



## MANUAL DE ORIENTAÇÃO - MUNICÍPIO DE MARA ROSA – GOIÁS

### PROTOCOLO GERAL

Em razão da pandemia do novo Coronavírus, considerando o Decreto Estadual Nº 9.653 de 19 de abril de 2020, alterado pelo Decreto Estadual nº 9685, de 29 de junho de 2020, e visando a flexibilização comercial, foi elaborado pela Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária do Município de Mara Rosa o Manual de Orientação Técnica para nortear os estabelecimentos com permissão de funcionamento

Seguem abaixo as medidas de prevenção e controle de ambientes e pessoas, que têm por finalidade evitar a contaminação e propagação do novo coronavírus, durante o funcionamento das atividades econômicas dos estabelecimentos ou da prestação de serviços.

#### **1. REGRAS GERAIS**

- Deverá ser controlada a entrada de clientes por loja/estabelecimento, estabelecendo, no máximo, 1 cliente para cada 12 metros quadrados de área de venda, para contabilizar a lotação máxima;
- Evitar aglomerações, principalmente nos ambientes fechados; manter distância mínima de 2 metros (raio de 2 metros) entre trabalhadores e entre usuários. Se os trabalhadores e clientes estiverem usando máscara, a distância poderá ser de 1 metro;
- Adotar, para trabalhos administrativos e outros, quando possível, trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas de trabalho, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores, consumidores e usuários;
- Trabalhadores das atividades em funcionamento devem ser monitorados diariamente quanto aos sintomas gripais, com aferição de temperatura e testagem, caso estejam sintomáticos (vide Nota Orientativa 01/2020, Recomendações gerais para implementação de medidas de prevenção e controle de casos de COVID19 em empresas no Estado de Goiás, disponível no site: [www.saude.go.gov.br](http://www.saude.go.gov.br));
- Intensificar a limpeza das superfícies dos ambientes, com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), seguida de desinfecção com álcool 70% ou solução de água sanitária a 0,5%, ou outro desinfetante compatível e recomendado pelo Ministério da Saúde, a depender do tipo de material;
- Desinfetar com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos, várias vezes ao dia, as superfícies dos locais frequentemente tocados, como maçanetas, interruptores, janelas,

telefone, teclado do computador, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, elevadores, entre outros;

- Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal. O sabão em barra não é indicado, pois pode acumular bactérias e vírus, com o uso coletivo. O recomendado é o uso de sabonete líquido;
- Disponibilizar preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de trabalhadores e usuários (entrada e saída dos estabelecimentos, recepção, balcões, saída de vestiários, corredores de acessos às linhas de produção, refeitórios, áreas de vendas, etc.);
- Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras. É indicado que, pelo menos uma vez a cada período do dia, após a limpeza com água e sabão, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 0,5% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e a secagem imediata). Se optarem por outro produto desinfetante, este deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde;
- É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente), exceto para serviços que exijam EPIs específicos, segundo protocolos de boas práticas;
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível; se for necessário usar sistema climatizado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos), de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;
- Os estabelecimentos que disponham de refeitórios para funcionários deverão manter afastamento mínimo de 2 metros entre mesas e cadeiras individuais; não utilizar serviço de autoatendimento, para evitar o compartilhamento de utensílios, como colheres e pegadores, sendo, portanto, orientados a estabelecer funcionários específicos que sirvam a refeição, ou utilizar fornecimento de marmitas. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal;
- Evitar reuniões e dar preferência às videoconferências;
- Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o compartilhamento, por exemplo, de telefones, fones, teclados, mouses, canetas, entre outros;

- Se necessitar compartilhar algum objeto, material e equipamento, deverá assegurar-se sua desinfecção, podendo ser desinfetados com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos as superfícies, ou outro desinfetante com ação compatível e recomendado pelo Ministério da Saúde, a depender do tipo de material;
- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente, lixeira com tampa e acionamento a pedal);
- Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros. Cuidado especial deve ser tomado com as garrafas de água, evitando-se o contato de seu bocal, que, frequentemente, é levado à boca, com as torneiras de bebedouros de pressão, bombas e bebedouros de galões de água mineral;
- Adotar o trabalho remoto, se possível, ou isolamento domiciliar, para os profissionais com 60 (sessenta) ou mais anos de idade, profissionais com histórico de doenças cardíacas, pneumopatias graves ou descompensados (dependentes de oxigênio, portadores de asma moderada/grave, DPOC), imunodeprimidos, doenças renais, diabéticos, gestantes, enquanto durar a pandemia;
- Garantir que as políticas de licença médica sejam flexíveis e consistentes com as diretrizes de saúde pública e que os funcionários estejam cientes dessas políticas;
- proibir o acesso aos seus estabelecimentos de funcionários, consumidores e usuários que não estejam utilizando máscaras de proteção facial;
- Controle obrigatório do acesso de clientes e fregueses, limitados a 01 (uma) pessoa do núcleo familiar;

E ainda, o Definido pelo Anexo Único do Decreto Estadual nº 9.653, de 19 de abril de 2020.

(Vide: [https://legisla.casacivil.go.gov.br/pesquisa\\_legislacao/103128/decreto-9653](https://legisla.casacivil.go.gov.br/pesquisa_legislacao/103128/decreto-9653))

## **2. DA HIGIENE**

- Intensificar a limpeza (várias vezes ao dia) de superfícies dos ambientes, em especial dos locais frequentemente tocados tais como: maçanetas, interruptores, janelas, puxadores de móveis, telefone, teclado do computador, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, elevadores e outros.
  - Utilizar-se de detergente neutro (quando o material da superfície permitir), seguida de desinfecção com álcool a 70% ou solução de água sanitária a 1%, ou outro desinfetante compatível com o material e devidamente autorizado pelo Ministério da Saúde.



- Disponibilizar, sempre que possível, locais e insumos para a lavagem das mãos, tais como pia, sabão líquido, papel toalha e solução desinfetante adequada, não sendo permitido o uso de sabão em barra e toalhas de tecido.
- Disponibilizar preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de trabalhadores e clientes/usuários/pacientes tais como recepção, balcões, corredores de acessos às linhas de produção, refeitório, área de vendas, etc.
- As maquininhas de cartão de crédito/débito quando utilizadas, deverão ser envolvidas com filme plástico e desinfetadas com álcool a 70% a cada uso, ou por outro meio que promova a higienização adequada das mesmas.
- Manter os banheiros rigorosamente limpos e sempre abastecidos dos itens de higiene tais como papel higiênico, sabonete líquido, papel toalha e lixeiras.
  - É indicado que pelo menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 1% ou outro produto desinfetante, desde que autorizado pelo Ministério da Saúde.

### **3. DOS GRUPOS DE RISCO**

- Deve-se evitar o acesso de pessoas do grupo de risco aos estabelecimentos, sempre que possível.
  - Incluem-se nos grupos de risco as pessoas que: tenham idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos; sejam acometidas por: cardiopatias graves ou descompensadas; problemas respiratórios crônicos (asma moderada/grave, doença pulmonar obstrutiva crônica, ou outras conforme juízo clínico); imunodepressão; doenças renais crônicas; diabetes mellitus, conforme juízo clínico; doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; mulheres grávidas; com histórico oncológico.
  - Poderão incluir-se também no grupo de risco pessoas portadoras de outras comorbidades, conforme definição do Ministério da Saúde.
- Garantir que as políticas de licença médica sejam flexíveis e consistentes com as diretrizes de saúde pública e que os funcionários estejam cientes dessas políticas.

### **4. QUANTO AO NÚMERO DE CLIENTES POR ESTABELECIMENTO**

- Deverá ser sempre controlada a entrada de clientes por estabelecimento, nos seguintes critérios: Para estabelecimentos de até 12m<sup>2</sup> poderá ser atendido até um cliente por vez; Para estabelecimentos com área superior à 12m<sup>2</sup>, será permitindo no máximo um cliente para cada 12 metros quadrados de área de venda/atendimento, de forma a contabilizar a lotação máxima;



- O critério de cliente por área (em metros quadrados) se aplica aos estabelecimentos comerciais e prestadores de serviço quando for indispensável o atendimento presencial e deverá ser considerado apenas para o número de clientes, ou seja, o quantitativo de funcionários não deverá ser considerado para este critério; Para a aplicação deste critério deverá ser considerada a área de atendimento ao público (excluindo-se, então, as áreas de estacionamento, depósitos, etc.).

## **PROTOCOLO 01**

### **SUPERMERCADOS E CONGÊNERES**

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral no que couber, acrescido:

- Estabelecer fluxos de atendimento ao público, permitindo apenas um cliente por carrinho, e a quantidade máxima de clientes permitida é de 1 cliente por 12 metros quadrados de área, garantindo que não haja aglomerações.
- Não oferecer produto para degustação;
- Fica expressamente vedado o acesso simultâneo de mais de uma pessoa da mesma família, exceto nos casos em que seja necessário acompanhamento especial;
- Ofertar os produtos previamente embalados em embalagens plásticas, sempre que possível, com a finalidade de proteger os produtos do contato direto com as pessoas;
- Disponibilizar carrinhos ou cestos limpos e higienizados nas barras e alças com álcool 70% deixando espaços visíveis e separados, para carrinhos e cestos higienizados e não higienizados;
- Os produtos não devem ser apoiados em pisos ou locais não higienizados;
- Priorizar o recebimento/pagamento por métodos eletrônicos (cartão), permitindo distância entre feirante/cliente, a fim de evitar contato direto. Quando o recebimento for em dinheiro, realizar a higiene das mãos após cada recebimento;
- As máquinas de cartão devem ser higienizadas com álcool a 70% após cada uso. Recomenda-se envolver as máquinas com plástico, para facilitar a higienização; disponibilizar álcool a 70% nos caixas, para possibilitar a higienização das mãos dos clientes após manipulação das máquinas de cartão



## **PROTOCOLO 02**

### **HOTÉIS E CONGÊNERES**

-Estas atividades deverão seguir criteriosamente as normas contidas no Protocolo Geral no que couber acrescido:

- A ocupação máxima é de 65% do número total hóspedes;
- Os colaboradores e clientes deverão cumprir integralmente as medidas de precauções e proteção recomendadas;
- Os hóspedes devem se alimentar, preferencialmente, nos quartos. Evitar usar os salões dos restaurantes de hotéis para servir refeições. Caso não seja possível, utilizar o protocolo 4 para restaurantes e congêneres;
- Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o seu compartilhamento;
- Evitar aglomerações, principalmente, nos ambientes fechados, manter distância mínima de 2 metros entre funcionários e entre clientes;
- Informar aos hóspedes sobre a não realização de reuniões e eventos coletivos em suas dependências, evitando aglomerações;
- Disponibilizar cartazes informativos sobre as medidas preventivas de contágio da covid-19 em áreas comuns do estabelecimento;
- As roupas de cama devem ser embaladas em sacos plásticos e transportadas em carrinhos ou equipamentos até a lavanderia. Estes carrinhos devem ser limpos e desinfetados após cada uso;
- Em caso de lavanderia própria, não estocar roupa suja, lavar imediatamente;
- O uniforme dos trabalhadores deve ser lavado na lavanderia do estabelecimento ou serviço terceirizado. Não deve ser levado para a casa do trabalhador.

## **PROTOCOLO 03**

### **RESTAURANTES, BARES E CONGÊNERES**

Os estabelecimentos referentes às atividades de alimentação deverão cumprir, além do protocolo geral no que couber, todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº. 2016/2004, bem como as recomendações abaixo:



- Os restaurantes, bares e congêneres, no período em que estiverem autorizados a funcionar, deverão observar a lotação máxima de 50% de sua capacidade de acomodação;
- Antes da abertura do estabelecimento, deverá ser realizada a limpeza do sistema de exaustão e de todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações. Os trabalhadores devem ser orientados quanto às medidas de precauções e controle que serão adotadas;
- Os estabelecimentos devem limitar e programar/agendar o atendimento do seu público, de maneira a organizar o atendimento baseado, por exemplo, em reservas de assentos, para evitar aglomerações no local;
- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Para viabilizar o distanciamento entre os clientes no salão, podem ser removidas algumas mesas ou somente algumas de suas cadeiras, mantendo a distância de no mínimo 2 metros entre as mesas. Na impossibilidade de inutilização de mesas e cadeiras, pode ser colocado um alerta ao cliente informando para não usar a mesa e cadeiras ao lado, sendo permitido no máximo, grupos de 4 pessoas por mesa e proibido o atendimento de clientes em pé;
- Privilegiar ambientes abertos, sem uso de ar-condicionado ou ventiladores;
- Se necessário, deverão ser utilizados exaustores de ar;
- Máximo de 4 pessoas por mesa, sendo proibido ajuntamento de mesas;
- Proibir o uso de brinquedotecas;
- Não utilizar cardápios impressos;
- Devem ser afixados em locais visíveis cartazes ou placas de aviso aos usuários, orientando quanto à higienização das mãos com água e sabão ou preparação alcoólica a 70% e também quanto à importância de não conversarem enquanto são servidos;
- Disponibilizar dispensadores de parede, de mesa ou similares abastecidos com preparação alcoólica a 70%, em locais estratégicos, para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento;
- Dar preferência para atendimento à la carte, mas, se utilizar o autosserviço, (atendimento tipo self-service), deve-se estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível, para evitar o compartilhamento de utensílios como colheres e pegadores entre os clientes.
- Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- Disponibilizar aos clientes talheres devidamente embrulhados ou talheres descartáveis;
- Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas, diretamente da cozinha, a cada cliente;



- Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável). Se reutilizável, realizar a higienização com álcool a 70% a cada troca de cliente;
- As mesas e cadeiras devem ser higienizadas com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos, ou outro desinfetante compatível, após cada uso e troca de cliente;
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas), preferencialmente, manter mesas e cadeiras ao ar livre, sempre que possível;
- É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de máscaras, principalmente, os trabalhadores. Na manipulação dos alimentos e no contato com clientes ou prestadores de serviço, a máscara deverá ser usada durante todo tempo de trabalho. Poderá ser utilizada proteção facial adicional, tipo visor, face shield, protegendo o trabalhador e funcionando como protetor salivar na manipulação dos alimentos;
- O estabelecimento deverá disponibilizar a proteção facial para seus colaboradores;
- Recomenda-se realizar marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos balcões de atendimento e nos caixas de pagamento, com distanciamento mínimo de 1 metro, para orientar o posicionamento dos clientes. Todos deverão utilizar máscara neste momento;
- Intensificar a frequência da higienização dos sanitários de uso dos colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato, como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimãos, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido e preparação alcoólica a 70%, piso, paredes e portas, dentre outros;
- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente, lixeira com tampa e acionamento a pedal);
- Os colaboradores deverão lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;
- Em caso de troco em dinheiro, recomenda-se que a devolução seja feita em saco plástico, para não haver contato do dinheiro com as mãos;
- Quando realizar serviço de entrega, o produto deve ser acondicionado em embalagens duplas, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem;
- As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação.
- Os serviços de alimentação com entregas por sistema de Delivery deverão cumprir todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº. 2016/2004,



- Entregadores e funcionários do caixa devem ser orientados a evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega.

Os serviços de alimentação e outros em funcionamento, com entregas por sistema de Delivery deverão cumprir, além dos itens do Protocolo Geral, todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos conforme Resolução RDC nº. 216/2004, quando for o caso, e ter atenção especial e específica quanto:

- Receber pedidos preferencialmente por meio de telefone, internet ou aplicativos;
- Não disponibilizar o uso de cardápios e/ou produtos para a escolha e realização de pedidos direto em balcão/portas/mesas/janelas;
- É obrigatório que todos os trabalhadores usem proteção facial, como máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável;
- É permitida a retirada de pedidos pelo cliente, no estabelecimento, desde que não haja a formação de filas e aglomerações em nenhum horário de funcionamento;
- Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), permitindo distância entre entregador/funcionário do caixa e clientes, a fim de evitar contato direto;
- As máquinas de cartão, e outras de uso comum, devem ser higienizadas com álcool 70% após cada uso;
- Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga, após cada entrega, e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados;
- Garantir que os entregadores realizem a higienização das mãos com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70%, principalmente antes e depois de realizar a entrega do pedido;
- Entregadores e funcionários do caixa devem ser orientados a evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega

## **PROCOLO 04**

### **INDÚSTRIAS DE ABATE E PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO E LATICÍNIOS**

Deverão seguir rigorosamente a Portaria Conjunta Interministerial nº 19, de 18 de junho de 2020, do Ministério da Saúde, da Agricultura e Pecuária, Ministério da Economia, em anexo (<http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portariaconjunta-n-19-de-18-de-junho-de-2020-262407973>).



## **PROTOCOLO 05**

### **SALÕES DE BELEZA E CONGÊNERES**

Para estes estabelecimentos, as normas que deverão ser seguidas para funcionamento estão contidas no Protocolo Geral no que couber, acrescido:

- Uso de jaleco ou avental pelo trabalhador, devido ao contato próximo com os clientes, bem como luvas, que deverão ser trocadas a cada cliente. Se o jaleco não for descartável, ele deverá ser lavado separadamente, com água e sabão, e, depois, solução de hipoclorito de sódio e água (diluir 250 ml de água sanitária/1litro de água, por 10 minutos). A diluição de água sanitária deve ser usada imediatamente após a diluição, pois a solução é desativada pela luz;
- Atender apenas com hora marcada, para evitar a aglomeração de pessoas nas recepções; ATENÇÃO: o uso de máscaras e protetores faciais por indivíduos saudáveis está sendo recomendado para proteger as outras pessoas de seu contato próximo, evitando a disseminação de gotículas em ambientes coletivos. Não devem ser utilizados como medida isolada de prevenção individual, sendo a higienização das mãos e a etiqueta respiratória as medidas de maior efetividade, que combinadas, devem diminuir, de forma mais eficaz, a transmissão do novo coronavírus de pessoa a pessoa.

## **PROTOCOLO 06**

### **ATIVIDADES FÍSICAS EM ACADEMIAS, QUADRAS ESPORTIVAS E ATIVIDADES AO AR LIVRE**

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- As academias, quadras esportivas e ginásios poderão funcionar respeitando o limite de 30% (trinta por cento) da capacidade de acomodação, devendo ser observadas, as medidas de prevenção e controle do novo coronavírus;
- Orientar e solicitar que todos os colaboradores e usuários façam uso de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente), durante todo o tempo de permanência no estabelecimento;
- Desativar os equipamentos de registro com digital como catraca de entrada e saída e equipamentos. O controle de acesso deve ser mantido sem o uso de digitais, para que se possa ter o número exato de pessoas no estabelecimento;

- Os estabelecimentos devem limitar e programar/agendar o atendimento do seu público, de maneira a organizar o atendimento de acordo com as atividades ofertadas, atendendo sempre no máximo a capacidade permitida;
- Recomenda-se organizar os atendimentos, por grupos de clientes para cada horário, para que entre o finalizar e o iniciar dos grupos, haja um intervalo de tempo de cerca de 15 (quinze) minutos para evitar o cruzamento entre os usuários e realizar a limpeza dos equipamentos e piso do estabelecimento;
- Manter os cabelos presos durante a permanência no local;
- É obrigatório o uso de toalha de utilização pessoal durante toda a prática de atividade física;
- Os bebedouros devem estar fechados, sendo de responsabilidade de cada usuário, levar seu recipiente com água, que não deve ser compartilhado;
- Guarda-volumes para bolsas e mochilas não poderão ser utilizados, sendo permitida apenas a utilização de porta-chaves que deve ser higienizado após cada uso;
- Equipamentos e aparelhos de uso comum que não sejam possíveis de serem higienizados, não devem ser usados, neste momento;
- Esteiras, bicicletas ergométricas e similares devem ser utilizadas de forma intercalada (uma em funcionamento e uma sem uso) ou com pelo menos 2 metros de distância entre elas;
- Os estabelecimentos devem recomendar aos usuários que evitem utilizar luvas, pois não é possível realizar sua higienização correta entre uso dos diversos equipamentos;
- Não é permitido o uso dos vestiários para banhos e trocas de vestimentas no local;
- Caso os estabelecimentos possuam lanchonete ou venda de suprimentos, o atendimento deve ser organizado, de maneira que não haja permanência de usuários, sendo realizada a retirada no balcão, não sendo permitido o consumo no local;
- Fica proibida a utilização de celulares durante a prática de atividade física;
- Pessoas pertencentes ao grupo de risco e/ou com qualquer sintoma de síndrome gripal, não podem frequentar as atividades presenciais durante o período da pandemia;
- Cada usuário deve realizar suas atividades de forma individualizada, mesmo durante a execução de atividades coletivas;
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível; se for necessário usar sistema climatizado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos), de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar, comprovar a renovação do ar ambiente, pelo menos 7 vezes por hora e fazer a troca dos filtros de ar, no mínimo 1 vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização das bandejas;



- Para todas as atividades abaixo é obrigatório o distanciamento de no mínimo 2 metros entre alunos e professores.
- Para as atividades físico-desportivas que usualmente tem contato físico como as lutas, orientase que o treinamento, neste momento de pandemia, seja pautado em técnicas de movimento e condicionamento físico em geral, sendo vedada atividades com contato físico;
- As aulas de dança e outras atividades coletivas devem ser de ritmos que garantam o distanciamento mínimo exigido entre os alunos, ficando proibido o treinamento coletivo com a realização de contato físico;
- As atividades físico-desportivas outdoor (corridas, ciclismo, skate, dentre outros) podem ser realizadas em espaços públicos, ao ar livre, desde que não haja aglomeração de pessoas, mantendo a distância de 2 metros, entre um praticante e outro. Todos os praticantes devem fazer uso de proteção facial durante todo o período da prática de atividade física.

#### **Para as atividades em Piscinas:**

- O estabelecimento deverá intensificar a limpeza, seja com processo de cloração ou de uso de ozônio, e cada limpeza deverá ser documentada (através de planilha contendo data da limpeza, produto utilizado, data de validade e lote do produto, responsável pela limpeza, e demais itens necessários);
- Limitar o número de 01 (um) aluno por raia e manter o distanciamento de, no mínimo, 02 (dois) metros entre as pessoas;
- É vedada a realização de atividades que gerem contato físico entre alunos ou entre alunos e professores;
- Somente estão permitidas aulas para alunos que não necessitem de auxílio de um profissional para a realização das atividades;
- É vedada a permanência de usuários que não estejam realizando atividades ou fornecendo os treinamentos/aulas, antes, durante ou depois das aulas;
- No caso de piscinas utilizadas para tratamentos de saúde, o paciente deve usar máscara e o profissional usar máscara e protetor facial ou óculos.

#### **Para as atividades em Quadras poliesportivas:**

- Garantir o distanciamento de, no mínimo, 02 (dois) metros entre os alunos nas salas de cursos interativos;
- É vedada a realização de atividades que gerem contato físico entre alunos ou entre alunos e professores;
- Somente permanecerá dentro das quadras e ginásios quem estiver praticando a atividade física. Os demais deverão aguardar do lado de fora;



- Impedir o acesso de menores de 16 anos e idosos acima de 60 anos;
- As atividades em quadras esportivas, arenas nos espaços públicos, e em clubes permanecem restritas.

## **PROTOCOLO 07**

### **CENTROS DE TREINAMENTO DE ATLETAS DE TIMES OFICIAIS DE FUTEBOL DO MUNICÍPIO DE MARA ROSA**

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- É vedada a participação de público espectador nos treinamentos e jogos das equipes de futebol no município de Mara Rosa;
- É vedado a participação em treinos e/ou jogos de atletas e treinadores que estejam com sintomas de síndrome gripal leve, ou apresente temperatura acima de 36,5 graus.
- Caso algum contato domiciliar seja confirmado ou suspeito de COVID-19, o atleta ou treinador deverá ser afastado e realizar testagem;
- O uso de máscaras é obrigatório para todos os que se encontram entre suplentes e comissão técnica;
- O número máximo de membros da comissão será de 5 pessoas, sendo obrigatório o uso de máscara por estes;
- Restringir o contato da imprensa em campo ou qualquer outra localidade com os atletas e/ou comissão técnica;
- Restringir e orientar para que não sejam praticados atos como beijar bolas, abraçar e cumprimentar atletas do mesmo time e/ou time adversário, reuniões em grupo e outras aglomerações que não sejam inerentes as do jogo;
- A reposição hídrica será dispensada de forma individual com material descartável, em mesas próximas ao campo/quadra.
- As cadeiras do banco de reservas deverão ser ocupadas de maneira intervalada, preservando distanciamento seguro entre os jogadores;
- Os ambientes dos estádios deverão ser previamente desinfetados e higienizados para receber os jogos e treinamentos;

## **PROTOCOLO 08**

### **INSTITUIÇÕES RELIGIOSAS**



Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- As Instituições Religiosas devem limitar e programar a entrada de pessoas, respeitando a recomendação de ocupação de 30% (trinta por cento) de sua capacidade de acomodação, de maneira a evitar aglomerações no local e manter a distância mínima de 2 (dois) metros (mesmo com uso de máscara), entre frequentadores e colaboradores;
- Orientar e solicitar que todos os colaboradores e frequentadores façam uso de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente), durante todo o tempo de permanência nas instituições religiosas;
- As atividades das instituições religiosas, deverão, preferencialmente, ser realizadas por meio não presencial, recomendando-se a adoção de meios virtuais, a fim de evitar aglomerações ou em ambientes ao ar livre;
- Realizar a medição da temperatura de todos os frequentadores e colaboradores, mediante termômetro infravermelho sem contato, na entrada das Instituições Religiosas, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril ou algum sintoma respiratório;
- Como estratégias para garantir o distanciamento e a capacidade de acomodação recomendada, sugerimos retirar cadeiras ou bancos/poltronas, fazer interdições intercaladas, definir grupos de frequentadores para cada horário, definir novos horários de atendimento;
- Restringir o acesso de pessoas com 60 anos ou mais de idade, pessoas pertencentes ao grupo de risco na instituição e de crianças menores de 12 (doze) anos;
- Não compartilhar objetos de uso pessoal;
- É proibido o consumo de gêneros alimentícios e bebidas no local;
- Disponibilizar tapetes com sanitizantes, para higienização dos calçados na entrada das instituições;
- Identificar de forma clara e visível as portas de entrada e de saída, de sentido único de modo a evitar que as pessoas se cruzem e mantê-las abertas durante o funcionamento;
- Organizar equipes que auxiliem os frequentadores no cumprimento das normas de proteção;
- Não oferecer folhetos ou qualquer outro objeto ou papel de uso comum;
- Orientar os frequentadores a deixar os estabelecimentos segundo ordem fixada e a não se aglomerarem do lado de fora, devendo as primeiras pessoas a sair serem as que estão mais próximas da porta de saída, evitando fluxo cruzado de pessoas.



## **PROCOLO 09**

### **ESCRITÓRIOS, PRESTADORES DE SERVIÇOS E VENDAS:**

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- Não permitir a entrada de pessoas sem máscara nos ambientes;
- Disponibilizar preparações alcoólicas a 70% (setenta por cento) para higienização das mãos;
- Intensificar a limpeza das superfícies dos ambientes com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), e, após, desinfecionar com álcool 70% (setenta por cento) ou solução de água sanitária 1% (um por cento), ou outro desinfetante autorizado pelo Ministério da Saúde, conforme o tipo de material, atentando para: maçanetas, interruptores, janelas, telefones, teclados de computador, corrimões, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, máquina de cartão, elevadores e outros;
- Recomendar a disponibilização de locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha no devido suporte e lixeiras com tampa e acionamento de pedal ou lixeiras sem tampa;
- Manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos);
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível;
- Garantir a distância mínima de 2 (dois) metros entre os funcionários, com a possibilidade de redução para até 1 (um) metro no caso de utilização de Equipamentos de Proteção Individual - EPIs que impeçam a contaminação pela COVID-19;
- Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o compartilhamento, por exemplo, de copos, utensílios de uso pessoal, telefones, fones, teclados e mouse;
- Evitar reuniões de trabalho presenciais;
- Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando, assim, o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros;
- Adotar trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, quando o exercício da função pelos funcionários permitir, para reduzir contatos e aglomerações;

- Adotar as recomendações atuais de isolamento domiciliar, sempre que possível, para os profissionais com 60 (sessenta) ou mais anos de idade, profissionais com histórico de doenças respiratórias, crônicas, oncológicas, degenerativas e profissionais grávidas;
- As salas de esperas e recepções dos estabelecimentos devem ser organizadas para garantir a distância mínima de 2 (dois) metros entre os usuários, sendo preferencialmente realizado atendimentos por hora agendada, desse modo, evitando a espera nas salas e recepções;
- Os proprietários dos estabelecimentos serão responsáveis pelo fornecimento de insumos, fiscalização e garantia de cumprimento das medidas dispostas neste Manual.

## **PROCOLO 10**

### **FEIRAS LIVRES**

- Devem observar as boas práticas de operação padronizadas pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o distanciamento de 2m entre as bancas, além de atender o Protocolo Geral.
- O funcionamento de serviços de alimentação, o consumo de produtos no local e a disponibilização de mesas e cadeiras aos frequentadores, devem atender os protocolos definidos, no que couber, para bares, restaurantes e similares.

## **PROCOLO 11**

### **QUIOSQUES, PITDOGS E SIMILARES**

- Permitido acesso público desde que observado distanciamento mínimo de 2 m entre as mesas;
- Privilegiar ambientes abertos sem uso de ar condicionado ou ventiladores;
- Máximo de 4 pessoas por mesa, sendo proibido ajuntamento de mesas;
- Não utilizar cardápios impressos;
- Proibido auto-atendimento;
- Atender o protocolo geral;



- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários, atender o preconizado no Protocolo Geral;

Os serviços de alimentação e outros em funcionamento, com entregas por sistema de Delivery deverão cumprir, além dos itens do Protocolo Geral, todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos conforme Resolução RDC nº. 216/2004, quando for o caso, e ter atenção especial e específica quanto:

- Receber pedidos preferencialmente por meio de telefone, internet ou aplicativos;
- Não disponibilizar o uso de cardápios e/ou produtos para a escolha e realização de pedidos direto em balcão/portas/mesas/janelas;
- É obrigatório que todos os trabalhadores usem proteção facial, como máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável;
- É permitida a retirada de pedidos pelo cliente, no estabelecimento, desde que não haja a formação de filas e aglomerações em nenhum horário de funcionamento;
- Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), permitindo distância entre entregador/funcionário do caixa e clientes, a fim de evitar contato direto;
- As máquinas de cartão, e outras de uso comum, devem ser higienizadas com álcool 70% após cada uso;
- Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga, após cada entrega, e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados;
- Garantir que os entregadores realizem a higienização das mãos com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70%, principalmente antes e depois de realizar a entrega do pedido;
- Entregadores e funcionários do caixa devem ser orientados a evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega

## **PROTÓCOLO 12**

### **COMÉRCIO NÃO ESSENCIAL**

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- Permitido acesso público desde que observado a quantidade máxima de 1 cliente para cada 12 metros quadrados de área de venda;



- Higienização obrigatória das mãos ao acessar o estabelecimento;
- Prover formas de distanciamento entre clientes e entre clientes e funcionários;
- Privilegiar mostruários virtuais ou em que o contato do cliente seja minimizado;

**ATENÇÃO:** O uso de máscaras e protetores faciais por indivíduos sadios está sendo recomendado para proteger as outras pessoas de seu contato próximo evitando a disseminação de gotículas em ambientes coletivos. Não deve ser utilizada como medida isolada de prevenção individual, sendo a higienização das mãos, a etiqueta respiratória e o distanciamento de no mínimo 1 metro, medidas de maior efetividade, que combinadas, devem diminuir a transmissão pessoa-pessoa, do novo coronavírus, de forma mais eficaz.