
- Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Cuidados com o controle de pragas e vetores

- Procurar saber com o administrador da feira livre ou mercado municipal a ocorrência do controle de pragas e vetores de acordo com a autoridade sanitária pertinente.

Agências de turismo, passeios e excursão.

Fase Vermelha: Somente atendimento remoto.

Fase Laranja: Funciona seguindo protocolos sanitários, restrito a serviços de atendimento ao público.

Fase Amarela: Funciona seguindo protocolos sanitários, restrito a serviços de atendimento ao público.

Fase Verde: Funciona seguindo protocolos sanitários.

Regras sanitárias para o funcionamento:

- Estabelecer barreira física transparente entre cliente e atendente;
- Demarcar através de adesivos fluxos no interior do estabelecimento;
- Utilizar cadeiras intercaladas em salas de espera ou em mesa de reuniões;
- Disponibilizar álcool em gel 70% na entrada e em todas as salas e guichês de atendimento;
- Exigir o uso de máscaras de clientes e colaboradores;
- Evitar o consumo de alimentos em qualquer ambiente de atendimento pelos clientes ou colaboradores
- Realizar rodízio de colaborador para o uso da COPA, sendo garantido o uso individual e sem aproximação ou contato físico;
- Proibir qualquer tipo de confraternização que por natureza da modalidade promova aglomerações e possíveis contatos físicos;
- Realize com mais frequência a limpeza e a desinfecção de objetos e superfícies que são tocados pelas pessoas, utilizando água e sabão ou borrifando álcool;
- Desinfete teclados, telefones, máquinas de cartão (que podem ser envolvidas em plástico filme, que também deve ser higienizado a cada uso), balcões, corrimãos, e qualquer outra ferramenta, máquina ou equipamento de uso manual;
- Os banheiros devem ser submetidos a limpeza permanente a cada uso e ter cronograma de limpeza terminal diária;

- Deverão ser disponibilizados sabonete líquido, toalha de papel descartável, álcool em gel 70%, lixeiras com tampas acionadas por pedal ou outro dispositivo que dispense o contato das mãos;
- Higienização periódica das mãos com água e sabão líquido ou com álcool em gel 70% (setenta por cento);
- Uso da máscara facial em todas as áreas comuns inclusive nos passeios turísticos e só retirá-la durante as refeições;
- Observância do distanciamento de 2m (dois metros) entre pessoas, sem distinção entre clientes e trabalhadores ou de ocupação máxima de uma pessoa a cada quatro metros quadrados nos ambientes fechados de acesso público e quando houver formação de fila deve haver a marcação por distanciamento a cada 2m;

Em caso de passeios turísticos em bus ou vans, barcos, lanchas deve-se observar:

Operação de transporte:

- Limpeza e higienização do transporte utilizando produtos sanitizantes, quando do recolhimento do veículo às garagens, antes de iniciar novas viagens e periodicamente ao longo do dia. A limpeza deve ser feita em balaústres, corrimãos, assentos, janelas e outros itens em que haja contato dos passageiros, nas garagens e no intervalo entre as viagens.
- Campanhas educativas sobre o protocolo de utilização do transporte aos usuários do serviço mediante elaboração de cartazes com as seguintes orientações:
 - ✓ Quando tossir ou espirrar, não cubra com a mão. Use a parte interna do braço;
 - ✓ Utilize lenços descartáveis e jogue-os no lixo após o uso;
 - ✓ Utilize álcool 70° em gel na impossibilidade de lavar as mãos sempre que tiver contato com superfícies de uso comum;
 - ✓ Evite tocar com as mãos os olhos, nariz e boca;
 - ✓ Evite contatos próximos desnecessários;
 - ✓ Não compartilhe objetos de uso pessoal;

- Deve ser colocado proteção por meio de cabines ou isolamento da posição do motorista e cobradores.
- Não permitir a comercialização de produtos no interior do transporte, principalmente alimentos e bebidas;
- Uso preferencial de veículos sem ar-condicionado;
- Manter janelas laterais abertas para circulação de ar;
- Realização de limpeza do ar condicionado do veículo com maior frequência;
- Recomendação para que as viagens sejam realizadas com passageiros sentados em sua totalidade da capacidade do veículo.

Aos usuários:

- Obrigatoriedade do uso de máscaras;
- Evitar comer, beber e conversar dentro do transporte;
- Ficar atento ao distanciamento social e embarcar apenas quando houver assento disponível;
- Não participar se estiver com sintomas da Covid-19;
- Cobrir rosto com o antebraço ao espirar;
- Manter janelas e basculantes de teto abertos para a circulação de ar natural;
- Idoso e grupo de risco devem evitar esse tipo de atividade;
- Os usuários comuns deverão respeitar os assentos de uso preferencial para pessoas portadoras de necessidades especiais e idosos;
- Manter a etiqueta respiratória evitando abraços, apertos de mão, cobrir boca e nariz com o antebraço ou utilizar lenços descartáveis ao tossir ou espirrar, higienizar as mãos, evitar tocar boca, nariz e olhos, evitar ambientes fechados e não fazer aglomerações;

Considera-se:

- ✓ **Limpeza permanente** - processo de manutenção de limpeza e desinfecção por utilização de saneante (produto de limpeza) regularizado junto à ANVISA/MS realizado durante o funcionamento do

estabelecimento, com a frequência necessária, de acordo com a superfície e a exposição da mesma ao toque e utilização;

- ✓ **Limpeza terminal** - o processo mais completo e cuidadoso realizado de forma mais abrangente, antes ou após o encerramento das atividades;
- ✓ **Limpeza imediata** - a que deve ser realizada no momento da ocorrência de uma possível contaminação de ambiente ou superfície.

Órgãos públicos (sedes administrativas).

Distanciamento entre pessoas

- Considerando que a transmissão do Sars-Cov-2 acontece por meio de gotículas, sendo o vírus liberado em secreções respiratórias durante os atos de falar, espirrar e tossir e que essas gotículas raramente alcançam uma distância superior a 1 metro, considera-se seguro o distanciamento mínimo entre pessoas de 1,5 metro, com exceção de ambientes confinados, onde a distância segura deverá ser de 2 metros.
- Ainda devem ser evitados contatos diretos com as pessoas. Não deve haver compartilhamento de objetos e materiais de uso pessoal que não sejam estritamente necessário.

Uso de EPI's (Equipamento de Proteção Individual)

- É obrigatório o uso de máscaras de tecido ou de outros materiais recomendados pela ANVISA, com o objetivo de conter secreções ou prevenir transmissão por parte de indivíduos assintomáticos e como itens de uso individual;
- Luvas de plástico devem ser usadas APENAS no manuseio de papeis de ampla circulação, na manipulação de equipamentos de uso comum (telefone, máquinas copiadoras, etc) e depois descartadas;
- Em relação aos funcionários terceirizados, as empresas contratadas devem obedecer às normas sanitárias e fornecer EPIs.

Atendimento ao público externo

- Devem ser disponibilizados, em todas as áreas de acesso aos prédios públicos, álcool a 70° em gel ou estações para lavagem de mãos, sendo obrigatória a higienização das mãos antes da entrada nos edifícios, além do uso de máscaras.
- Podem ser utilizados tapetes sanitizantes apropriados em material resistente a solução;
- Deve estar posicionado no acesso principal do prédio público e em local sem incidência direta da luz do sol;
- Sempre utilizar o tapete sanitizante seguido do tapete de secagem;
- Deve ser identificado de forma legível (Placa) o tipo de produto utilizado para que pessoas que não estiverem com sapatos fechados (sandálias e rasteiras) possam conhecer o produto e ficarem cientes de possíveis restrições individual ao produto utilizado como alergias ou lesões cutâneas;
- O visitante, servidor e demais devem permanecer no tapete sanitizante por um tempo não inferior a 5 segundos;
- Observar as recomendações:
 - ✓ Utilizar solução desinfetante com registro na ANVISA;
 - ✓ A quantidade de sanitizante deve respeitar a recomendação do fabricante;
 - ✓ Realizar substituição do sanitizante conforme orientação do fabricante;
 - ✓ Fazer limpeza geral e reabastecimento da solução a cada turno ou sempre que perceber sujidade excessiva ou solução insuficiente;
 - ✓ Para realização da higienização ou manutenção do tapete outro deve ser providenciado para substituição;
 - ✓ A higienização e manutenção dos tapetes deve ser feita em locais apropriados e por pessoal treinado, fazendo uso dos EPIS;
 - ✓ No caso de preparo da solução, esta não ficar preparada por mais de 8h;
 - ✓ Nunca misturar os produtos para utilização no mesmo tapete;
 - ✓ Acondicionar as soluções preparadas em recipiente protegido da incidência da luz e com tampa hermética;
 - ✓ No caso de períodos chuvosos deve ser realizado trocas com frequência maior devido a possível alteração diluição da solução.

- Deve ser instalado anteparos em vidros ou de acrílico transparente nos balcões/salas de recepção para atendimento ao público;
- Na impossibilidade de estabelecer a barreira física deve ser utilizado adicionalmente à máscara o protetor facial;
- Devem ser afixados nas recepções cartazes que instruem sobre etiqueta respiratória, bem como deve ser orientado que as pessoas com sintomas procurem atendimento em outra oportunidade.
- A etiqueta respiratória deve ser mantida inclusive quando do uso de máscaras, podendo a pessoa ser advertida da exigência do seu uso adequado.
- Nas recepções e locais de rápida permanência, onde existir sala de espera com assentos, estes devem ser redistribuídos, retirando-se do local os que excederem;
- No caso de haver mobiliário de cadeiras tipo longarinas, estas deverão ter isolados os assentos intermediários para evitar a proximidade e contato entre as pessoas;
- Para atendimento das pessoas que integram grupos de risco, poderão ser agendados horários exclusivos e atendimento preferencial, a serem disciplinados pelo gestor de cada órgão;

Limpeza e desinfecção de ambientes de trabalho

- Uma vez que existe a possibilidade de permanência do vírus em superfícies de duração desconhecida, devem ser adotadas as seguintes providências:
- Recomenda-se manter todos os ambientes ventilados com portas e janelas preferencialmente abertas e com circulação de ar;
- Deve ser estimulado a higienização frequente das mãos dos servidores, prestadores de serviços e visitantes. A lavagem das mãos quando possível é preferencial ao uso de álcool em gel 70%;
- Disponibilizar a todas as pessoas acesso fácil a frascos com álcool em gel a 70% ou a pias providas de água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, dentre outros;

- Disponibilizar álcool em gel a 70% para uso individual em cada mesa de atendimento ao público, devendo ser realizada a limpeza das mãos a cada atendimento/manipulação de documentos;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água e sabão, hipoclorito de sódio ou produto próprio para limpeza com ação desinfetante, germicida ou sanitizante;
- Estabelecer rotina de desinfecção de ambientes de toque (álcool a 70% ou desinfetante, germicida ou solução sanitizante 0,5% cloro ativo) deve ser borrifado e depois friccionado para garantir a dispersão homogênea do produto em toda a área de superfície como: balcões, mesas, portas maçanetas, torneiras, portas papel toalha, portas sabão líquido, corrimões, painéis de elevadores e demais artigos e equipamentos de uso compartilhado e/ou coletivo;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes de acesso ao público, devendo o trabalhador da higienização utilizar EPIs;
- Realizar limpeza e desinfecção das luvas de borracha com água e sabão, seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos;
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar, de acordo com o plano de monitoramento operacional e controle – PMOC da empresa responsável pela manutenção;
- Os ambientes de servidores que testaram positivo ou se tornaram sintomáticos, tais locais devem ser higienizado com desinfetante, germicida ou solução sanitizante apropriado. Os demais materiais, superfícies e utensílios devem ser higienizado de forma adequada.

A higienização compreende 2 etapas:

1. Limpeza - remoção de sujidade visíveis
2. Desinfecção – Utilização de produto com ação bactericida, virucida, etc.

Envio e manuseio de documentos físicos

- Os setores e órgãos da Administração Pública municipal só deverão fazer o envio de documentos físicos em casos estritamente necessários. Havendo dúvidas técnicas acerca do envio de qualquer tipo de documento por meio eletrônico, os setores e órgãos deverão contatar a Diretoria de Tecnologia da Informação do órgão pertinente, que deverá auxiliar na identificação da melhor ferramenta para permitir o envio.
- Nos casos de manuseio de processos/documentos físicos, recomenda-se também a utilização de luvas descartáveis plásticas, bem como a reserva de lugar específico para armazenamento e manuseio dos processos;
- Verificar conforme possível a possibilidade de reservar tais processos por 72 horas antes da manipulação;
- O transporte de processos entre instituições devem ser acondicionados em sacos plásticos adequados para fácil higienização na saída e chegada.

Realização de eventos/reuniões

- Em regra, eventos e reuniões serão realizados virtualmente;
- Quando houver necessidade, não recomendado o uso dos auditórios, a sua ocorrência deverá obedecer aos seguintes critérios:
- Limitar o número de participantes ao mínimo possível (ou a quantidade especificada por metro quadrado de área livre, 1 pessoa por 4m² ou conforme normas vigentes);
- Utilização obrigatória de máscaras;
- Disponibilizar álcool em gel 70° para todos os participantes;
- Realizar a desinfecção das mesas e cadeiras, friccionando com, preferencialmente, papel toalha descartável embebido com álcool 70%;
- Evitar distribuição/compartilhamento de material;
- Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre os participantes, isolando os assentos necessários para atendimento dessa regra;
- Manter ambientes com portas e janelas abertas, preferencialmente;
- Não deve haver consumo de bebidas e alimentos no ambiente.

Utilização de ambientes comuns:

- A utilização de ambientes comuns obedecerá às seguintes regras:

- Recomenda-se a retirada/recolhimento de tapetes acarpetados ou de borracha das entradas das edificações, como também de cortinas, persianas e outros materiais de difícil higienização;
- Em ambientes providos de janelas, recomenda-se evitar o uso do sistema de climatização, mantendo portas e janelas abertas, preferencialmente;
- Nas áreas onde estão instaladas impressoras coletivas, será disponibilizado álcool em gel a 70%, de forma a intensificar a higienização pessoal;
- As copas ficarão temporariamente interditadas para uso comum, sendo permitida a utilização individual, observada a devida higienização;
- Evitar o consumo de alimentos (lanches e refeições) bem como bebidas (café) em áreas coletivas, corredores, elevadores, outros;
- Os bebedouros de água com torneira ou com garrações deverão ser desinfetados com álcool 70%, já os que possuem jatos de água ou esguicho estão proibida a utilização. Copos descartáveis só serão disponibilizados nas recepções para o público externo;
- O público interno deverá utilizar copos/garrafas de uso individual, sem compartilhamento;
- Utilização preferencial de escadas;
- Nos elevadores, deverá haver disponibilização de recipientes com álcool em gel (70%), que deverá ser instalado próximo ao quadro de comando. A utilização dos elevadores deverá ficar restrita a uma quantidade de pessoas reduzida por vez;
- A limpeza de ambientes contaminados por pessoas que testarem positivo ou que apresentarem sintomas gripais deverá ser realizada pela equipe responsável pela limpeza do próprio local;
- Deve-se evitar a ocupação da mesma estação de trabalho por mais de um servidor. Não sendo possível, deve haver desinfecção, nos moldes já expostos, entre a troca de usuários;
- Deve ser disposto lixeiras em quantidade suficiente;

- Deve ser diferenciada as lixeiras para descarte de EPIS descartáveis utilizados na proteção COVID com identificação (DESCARTE EPIS);
- Todas as lixeiras devem ser tampadas e com acionamento por pedal;
- Estabelecer nas circulações internas critérios para garantir o distanciamento mínimo com marcação horizontal no piso se possível e fluxos que não permita aglomerações.

Utilização de veículos funcionais

- O transporte em veículos funcionais deve ser feito pelo condutor e redução da lotação do veículo;
- No caso de veículos tipo van, a lotação deve ser reduzida pela metade. Em todos os casos, motoristas e passageiros devem fazer uso de máscaras no interior dos veículos e, se possível, manter os vidros abertos durante os deslocamentos;
- Dispor de álcool 70% em cada veículo para higienizações necessárias, tanto do veículo como dos usuários;
- O responsável pelo veículo deverá, também, higienizá-lo com frequência, notadamente as maçanetas, bancos, direção, câmbio, volante, tapetes, entre outros, com substâncias sanitizantes sempre após cada deslocamento.

Anexo único

(RESOLUÇÃO Nº 02, DE 03 DE JULHO DE
2020)

Autorização de Funcionamento dos Setores e Atividades Comerciais por Nível de Risco

NÍVEL DE ALERTA

Setores	Emergência	Alerta	Atenção	Cuidado
Espaços públicos (parques, quadras poliesportivas, campos de futebol comunitário, espaços destinados para atividades físicas) e similares que ocasionem aglomeração de pessoas.	 Não Funciona Letividade: Decreto nº 1.946/2020	 Não Funciona Letividade: Decreto nº 1.946/2020	 Não Funciona Letividade: Decreto nº 1.946/2020	 Funciona Segundo protocolo sanitário
Lojas de Móveis, eletrodomésticos, eletrônicos, comunicação, informática, áudio, vídeo e colchões.	Somente Delivery e Drive Thru Segundo protocolo sanitário	Sim, segundo protocolos sanitários: capacidade limitada a 50% do total, além de delivery e drive thru.	Sim, segundo protocolos sanitários: capacidade limitada a 60% do total, além de delivery e drive thru.	Sim, segundo protocolos sanitários: capacidade limitada a 80% do total, além de delivery e drive thru.
Lojas de materiais de construção, empresas e obras do ramo da construção civil e demais estabelecimentos de sua cadeia de produção, distribuição e comercialização (olaria/cerâmicas, serralha, marcenarias marmoraria, etc)	 Funciona Segundo protocolo sanitário	Sim, segundo protocolos sanitários: capacidade limitada a 50% do total, além de delivery e drive thru.	Sim, segundo protocolos sanitários: capacidade limitada a 60% do total, além de delivery e drive thru.	Sim, segundo protocolos sanitários: capacidade limitada a 80% do total, além de delivery e drive thru.
Bares e similares.	Somente Delivery e Drive Thru Segundo protocolo sanitário	Somente Delivery e Drive Thru Segundo protocolo sanitário	Sim, segundo protocolos sanitários: capacidade limitada a 50% do número de mesas montadas no ambiente externo; capacidade limitada a 50% do número de mesas montadas no ambiente interno; distância física mínima de 2,5m entre mesas, além de delivery e drive thru. Proibido profundos. Música no Voz e Som ambiente em volume elevado.	Sim, segundo protocolos sanitários: capacidade limitada a 80% do total, além de delivery e drive thru. Proibido profundos. Música no Voz e Som ambiente em volume elevado.
Distribuidoras de bebidas.	Somente Delivery e Drive Thru Segundo protocolo sanitário	Somente Delivery e Drive Thru Segundo protocolo sanitário	Somente Delivery e Drive Thru Segundo protocolo sanitário	Somente Delivery e Drive Thru Segundo protocolo sanitário
Restaurantes, pizzarias, lanchonetes, sorveterias e similares	Somente Delivery e Drive Thru Segundo protocolo sanitário	Somente Delivery e Drive Thru Segundo protocolo sanitário	Sim, segundo protocolos sanitários: capacidade limitada a 50% do número de mesas montadas no ambiente externo; capacidade limitada a 50% do número de mesas montadas no ambiente interno; distância física mínima de 2,5m entre mesas, além de delivery e drive thru. Proibido profundos. Música no Voz e Som ambiente em volume elevado.	Sim, segundo protocolos sanitários: capacidade limitada a 80% do total; distância física mínima de 2,5m entre mesas, além de delivery e drive thru. Restaurantes self service deverão ter protocolos sanitários específicos. Música no Voz e Som ambiente em volume elevado.
Escritórios e atividades do ramo imobiliário.	Somente Remoto Letividade: Decreto nº 1.946/2020	Sim, segundo protocolos sanitários: Agendamento prévio limitado a uma pessoa por vez.	Sim, segundo protocolos sanitários: Agendamento prévio limitado a uma pessoa por vez.	Sim, segundo protocolos sanitários: Agendamento prévio limitado a uma pessoa por vez.
Escritórios de profissionais liberais (engenharia, arquitetura, advocacia, contabilidade, consultoria econômica e administrativa, etc).	Somente Remoto Letividade: Decreto nº 1.946/2020	Sim, segundo protocolos sanitários: Agendamento prévio limitado a uma pessoa por vez.	Sim, segundo protocolos sanitários: Agendamento prévio limitado a uma pessoa por vez.	Sim, segundo protocolos sanitários: Agendamento prévio limitado a uma pessoa por vez.
Concessionárias e lojas de comércio de automóveis e motocicletas, lojas de autopeças	Por Agendamento Letividade: Decreto nº 1.946/2020	Sim, segundo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 60% do total para visitação; agendamento prévio para serviços.	Sim, segundo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 60% do total para visitação; agendamento prévio para serviços.	Sim, segundo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 80% do total para visitação; agendamento prévio para serviços.
Oficinas mecânicas, serviços de manutenção veicular em geral, borracharias, serviços de guincho, estabelecimentos de higienização veicular.	Por Agendamento Letividade: Decreto nº 1.946/2020	Sim, segundo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 60% do total para visitação; agendamento prévio para serviços.	Sim, segundo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 60% do total para visitação; agendamento prévio para serviços.	Sim, segundo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 80% do total para visitação; agendamento prévio para serviços.
Comércio atacadista e varejista de gêneros alimentícios e de saúde em geral (supermercados, mercadinhos, mercearias, açougues, frigoríficos, peixarias, padarias/panificadoras, lojas de conveniência e demais estabelecimentos voltados ao abastecimento alimentar da população, drogarias e farmácias de manipulação).	 Funciona Segundo protocolo sanitário	Funciona, segundo protocolos sanitários, além de delivery e/ou drive thru.	Funciona, segundo protocolos sanitários, além de delivery e/ou drive thru.	Funciona, segundo protocolos sanitários, além de delivery e/ou drive thru.

Autorização de Funcionamento dos Setores e Atividades Comerciais por Nível de Risco

NÍVEL DE ALERTA

Setores	Emergência	Alerta	Atenção	Cuidado
Lojas de artigos de confecções e comércio varejista de atividades não essenciais.	Somente Delivery e Drive Thru Segundo protocolos sanitários	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 30% do total, além de delivery e/ou drive-thru	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 60% do total, além de delivery e/ou drive-thru	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 80% do total, além de delivery e/ou drive-thru
Shoppings centers, galerias e centros comerciais.	Somente Delivery e Drive Thru Segundo protocolos sanitários	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 30% do total, além de delivery e/ou drive-thru; proibido funcionamento da praça de alimentação e áreas recreativas;	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 60% do total, além de delivery e/ou drive-thru; proibido funcionamento da praça de alimentação e áreas recreativas;	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 80% do total, além de delivery e/ou drive-thru
Salão de beleza, clínica de estética e similares.	Não Funciona Conforme Decreto nº 5.496/2020	Sim, seguindo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 30% do total para visitação; agendamento prévio para serviços.	Sim, seguindo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 60% do total para visitação; agendamento prévio para serviços.	Sim, seguindo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 80% do total para visitação; agendamento prévio para serviços.
Academias de ginástica, clubes esportivos e de lazer e similares.	Não Funciona Conforme Decreto nº 5.496/2020	Não Funciona Conforme Decreto nº 5.496/2020	Não Funciona Conforme Decreto nº 5.496/2020	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 60% do total.
Teatros, cinemas e apresentações culturais.	Não Funciona Conforme Decreto nº 5.496/2020	Não Funciona Conforme Decreto nº 5.496/2020	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 30% do total.	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 60% do total.
Eventos religiosos em templos ou locais públicos, de qualquer credo ou religião, inclusive reuniões de sociedades ou associações sem fins lucrativos.	Não Funciona Conforme Decreto nº 5.496/2020	Não Funciona Conforme Decreto nº 5.496/2020	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 30% do total.	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 60% do total.
Hotéis, pousadas, motéis e similares.	Apenas com 30% da taxa de ocupação Segundo Protocolos Sanitários	Sim, seguindo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 30% do total; Fica proibida a utilização das áreas de uso coletivo, tais como restaurantes, academias, clubes, piscinas, e outros.	Sim, seguindo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 60% do total; Fica proibida a utilização das áreas de uso coletivo, tais como restaurantes, academias, clubes, piscinas, e outros.	Sim, seguindo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 80% do total;
Centros e escolas de formação e capacitação, estúdios de dança, escolas/estúdios de música, centro de formação de condutores de veículos automotores e similares.	Não Funciona Conforme Decreto nº 5.496/2020	Não Funciona Conforme Decreto nº 5.496/2020	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 30% do total.	Sim, seguindo protocolos sanitários: capacidade limitada a 60% do total.
Transportes público coletivo de passageiros urbano e rodoviário.	Funciona com restrições Capacidade Limitada aos assentos do veículo, conforme regulamentação	Sim, seguindo protocolos sanitários: Capacidade limitada aos assentos do veículo, conforme regulamentação;	Sim, seguindo protocolos sanitários: Capacidade limitada aos assentos do veículo, conforme regulamentação;	Sim, seguindo protocolos sanitários: Capacidade limitada aos assentos do veículo, conforme regulamentação;

Autorização de Funcionamento dos Setores e Atividades Comerciais por Nível de Risco

NÍVEL DE ALERTA

Setores	Emergência	Alerta	Atenção	Cuidado
Transporte remunerado de passageiro individual (taxi, mototaxi, aplicativos, etc).	 Funciona Segundo protocolos sanitários	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Eventos, feiras, seminários e congressos	 Não Funciona Conforme Decreto nº 1.400/2020	 Não Funciona Conforme Decreto nº 1.400/2020	 Não Funciona Conforme Decreto nº 1.400/2020	Sim, seguindo protocolos sanitários: Capacidade limitada a 50% do total.
Serviços de captação, tratamento e abastecimento de água, coleta de lixo, tratamento de esgotamento sanitário.	 Funciona Segundo protocolos sanitários	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Serviços e estabelecimentos ligados à transmissão e distribuição de energia elétrica, fornecimento de gás e combustíveis, incluindo postos de abastecimento.	 Funciona Segundo protocolos sanitários	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Hospitais e clínicas particulares; consultórios médicos e odontológicos, laboratórios de análises clínicas, farmacêuticos, psicólogos, clínicas de vacinação, óticas e demais estabelecimentos da cadeia de saúde da população.	 Funciona Segundo protocolos sanitários	Sim, seguindo protocolos sanitários: Atendimento ao público mediante agendamento prévio.	Sim, seguindo protocolos sanitários: Atendimento ao público mediante agendamento prévio.	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Consultórios e clínicas veterinárias, pet shops, casas de ração e nutrição animal, comércio de produtos agropecuários e defensivos agrícolas e demais estabelecimentos da cadeia de saúde e nutrição animal e produção agrícola.	 Funciona Segundo protocolos sanitários	Sim, seguindo protocolos sanitários: Atendimento ao público mediante agendamento prévio.	Sim, seguindo protocolos sanitários: Atendimento ao público mediante agendamento prévio.	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Serviços funerários e cemitérios.	 Funciona Segundo protocolos sanitários	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Empresas de manutenção, reposição, inspeção assistência técnica de máquinas e equipamentos em geral, incluindo elevadores, escadas rolantes, equipamentos médicos e odontológicos, equipamentos de refrigeração e climatização.	 Funciona Segundo protocolos sanitários	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Bancos, lotéricas, correspondentes bancários e financeiras.	 Funciona Segundo protocolos sanitários específicos	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Serviços de imprensa e jornalismo.	 Funciona Segundo protocolos sanitários específicos	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Empresas e serviços de segurança privada, vigilância e transporte de valores.	 Funciona Segundo protocolos sanitários	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.

Autorização de Funcionamento dos Setores e Atividades Comerciais por Nível de Risco



NÍVEL DE ALERTA

ESTADO DO ACRE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO

Setores	Emergência	Alerta	Atenção	Cuidado
Lavanderias, serviços de controle de pragas e sanitização.	 Funciona Segundo protocolos sanitários exigidos.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Serviços postais e de telecomunicação, incluso empresas de tecnologia da informação e processamento de dados ligados a serviços essenciais.	 Funciona Segundo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Comércio de rua e ambulantes em geral.	Somente Delivery e Drive Thru Segundo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários, barreira física, marcação horizontal e serviço de pague-leve.	Sim, seguindo protocolos sanitários, barreira física, marcação horizontal e serviço de pague-leve.	Sim, seguindo protocolos sanitários, barreira física, marcação horizontal e serviço de pague-leve.
Feiras livres de comercialização de gêneros alimentícios de produção rural.	 Não Funciona Carteira Decreto nº 5.496/2020	Sim, seguindo protocolos sanitários e distanciamento seguro entre barracas, além de delivery e/ou drive-thru	Sim, seguindo protocolos sanitários e distanciamento seguro entre barracas, além de delivery e/ou drive-thru	Sim, seguindo protocolos sanitários e distanciamento seguro entre barracas, além de delivery e/ou drive-thru
Serviços de conservação e limpeza.	 Funciona Segundo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Agências de turismo, passeios e excursões.	Atendimento Remoto Carteira Decreto nº 5.496/2020	Sim, seguindo protocolos sanitários: apenas serviços de atendimento ao público	Sim, seguindo protocolos sanitários: apenas serviços de atendimento ao público	Sim, seguindo protocolos sanitários.
Malharias, ateliês de costura e demais serviços de corte e costura.	 Funciona Segundo protocolos sanitários exigidos.	Sim, seguindo protocolos sanitários, além de delivery e/ou drive-thru	Sim, seguindo protocolos sanitários, além de delivery e/ou drive-thru	Sim, seguindo protocolos sanitários, além de delivery e/ou drive-thru
Indústria em geral.	 Funciona Segundo protocolos sanitários exigidos.	Sim, seguindo protocolos sanitários: mediante agendamento prévio	Sim, seguindo protocolos sanitários: mediante agendamento prévio	Sim, seguindo protocolos sanitários: mediante agendamento prévio
Gráficas, e serviços de impressão	Delivery e Atendimento Remoto Segundo protocolos sanitários.	Sim, seguindo protocolos sanitários, além de delivery e/ou drive-thru.	Sim, seguindo protocolos sanitários, além de delivery e/ou drive-thru.	Sim, seguindo protocolos sanitários, além de delivery e/ou drive-thru.

Prefeita de Rio Branco