



DECRETO Nº 125, DE 19 DE AGOSTO DE 2021.

Estabelece medidas para enquadramento do Município de Monte Aprazível sob as diretrizes da fase de transição do Plano São Paulo, e dá providências complementares.

MARCIO LUIZ MIGUEL, Prefeito Municipal de Monte Aprazível-SP, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas por lei;

CONSIDERANDO a necessidade de conter o avanço da pandemia de Covid-19;

CONSIDERANDO as alterações anunciadas para o Plano São Paulo;

DECRETA:

Art. 1º. Este Decreto institui medidas restritivas, de caráter temporário, no âmbito da medida de quarentena, com o objetivo de conter a transmissão e disseminação da COVID-19.

Art. 2º. As medidas estabelecidas neste Decreto terão eficácia a partir da sua publicação.

Art. 3º. Os estabelecimentos deverão cumprir as seguintes medidas:

I – definir responsáveis pelo acompanhamento de casos suspeitos e confirmados de funcionários, incluindo monitoramento de contatos dentro do estabelecimento, com sistematização de dados e notificação às autoridades competentes;

II – organizar ponto de descontaminação na entrada de funcionários do estabelecimento para higiene pessoal e higienização de objetos e outros pertences;

III – garantir o uso obrigatório de máscara de proteção respiratória, de utilização



individual, para os funcionários, com cobertura total do nariz e boca, sem espaços laterais, sendo que a troca deverá ser realizada a cada 3 horas ou sempre que esta se apresentar úmida ou com sujidades, bem como exigir dos clientes o uso adequado enquanto permanecer no local;

IV – higienizar as superfícies de toque, antes e após o início das atividades;

V – higienizar objetos, equipamentos, utensílios e materiais utilizados (entre um uso e outro), inclusive quando houver prestação de serviços realizados no endereço do solicitante;

VI – capacitar todos os funcionários quanto às medidas e ações de prevenção à transmissão da COVID-19, incluindo como identificar sintomas, quais são os casos de isolamento, procedimentos de higiene pessoal e demais regras dos protocolos, manuais, legislação e boas práticas a serem seguidas;

VII – manter informações visíveis na entrada e em locais estratégicos contendo as principais medidas e recomendações em relação às medidas de prevenção da COVID-19;

VIII – garantir o distanciamento mínimo de 1,0 metro por pessoa, em todas as direções, nas áreas livres destinadas à permanência/circulação de pessoas;

IX – proibir acesso de funcionários e colaboradores, com qualquer sintoma gripal às dependências dos estabelecimentos;

X – disponibilizar álcool gel 70% na entrada de todos os estabelecimentos e locais com fluxo de pessoas, bem como garantir a utilização para higiene das mãos;

XI – comunicar o setor de Recursos Humanos (RH) da empresa sobre casos suspeitos e confirmados de COVID-19, bem como informação aos funcionários da mesma área/equipe e trabalhadores que tiveram contato próximo com o paciente do caso suspeito ou confirmado nos últimos 14 dias;

XII – garantir a renovação de ar (entrada de ar externo e saída do ar interno – troca de ar) inclusive quando instalado equipamento de climatização (ar condicionado), preferencialmente com ventilação natural através de aberturas de portas e janelas;

XIII – garantir horários alternados para uso dos locais de alimentação de funcionários, viabilizando o distanciamento mínimo, conforme protocolo sanitário, sendo



obrigatório o uso de máscaras e proibido o compartilhamento de talheres, pratos ou copos, bem como alimentos;

XIV – realizar controle de distanciamento de filas internas e externas (de acesso ao local) por meio de demarcação em piso ou outro sistema eficaz, garantindo a distância mínima de 1,0 metro entre cada pessoa em todas as direções;

§ 1º Nos locais reservados à alimentação será possível a retirada da máscara apenas e exclusivamente no momento da refeição, sendo obrigatória a realização da higienização de mesas, cadeiras e demais objetos a cada ciclo de uso e a disponibilização de água e sabão ou álcool em gel 70% na entrada dos ambientes, bem como a higienização das mãos na entrada e saída do local.

§ 2º As atividades poderão ser exercidas com a capacidade máxima de público limitada à manutenção do distanciamento mínimo permitido.

Art. 4º. As medidas instituídas por este Decreto consistem na vedação de:

I – circulação sem o uso de máscara de proteção facial com cobertura total do nariz e boca;

II – aglomeração, considerada presença de pessoas sem o distanciamento mínimo de 1,0 metro entre elas;

III – pistas de dança, torcidas ou qualquer evento sem controle de público e/ou pessoas em pé;

IV – utilização de bebedouros com ingestão de água diretamente da torneira.

V – mesas com mais de 06 (seis) ocupantes, em estabelecimentos comerciais e eventos sociais.

Art. 5º. O descumprimento do disposto neste Decreto e nos protocolos anexos, sem prejuízo da sanção penal, constitui infração sanitária, ficando o infrator sujeito às penalidades previstas na Lei Municipal nº 3.749, de 18 de junho de 2021, Lei Estadual nº 10.083 de 23 de setembro de 1998, Lei Federal nº 6.437 de 20 de agosto de 1977 e demais normas regulamentadoras pertinentes.



Art. 6º. O impedimento ou dificuldade das ações de fiscalização das medidas deste Decreto sujeitarão o infrator à sanção pecuniária nos termos da Lei Municipal nº 3.749, de 18 de junho de 2021.

Art. 7º. Todas as atividades exercidas no Município deverão adotar, além das medidas específicas, os protocolos sanitários anexos a este Decreto.

Art. 8º. Todas as medidas de segurança recomendadas pelas autoridades sanitárias para evitar a proliferação da COVID-19 deverão continuar sendo adotadas pelos servidores e empregados públicos em atividade presencial, em especial a utilização de máscaras de proteção, a higienização das mãos e de objetos de uso pessoal e profissional, bem como a manutenção do distanciamento.

Art. 10. Todo servidor afastado por suspeita de infecção pela COVID 19 deverá retornar ao trabalho presencial no dia seguinte à data do resultado do exame negativo.

Art. 11. Nos casos em que constar o nome do servidor ou empregado público no atestado de isolamento domiciliar, o mesmo deverá permanecer em teletrabalho pelo período determinado pela autoridade de saúde e, no caso de exame negativo do familiar para COVID-19 o servidor deverá retornar ao trabalho presencial no dia seguinte a data do resultado do referido exame.

Art. 12. Este Decreto entra em vigor, em consonância com o Plano São Paulo, a partir da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Monte Aprazível – SP, 19 de agosto de 2021



MARCIO LUIZ MIGUEL

Prefeito Municipal



ANEXO I

PROTOCOLO SANITÁRIO – CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO

PROTOCOLO GERAL

1. PREVENÇÃO ÀS AGLOMERAÇÕES

1.1. Restrição de aglomerações em espaços comuns com demarcação de áreas que não deverão ser utilizadas.

1.2. Limitação do número de pessoas em áreas de espera.

2. DISTANCIAMENTO ENTRE PESSOAS

2.1. Manutenção da distância mínima segura entre pessoas, alterando a disposição dos móveis ou alternando assentos e demarcando lugares que devem ficar vazios, considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras.

2.2. Implantação nos corredores de acesso e circulação de pessoas, dos locais com mais de 500 m², de mão de direção para trânsito de pessoas, propiciando o distanciamento de 1 metro entre cada pessoa ou grupo familiar.

2.3. Utilização de barreiras físicas ou EPI específico de proteção entre pessoas (divisórias ou protetores faciais) sempre que a distância mínima entre pessoas não puder ser mantida.

2.4. Limitação do uso de elevadores, reduzindo a lotação máxima, mantendo o distanciamento mínimo necessário e orientando os usuários a não conversarem dentro dos elevadores.

3. PREVENÇÃO AO CONTATO FÍSICO ENTRE PESSOAS, SUPERFÍCIES E OBJETOS COMPARTILHADOS

3.1. Remoção de mobílias e equipamentos não utilizados de forma a evitar o uso e compartilhamento desnecessários dos mesmos.

3.2. Produtos devolvidos devem ser mantidos em quarentena por 72 (setenta e duas) horas antes da disponibilização para clientes.

3.3. Lacração das torneiras que permitem a ingestão de água diretamente dos bebedouros ou retirada dos bebedouros coletivos existentes com a finalidade de se evitar o contato da boca do usuário com o equipamento.

3.4. Eliminação de sistemas de identificação para acesso por meio de biometria ou qualquer sistema de identificação que exija o contato das mãos com o equipamento.

3.4.1. Quando não for possível a substituição, os usuários devem ter à disposição, no mesmo local, álcool gel 70% para higienização das mãos, sendo de uso obrigatório após o manuseio do equipamento.

4. HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

4.1. Instalação de recipientes com álcool em gel 70% nos ambientes para uso dos funcionários, usuários e clientes.



5. HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBJETOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO, COM ÁLCOOL SANITIZANTE

OU OUTRO PRODUTO DESINFETANTE APROPRIADO.

- 5.1. Higienização dos pisos das áreas fechadas de uso comuns com produto desinfetante ao menos 3(três) vezes ao dia,
- 5.2. Higienização completa dos banheiros, lavatórios e vestiários de uso comum, que estiverem disponibilizados para uso, ao menos 3 (três) vezes ao dia.
- 5.3. Realização da higienização completa das estações de trabalho diariamente.
- 5.4. Equipamentos utilizados para pagamento em cartão devem ser higienizados entre um uso e outro ou, disponibilizado ao lado do equipamento, álcool gel 70% para higienização das mãos dos usuários.
- 5.5. Higienização de produtos devolvidos (após quarentena), antes da disponibilização ao cliente.

6. VENTILAÇÃO DOS AMBIENTES

- 6.1. A renovação de ar deve ser preferencialmente com ventilação natural (através de aberturas – janelas – voltadas para área externa) concomitante com a diminuição de pessoas por m2 de área do local.
- 6.2. Manutenção de sistemas mecânicos de ventilação e de climatização limpos, implantando Plano de Manutenção, Operação e Controle, registrando os procedimentos realizados.
- 6.3. As portas existentes, se possível, deverão ser mantidas abertas



ANEXO II
PROTOCOLO SANITÁRIO– CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO
RESTAURANTES, LANCHONETES E OUTROS LOCAIS COM CONSUMAÇÃO DE
ALIMENTOS

1. CONDIÇÕES GERAIS

- 1.1. Redução e controle do acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.
- 1.2. Retirada das embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realização do descarte adequado antes de armazenar os produtos.

2. PROIBIÇÕES

- 2.1. Acesso de clientes em número superior à capacidade.
- 2.2. Permanência de clientes em pé em situação não destinada a deslocamento indispensável.
- 2.3. Fornecimento de alimentos, inclusive bebidas alcoólicas para clientes em pé, para consumo imediato.
- 2.4. Disponibilização de alimentos para degustação.
- 2.5. Atendimento a clientes em áreas fechadas: cobertas, com ou sem sistema de climatização, portas e janelas fechadas, ventilação natural ausente ou insuficiente.
- 2.6. Formação de filas sem distanciamento para solicitação e retirada de alimentos.
- 2.7. Filas ou aglomerações nas entradas.

3. DISTANCIAMENTO ENTRE PESSOAS

- 3.1. Manutenção de distanciamento de mesas de forma a garantir o distanciamento mínimo de 1 metro entre assentos ocupados de um conjunto de mesas a outro, ou seja, garantir o distanciamento de 1 metro entre pessoas de diferentes grupos.
- 3.2. Distanciamento mínimo de 1 metro entre assentos eventualmente existentes em balcão.
- 3.3. Distanciamento mínimo de 1 metro entre funcionários e clientes.
 - 3.3.1. Quando não for possível durante o atendimento a manutenção do distanciamento deverá ser providenciado anteparo de proteção fixo nos balcões de atendimento e recomendado uso de protetor facial nos demais casos.
- 3.4. Manutenção de distância mínima segura entre funcionários dentro da cozinha, de 1 metro.
- 3.5. Ambientes de espera eventualmente existentes devem garantir o distanciamento mínimo de 1



metro entre cada pessoa (ou grupo) em todas as direções.

4. PREVENÇÃO AO CONTATO FÍSICO ENTRE PESSOAS, SUPERFÍCIES E OBJETOS COMPARTILHADOS

4.1. Pratos quentes e frios dispostos em pistas com anteparo de proteção para impedir acesso de clientes servidos por funcionários devidamente capacitados.

4.1.1. O acesso pelos clientes ao auto serviço poderá ser realizado quando houver o fornecimento de luvas descartáveis para uso dos clientes no início da pista e o descarte obrigatório ao final da pista.

4.2. Temperos e condimentos disponibilizados aos clientes em porções individualizadas, sem reaproveitamento.

4.3. Talheres, pratos, copos e demais utensílios disponibilizados aos clientes devem estar protegidos e talheres devidamente acondicionados em embalagens individualizadas.

4.4. Guardanapos de papel embalados ou protegidos em dispensers.

4.5. Toalhas de mesa utilizadas substituídas entre um cliente e outro.

4.6. Cardápios disponibilizados passíveis de higienização e higienizados a cada manuseio.

4.6.1. Recomendada utilização de cardápios digitais, de papel descartável ou outro sistema que impeça o compartilhamento de objetos.

5. PREVENÇÃO À TRANSMISSÃO DIRETA

5.1. Garantia de entrada de pessoas com uso de máscara de proteção respiratória com cobertura total do nariz e boca;

5.2. As máscaras deverão ser utilizadas pelos clientes nos momentos de circulação pelo ambiente e somente poderão ser retiradas quando acomodados nas mesas (sentados) durante o período de consumação.

5.2.1. Durante a consumação as máscaras devem ser acondicionadas adequadamente, não devendo permanecer diretamente sobre a mesa.

6. HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBJETOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO, COM ÁLCOOL SANITIZANTE

OU OUTRO PRODUTO DESINFETANTE APROPRIADO.

6.1. Higienização das superfícies de toque, antes do início das atividades e após cada uso, inclusive mesas e cadeiras.

6.2. Higienização de talheres e utensílios por meio químico (álcool 70%) ou físico (calor úmido).

6.2.1. Devem ser secos naturalmente antes de embalados individualmente.

7. VENTILAÇÃO DOS AMBIENTES

7.1. Os ambientes com consumação de alimentos devem ser em áreas arejadas, preferencialmente em áreas abertas.



7.1.1. Entende-se por áreas arejadas locais providos de cobertura, porém expostos à ventilação natural:

permitem a circulação de ar natural (troca de ar) mediante entrada e saída por janelas e portas;

7.1.2. A área das janelas de cada ambiente deve corresponder a, no mínimo, 1/5 da área correspondente ao piso.

7.1.2.1. As janelas devem permanecer totalmente abertas durante o funcionamento do estabelecimento;

7.1.3. As portas eventualmente existentes, se possível, deverão ser mantidas abertas.

7.1.4. Quando forem utilizados concomitantemente sistemas mecânicos de ventilação e de climatização, estes devem ser mantidos limpos, e os procedimentos realizados devidamente registrados. A limpeza deve ser realizada conforme normas gerais definidas aos estabelecimentos.

7.2. Manutenção de todos os demais ambientes arejados, preferencialmente com ventilação natural.



ANEXO III

PROTOCOLO SANITÁRIO – CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO ATIVIDADES DE CONDICIONAMENTO FÍSICO E OUTRAS PRÁTICAS ESPORTIVAS

1. CONDIÇÕES GERAIS

- 1.1. Recomendação aos usuários que evitem os horários de pico.
- 1.2. Aulas, atividades e práticas coletivas devem estar condicionadas à imunização completa (após aplicação da segunda dose ou dose única de vacina) para Covid-19 de todos os participantes.
- 1.3. Atletas, profissionais e amadores, que não estiverem com a imunização completa, deverão ser previamente testados para doença aguda por PCR e testes sorológicos para evidenciar doença progressa, antes de iniciar os treinamentos.
 - 1.3.1. O PCR deve ser repetido a cada 5 ou 7 dias entre os atletas.
- 1.4. Aqueles atletas que optaram por não se imunizar no prazo originalmente definido no calendário de vacinação local do grupo a que pertence, não poderão participar das práticas coletivas.

2. PROIBIÇÕES

- 2.1. Acesso de usuários em número superior à capacidade física do estabelecimento.
- 2.2. Aglomerações na entrada ou demais áreas internas.
- 2.3. Acompanhantes assistindo aos treinos, bem como torcidas e qualquer público externo.
- 2.4. Salas de vapor ou sauna, caso exista no estabelecimento, e locais sem renovação de ar.

3. PREVENÇÃO ÀS AGLOMERAÇÕES

- 3.1. Acesso limitado apenas aos atletas em treino.
- 3.2. Limitação da quantidade de clientes que entram na academia de acordo com a capacidade máxima calculada respeitando-se o distanciamento mínimo permitido.

4. DISTACIAMENTO ENTRE AS PESSOAS:



4.1. O espaço de exercício de cada usuário nas áreas de peso livre e nas salas de uso comum deve ser demarcado no piso, através de marcações para garantir o distanciamento mínimo de 1 metro entre os alunos.

4.2. Os equipamentos devem estar posicionados de forma que garantam o distanciamento mínimo de 1 metro entre seus usuários.

5. PREVENÇÃO AO CONTATO FÍSICO ENTRE PESSOAS, SUPERFÍCIES E OBJETOS COMPARTILHADOS

5.1. Disponibilização de álcool gel para assepsia das mãos após o uso de qualquer equipamento, inclusive leitor digital ou teclado numérico.

5.2. Disponibilização de métodos de pagamento eletrônicos, sempre que possível, para minimizar o contato.

6. MEDIDAS DE PROTEÇÃO COLETIVA:

6.1. Instalação de painel de acrílico na recepção e garantia da utilização de máscara de proteção individual por parte do funcionário da recepção.

7. PREVENÇÃO À TRANSMISSÃO DIRETA

7.1. Uso obrigatório de equipamento de proteção individual (máscara de proteção) para alunos nas atividades individuais, funcionários, personal trainers e terceirizados, cobrindo boca e nariz totalmente e garantindo a troca, caso apresente sujidade ou umidade.

7.2. As máscaras devem ser utilizadas pelos alunos em todas as atividades, salvo aquáticas e atividades coletivas, retirando-a apenas quando estiver efetivamente treinando.

7.3. Recomendam-se todos os alunos trazer sua própria garrafa d'água para hidratação.

7.4. Lacrar as torneiras a jato dos bebedouros de pressão que permitem a ingestão de água diretamente, evitando que tenha contato do equipamento através da boca. Caso não seja possível, substituí-lo por outro equipamento que possibilite a retirada de água apenas em copos descartáveis.

8. HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

8.1. Obrigatória assepsia de mãos dos colaboradores e alunos ao adentrar no estabelecimento.

8.2. Disponibilização de recipientes com álcool em gel a 70%, de preferência sem contato, para uso por clientes e colaboradores em todas as áreas da academia (recepção, musculação, peso livre, salas coletivas, piscina, vestiários, etc).



8.3. Manutenção de kits de higiene abastecidos com sabonete líquido e papel toalha descartáveis em todos os lavatórios de mãos.

8.4. Manutenção de dispositivo para limpeza dos calçados na entrada da academia, por exemplo, através de tapetes ou toalhas embebidas com desinfetante.

9. HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBJETOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO, COM ÁLCOOL SANITIZANTE OU OUTRO PRODUTO DESINFETANTE APROPRIADO

9.1. Nas áreas de musculação e peso livre, posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos, contendo toalhas de papel descartáveis e produto específico de higienização, para uso em equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas, após cada utilização dos mesmos.

9.2. A higienização dos equipamentos e objetos deve ser feito antes e depois de cada cliente fazer uso.

9.3. As superfícies tocadas com mais frequência, como mesas, maçanetas, interruptores de luz, torneiras, corrimões, pias, entre outros, devem ser higienizados rotineiramente.

9.4. Higienização de pisos e banheiros com produto desinfetante antes do início das atividades a cada período: no mínimo 3 (três) vezes ao dia quando funcionamento em período regular.

9.5. Intensificação da rotina de limpeza, garantindo que todos os equipamentos sejam completamente higienizados ao menos três vezes ao dia. Durante o horário de funcionamento da academia, fechar cada área ao menos três vezes ao dia por, pelo menos 30 minutos, para limpeza dos equipamentos e desinfecção dos ambientes.

9.6. Garantir toalhas para manutenção da higiene dos equipamentos.

9.6.1. Devem ser de uso individual e descartadas em um recipiente com tampa e acionamento por pedal.

10. ATIVIDADES EM PISCINA:

10.1. Realização das atividades individualmente e com distanciamento mínimo de 1,5 metro entre cada usuário.

10.2. Disponibilização, próximo à entrada da piscina, de recipiente de álcool em gel a 70% para que os clientes usem antes de tocar na escada ou nas bordas da piscina.

10.3. Exigência de uso de chinelos por clientes e colaboradores e, manutenção de dispositivo para limpeza deles antes da entrada da área da piscina.

10.4. Disponibilização, na área da piscina, de suportes para que cada cliente possa pendurar sua toalha de forma individual.

10.5. Higienização das escadas, balizas e bordas da piscina após o término de cada aula.

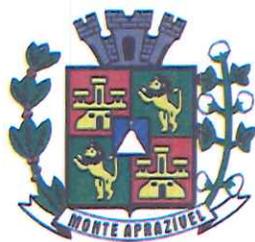
10.6. Manutenção de criterioso controle e registro quanto à higienização da água das piscinas.



11. GARANTIR VENTILAÇÃO DO AMBIENTE:

11.1. A renovação de ar deve ser preferencialmente com ventilação natural (através de aberturas – janelas – voltadas para área externa) concomitante com a diminuição de pessoas por m² de área do local.

11.2. Manutenção de sistemas mecânicos de ventilação e de climatização limpos, implantando Plano de Manutenção, Operação e Controle, registrando os procedimentos realizados, conforme protocolo sanitário geral.



ANEXO IV

PROTOCOLO SANITÁRIO- CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO EVENTOS SOCIAIS

1. CONDIÇÕES GERAIS

- 1.1. Cumprimento dos demais protocolos sanitários aplicáveis.
- 1.2. Presença de colaboradores apenas imprescindíveis para a realização das atividades.
- 1.3. Cumprimento do protocolo sanitário para restaurantes, lanchonetes e outros locais com consumação de alimentos.
- 1.4. Máximo de 06 (seis) pessoas por mesa, com distanciamento mínimo de 1,0 metros entre cada mesa.

2. PROIBIÇÕES

- 2.1. Participação de público em eventuais apresentações, bem como qualquer interação com o público ou fotos com artistas.
- 2.2. Presença de pessoas que não sejam indispensáveis na organização e realização da atividade.
- 2.3. Presença de público em pé.

3. PREVENÇÃO ÀS AGLOMERAÇÕES

- 3.1. Realização de reserva de assentos.
- 3.2. Permissão da entrada do público de forma organizada para acomodação nos assentos.
- 3.3. Utilização do maior número possível de entradas.
- 3.4. Demarcação de locais em eventuais filas.

4. DISTANCIAMENTO ENTRE PESSOAS

- 4.1. Disponibilização e manutenção de assentos alternados na mesma fileira e entre fileiras, de modo a garantir o distanciamento mínimo de 1 metro entre pessoas ou grupo familiar.
- 4.2. Disposição de mobiliário e espaçamento das mesas de modo a permitir o distanciamento mínimo de 1 metro entre pessoas ou grupo familiar.



4.3. Distanciamento mínimo de 1 metro em eventuais filas de serviço de buffet em ponto fixo, com demarcação do solo.

4.4. Garantia de distanciamento nos momentos de comemoração, com orientação para que as pessoas permaneçam sentadas em seus lugares ou em pé ao lado de seus assentos.

5. PREVENÇÃO À TRANSMISSÃO DIRETA

5.1. Utilização de máscara por todos os funcionários, colaboradores e público presente.

5.2. Garantia de proteção física de alimentos e bebidas, evitando a exposição destes em qualquer ambiente, sendo recomendada utilização de bolo cenográfico, quando houver.

6. HIGIENE PESSOAL.

6.1. Higienização das mãos antes de entrar (inclusive das crianças pelos pais), ao sair e em períodos regulares durante a atividade.

6.2. Disponibilização de estação para higienização própria dos funcionários a menos de cinco metros do posto de trabalho.

6.3. Higienização das mãos do garçom em serviço de bufê volante a cada ciclo de serviço.

7. HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBJETOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO, COM ÁLCOOL SANITIZANTE OU OUTRO PRODUTO DESINFETANTE APROPRIADO.

7.1. Realização de limpeza e higienização de todas as áreas comuns antes da abertura.

7.2. Higienização de figurinos, instrumentos e objetos antes e depois do uso.

7.3. Higienização de todos os equipamentos e utensílios de uso comum antes de serem utilizados por outros funcionários.



ANEXO V

PROTOCOLO SANITÁRIO- CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO ATIVIDADES DE ESTÉTICA, CABELEIREIROS, MANICURE E SIMILARES

1. CONDIÇÕES GERAIS

- 1.1. Disponibilização e garantia de uso de todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários aos funcionários para cada tipo de atividade (incluindo atividades de limpeza, retirada e troca de lixo, manuseio e manipulação de alimentos).
- 1.2. Utilização de uniformes exclusivamente nas dependências da empresa, lavados e trocados diariamente.
- 1.3. Agendamentos prévios para atendimento, garantindo intervalo de tempo suficiente para higienização completa da estação de trabalho e utensílios.

2. PROIBIÇÕES

- 2.1. Circulação de clientes nos diversos ambientes do estabelecimento.
- 2.2. Clientes e colaboradores sem máscaras nos ambientes do estabelecimento.
- 2.3. Filas ou aglomerações nas entradas.
- 2.4. Atendimentos de pessoas sintomáticas respiratórias.
- 2.5. Provedores de amostras de produtos compartilhados aos clientes para venda no estabelecimento

3. PREVENÇÃO ÀS AGLOMERAÇÕES

- 3.1. Orientação aos clientes que evitem chegar antecipadamente ou com atrasos para evitar permanência em ambientes como recepções e salas de espera.
- 3.2. Demarcação de áreas de fluxo de pessoas para evitar aglomerações, reduzindo o número de pessoas ao mesmo tempo no mesmo ambiente e respeitando o distanciamento mínimo.

4. DISTANCIAMENTO ENTRE PESSOAS

- 4.1. Manutenção da distância mínima de 1,5 metro entre as estações de trabalho ou atendimento em salas individuais.



5. PREVENÇÃO AO CONTATO FÍSICO ENTRE PESSOAS, SUPERFÍCIES E OBJETOS COMPARTILHADOS

5.1. Fornecimento de água potável de modo individualizado. Caso sejam utilizados galões, filtros ou purificadores de água, os copos devem ser descartáveis ou de uso individual.

5.2. Fracionamento de produtos para cada atendimento.

5.3. Utilização de luvas descartáveis para contato físico com o cliente.

5.4. Troca de toalhas e capas protetoras a cada cliente.

6. HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBJETOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO, COM ÁLCOOL SANITIZANTE

OU OUTRO PRODUTO DESINFETANTE APROPRIADO

6.1. Garantia de higienização de balcões, assentos de salas de recepção/espera entre um cliente e outro.

6.2. Higienização de bobs, presilhas, pentes, escovas e outros utensílios, colocando de molho por 15 minutos:

6.2.1. Em solução de água com água sanitária de 2 a 2,5%, conforme instruções do fabricante para desinfecção de materiais;

6.2.2. Em solução de clorexidina a 2%, com diluição de 100ml de clorexidina para 1 litro de água.

6.3. Higienização das estações de trabalho e equipamentos a cada atendimento.

6.4. Disponibilização de kits de limpeza aos funcionários e orientá-los para a higienização das superfícies e objetos de contato frequente antes e após o seu uso.

6.5. Realização do processo de esterilização, conforme preconizado pela legislação sanitária vigente.



ANEXO VI

PROTOCOLO SANITÁRIO- CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO PARQUES, CENTROS DE ENTRETENIMENTO E LAZER

1. CONDIÇÕES GERAIS

- 1.1. Presença de colaboradores apenas imprescindíveis para a realização das atividades.

2. PROIBIÇÕES

- 2.1. Acesso e permanência de qualquer funcionário, visitante ou usuário sem uso de máscara.
- 2.2. Consumo de alimentos ou bebidas no local.

3. PREVENÇÃO ÀS AGLOMERAÇÕES

- 3.1. Utilização do maior número possível de entradas.
- 3.2. Demarcação de locais em eventuais filas.

4. DISTANCIAMENTO ENTRE PESSOAS

- 4.1. Distanciamento mínimo de 1 metro de funcionários e locais de permanência do público.
- 4.2. Disposição de equipamentos/atrações de modo a permitir o distanciamento mínimo de 1 metro entre pessoas ou grupo familiar.
- 4.3. Distanciamento mínimo de 1 metro em eventuais filas.

5. PREVENÇÃO AO CONTATO FÍSICO ENTRE PESSOAS, SUPERFÍCIES E OBJETOS COMPARTILHADOS

- 5.1. A conferência de ingressos deverá ser visual, através de leitores óticos ou de auto check-in, sem contato manual por parte do atendente.



5.2. Embarque e desembarque nos equipamentos sem contato físico entre visitante e funcionário.

5.2.1. Onde a assistência é necessária (crianças e pessoas com mobilidade reduzida) deve ser realizada por membro da família.

5.3. Estacionamento de veículos realizado pelo próprio usuário.

6. HIGIENE PESSOAL

6.1. Higienização de mãos de funcionários/operadores após cada ciclo de operação (embarque, desembarque e atendimentos).

6.2. Higienização das mãos antes de entrar (inclusive das crianças pelos pais), ao sair e em períodos regulares durante a permanência no local.

6.3. Disponibilização de estação para higienização própria dos funcionários a menos de cinco metros do posto de trabalho.

7. HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBJETOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO, COM ÁLCOOL SANITIZANTE OU OUTRO PRODUTO DESINFETANTE APROPRIADO.

7.1. Atrações, brinquedos e equipamentos de uso coletivo, tais como bancos, estruturas fixas, piscinas de bolinhas, playgrounds ou atrações coletivas com movimentação de pessoas devem ser higienizados periodicamente.

7.2. Realização de limpeza e higienização das áreas comuns antes da abertura, devendo o procedimento ser repetido periodicamente.

7.3. Higienização de equipamentos (rádios HTs, contadores numéricos) e outros utensílios de trabalho antes de serem utilizados por outros funcionários.

7.4. Higienização de armários, como guarda volumes e vestiários, a cada troca de usuário.

7.5. Higienização de ferramentas pelas equipes de manutenção antes e após cada uso.

7.6. Higienização das gôndolas, boias, esteiras, cabines, travas de segurança, assentos, e demais superfícies de contato a cada uso.