

**NOTA TÉCNICA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE PARA
FUNCIONAMENTO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-
19 EM GOIÁS**

“Estabelece Protocolos para
funcionamentos das atividades, ambientes e serviços”

Emitida em: 19/04/2020 .

Para efeito da presente nota técnica adota-se a seguinte definição:

PLANTÃO - Considera-se em plantão aquele estabelecimento que, embora permaneça com as portas fechadas, ofereça seus serviços/produtos via instrumentos telemáticos ou informatizados, aguardando a qualquer momento o chamado para o serviço/prestação durante o período 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 relacionados. (após o período de suspensão):

**1. PROTOCOLO GERAL PARA TODAS AS ATIVIDADES ECONÔMICAS EM
FUNCIONAMENTO.**

- I. Deverá ser controlada a entrada de clientes por loja/estabelecimento, estabelecendo no máximo 1 (um) cliente para cada 12 (doze) metros quadrados de área de venda, para contabilizar a lotação máxima;
- II. Evitar aglomerações, principalmente nos ambientes fechados, manter distância mínima de 2 (dois) metros (raio de 2 metros), entre trabalhadores e entre usuários. Se os trabalhadores e clientes estiverem paramentados a distância poderá ser de 1 metro;
- III. 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;
- IV. Trabalhadores das atividades em funcionamento devem ser monitorados diariamente quanto aos sintomas gripais, com aferição de temperatura e testagem, caso estejam sintomáticos;
- V. Realizar triagem de todos clientes, com verificação de febre (através de termômetros infravermelhos), se temperatura superior a 37,8 C e/ou outro sintoma respiratório deverá ser proibida a entrada e o mesmo deve ser encaminhado a uma unidade de saúde;
- VI. 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;
- VII. 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, dentre outros;
- VIII. 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, sendo recomendado o uso de sabonete líquido;
- IX. 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, refeitório, área de vendas, etc.);

X. 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 enxague e secagem imediata). Se optarem por outro produto desinfetante, este deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde;

XI. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável), exceto para serviços que exijam EPI's específicos segundo protocolos de boas práticas;

XII. 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;

XIII. Os estabelecimentos que possuem refeitórios para funcionários, deverão manter afastamento mínimo de 02 metros entre mesas e cadeiras individuais, não utilizar serviço de autoatendimento, para evitar o compartilhamento de utensílios como colheres e pegadores, sendo, portanto orientado a estabelecer funcionários específicos que sirvam a refeição, ou utilizem 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;

XIV. Evitar reuniões e dar preferência às videoconferências;

XV. Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o compartilhamento dos mesmos, por exemplo: telefones, fones, teclados, mouse, canetas, dentre outros;

XVI. Se necessitar compartilhar algum objeto, material e equipamento, deverá assegurar a desinfecção dos mesmos, podendo desinfetar 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;

XVII. Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento a pedal);

XVIII. 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;

XIX. Adotar o 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;

XX. Garantir que suas políticas de licença médica sejam flexíveis e consistentes com as diretrizes de Saúde pública e que os funcionários estejam cientes dessas políticas;

2. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE: AGROPECUÁRIAS, REVENDAS AUTORIZADAS DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS, CAMINHÕES E VEÍCULOS, OFICINA MECÂNICA, AUTO PEÇAS E CADEIA PRODUTIVA DE GRÃOS.

I. Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas para funcionamento estabelecidas no Protocolo Geral no que couber, acrescido de:

II. Funcionamento em regime de plantão, para atendimento dos serviços considerados urgente/emergências, sob agendamento, com quadro funcional reduzido;

III. Fornecimento de produtos e serviços pelo sistema pegue e leve (take away), delivery e vendas externas;

IV. Após o período de suspensão, retomar o atendimento normal observando o Protocolo geral.

3. PROTOCOLO PARA CONSTRUÇÃO CIVIL E FORNECEDORES DE INSUMOS PARA CONSTRUÇÃO CIVIL.

I. Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas para funcionamento estabelecidas no Protocolo Geral no que couber, acrescido de:

II. Obras da construção civil, limitados 1 (um) funcionário por cada 40 m², além dos estabelecimentos comerciais e industriais que lhes forneçam os respectivos insumos

que deverão Funcionamento em regime de plantão, para atendimento de serviços considerados urgente/emergências, sob agendamento, com quadro funcional reduzido;

III. Fornecimento de produtos e serviços pelo sistema pegue e leve (take away), delivery e vendas externas;

IV. Após o período de suspensão, retomar o atendimento normal observando o Protocolo geral.

4. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE SUPERMERCADOS E CONGÊNERES

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

II. 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;

III. Não oferecer produto para degustação;

IV. Fica expressamente vedado o acesso simultâneo de mais de uma pessoa da mesma família, exceto nos casos em que seja necessário acompanhamento especial;

V. Ofertar os produtos previamente embalados em embalagens plásticas, sempre que possível, com a finalidade de proteger os produtos do contato direto com as pessoas;

VI. Os produtos não devem ser apoiados em pisos ou locais não higienizados;

VII. Priorizar o recebimento/pagamento por métodos eletrônicos (cartão), permitindo distância entre feirante/cliente, a fim de evitar contato direto. Quando o recebimento/pagamento for realizado em dinheiro, realizar a higiene das mãos em seguida;

VIII. As máquinas de cartão devem ser higienizadas com álcool a 70% após cada uso, 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.

IX. Manter as medidas supra mencionadas após o período de suspensão.

5. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE HOTÉIS E CONGÊNERES

- I. Estas atividades deverão seguir criteriosamente as normas contidas na Nota Técnica Geral no que couber, acrescido:
- II. Ocupação máxima é de 65% do número total de hospedes;
- III. Os colaboradores e clientes deverão cumprir integralmente as medidas de precauções e proteção recomendadas;
- IV. Os hóspedes devem se alimentar, preferencialmente, nos quartos. Evitar usar os salões dos restaurantes de hotéis para servir refeições. Caso não seja possível, utilizar a Nota Técnica para restaurantes e congêneres;
- V. Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o seu compartilhamento;
- VI. Evitar aglomerações, principalmente, nos ambientes fechados, manter distância mínima de 2 metros entre funcionários e entre clientes;
- VII. Disponibilizar cartazes informativos sobre as medidas preventivas de contágio da covid-19 em áreas comuns do estabelecimento;
- VIII. 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;
- IX. Em caso de lavanderia própria, não estocar roupa suja, lavar imediatamente;
- X. O uniforme dos trabalhadores deve ser lavado na lavanderia do estabelecimento ou serviço terceirizado. Não deve ser levado para a casa do trabalhador.
- XI. após o período de suspensão, seguir com as recomendações desta nota técnica, facultado a ocupação máxima é de 75% do número total de hospedes;

6. PROTOCOLO PAFA FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTES E CONGÊNERES.

- I. Os estabelecimentos referentes às atividades de alimentação deverão cumprir, além da Nota Técnica Geral, todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº. 216/2004, bem como as recomendações abaixo:
- II. Comercialização de gêneros alimentícios apenas mediante entrega (delivery), sistema pegue e leve (take away) e drive thru;

III. 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 216/2004;

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

V. Os restaurantes, no período em que estiverem autorizados a funcionar, pelo decreto estadual, deverão observar a lotação máxima de 30% (trinta por cento) de sua capacidade de acomodação;

VI. Antes da abertura do estabelecimento, deverá ser avaliada a necessidade de 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;

VII. 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;

VIII. 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;

IX. 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;

X. 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;

XI. 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;

XII. Disponibilizar aos clientes talheres devidamente embrulhados ou talheres descartáveis;

XIII. Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas, diretamente da cozinha, a cada cliente;

XIV. 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;

XV. 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;

XVI. Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas), preferencialmente, manter mesas e cadeiras ao ar livre, sempre que possível;

XVII. 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;

XVIII. O estabelecimento deverá disponibilizar a proteção facial para seus colaboradores;

XIX. 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 máscaras neste momento;

XX. 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;

XXI. Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente, lixeira com tampa e acionamento a pedal);

XXII. 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;

XXIII. 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;

XXIV. 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;

XXV. As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação;

7. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE SALÕES DE BELEZA, ESTÉTICAS E CONGÊNERES

I. Para estes estabelecimentos, quando permitido o funcionamento, as normas que deverão ser seguidas para funcionamento estão contidas na Nota Técnica o Protocolo Geral no que couber, acrescido:

II. 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;

III. 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.

8. PROTOCOLO PARA ATIVIDADES FÍSICAS EM ACADEMIAS, QUADRAS ESPORTIVAS, GINÁSIOS E ATIVIDADES AO AR LIVRE.

I. Estes estabelecimentos, quando autorizados, deverão funcionar seguindo as normas contidas na nota Técnica Geral no que couber, acrescido:

II. As academias, quadras esportivas e ginásios poderão funcionar respeitando o limite de 40% (trinta por cento) da capacidade de acomodação, devendo ser observadas, as medidas de prevenção e controle do novo coronavírus;

III. 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;

IV. 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;

V. 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;

VI. 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;

VII. Manter os cabelos presos durante a permanência no local;

VIII. É obrigatório o uso de toalha de utilização pessoal durante toda a prática de atividade física;

IX. Os bebedouros devem estar fechados, sendo de responsabilidade de cada usuário, levar seu recipiente com água, que não deve ser compartilhado;

X. 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;

XI. Equipamentos e aparelhos de uso comum que não sejam possíveis de serem higienizados, não devem ser usados, neste momento;

XII. 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;

XIII. Os estabelecimentos devem recomendar aos usuários que evitem utilizar luvas, pois não é possível realizar sua higienização correta entre uso dos diversos equipamentos;

XIV. não é permitido o uso dos vestiários para banhos e trocas de vestimentas no local;

XV. 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;

XVI. Fica proibida a utilização de celulares durante a prática de atividade física;

XVII. 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;

XVIII. Cada usuário deve realizar suas atividades de forma individualizada, mesmo durante a execução de atividades coletivas;

XIX. 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;

XX. Para todas as atividades abaixo é obrigatório o distanciamento de no mínimo 2 metros entre alunos e professores.

XXI. Para as atividades físico-desportivas que usualmente tem contato físico como as lutas, orienta-se que o treinamento, neste momento de pandemia, seja pautado em técnicas de movimento e condicionamento físico em geral;

XXII. As aulas de dança devem ser de ritmos que garantam o distanciamento mínimo exigido entre os alunos, ficando proibido o treinamento coletivo com a realização de contato físico;

XXIII. 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.

XXIV. Para as atividades em Piscinas:

XXV. 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);

XXVI. Limitar o número de 01 (um) aluno por raia e manter o distanciamento de, no mínimo, 02 (dois) metros entre as pessoas;

XXVII. É vedada a realização de atividades que gerem contato físico entre alunos ou entre alunos e professores;

XXVIII. Somente estão permitidas aulas para alunos que não necessitem de auxílio de um profissional para a realização das atividades;

XXIX. É vedada a permanência de usuários que não estejam realizando atividades ou fornecendo os treinamentos/aulas, antes, durante ou depois das aulas;

XXX. No caso de piscinas utilizadas para tratamentos de saúde, o paciente deve usar máscara e o profissional usar máscara e protetor facial ou óculos.

XXXI. Para as atividades em Quadras poliesportivas:

XXXII. Garantir o distanciamento de, no mínimo, 02 (dois) metros entre os alunos nas salas de cursos interativos;

XXXIII. É vedada a realização de atividades que gerem contato físico entre alunos ou entre alunos e professores;

XXXIV. Somente permanecerá dentro das quadras e ginásios quem estiver praticando a atividade física. Os demais deverão aguardar do lado de fora;

XXXV. Impedir o acesso de menores de 16 anos e idosos acima de 60 anos; Piscinas e quadras em condomínios residenciais

XXXVI. Será permitida a utilização de piscinas e quadras poliesportivas em condomínios, desde que o uso seja restrito a uma unidade familiar por vez, com agendamento prévio, permitindo assim intervalos para realização de higienização a cada troca de usuário, desinfetando com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos, as superfícies dos locais

frequentemente tocados, como maçanetas, interruptores, torneiras, corrimãos, cadeiras, mesas.

XXXVII. Deverão, a cada troca de usuários, limpar os banheiros e manter os lavatórios de mãos 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 a cada troca de usuário, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 0,5% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxague e a secagem imediata). Se optarem por outro produto desinfetante, este deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde.

9. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO SHOPPINGS CENTERS, GALERIAS, CENTROS COMERCIAIS E CONGÊNERES.

I. Estes estabelecimentos quando autorizados a funcionar, deverão funcionar seguindo as normas contidas no protocolo no que couber, acrescido:

II. Os Shoppings centers, galerias e centros comerciais devem limitar e programar a entrada de pessoas, respeitando a recomendação de ocupação de 30% (trinta por cento) de sua capacidade de ocupação, de maneira a evitar aglomerações no local;

III. Admitir, no interior das lojas de comércio varejista, no máximo uma pessoa a cada 12m (doze metros) quadrados de área de venda, incluindo colaboradores e clientes;

IV. Controlar a entrada e saída de pessoas em shopping centers, galerias, centros comerciais e congêneres, bem como no interior do estabelecimento, por meio de barreira física, demarcações no piso, senha ou outro método eficaz;

V. É obrigatório o uso de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente) por todos os colaboradores e clientes;

VI. Realizar a medição da temperatura de todos os colaboradores e clientes, mediante termômetro infravermelho sem contato, na entrada dos Shoppings centers, galerias e centros comerciais, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril ou algum sintoma respiratório;

VII. Não estão autorizados a funcionar áreas de lazer, lounges, games, brinquedotecas e locação de carrinhos;

VIII. Os estabelecimentos das praças de alimentação deverão organizar a disposição das mesas e cadeiras para que seja mantida a distância segura de 2 metros entre as pessoas. Como alternativa podem ser retiradas algumas mesas, fazer interdição de mesas de forma intercalada, a fim de manter o distanciamento recomendado;

IX. Sinalizar sentidos de circulação e providenciar marcações no chão de 2,0 em 2,0 metros entre pessoas nas áreas comuns e, quando possível, implantar corredores de uma via só, para coordenar o fluxo de clientes nas lojas;

X. Afixar cartazes informando a lotação máxima e as medidas recomendadas para a higienização das mãos, etiqueta respiratória, restrição do número de acompanhantes de cada consumidor, principalmente aqueles que sejam do grupo de risco e informando a obrigatoriedade do uso de máscaras;

XI. Instalar barreira física, por meio de anteparo de vidro, acrílico ou outro material eficiente, separando colaboradores que atuam nos caixas dos clientes;

XII. Disponibilizar preparação alcoólica a 70% nos vestiários ou provadores e somente utilizar mercadorias para experimentação do cliente no estabelecimento mediante higienização com produtos eficazes de desinfecção;

XIII. Realizar frequentemente a higienização dos produtos expostos em vitrine e os que serão entregues ao consumidor, recomendando-se a redução da exposição de produtos sempre que possível.

Superintendência de Vigilância em Saúde

Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde

Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde