



DECRETO Nº 127/2020

Dispõe sobre a autorização e o protocolo sanitário para o funcionamento das atividades que menciona e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO FIRME**, no uso de suas atribuições legais, e em razão do Decreto n. 28/2020, que implementou situação de emergência em saúde pública no Município de Porto Firme,

DECRETA:

Art. 1º A partir de 14 de setembro de 2020, os estabelecimentos comerciais e de serviços indicados no rol deste artigo ficam autorizados a funcionar mediante o cumprimento do protocolo de segurança sanitária que constitui o Anexo I deste Decreto:

I – comércio de eletrodomésticos, eletrônicos, equipamentos de áudio, vídeo e similares;

II – salão de beleza, estética e similares;

III – lojas de roupas, bijuterias, joias, calçados, artigos de viagem e similares;

IV – padaria, mercado, mercearia, minimercado, armazém, açougue, drogarias e similares;

V – móveis, iluminação, material elétrico, materiais de construção e similares;

VI – academia, estúdio de *personal trainer*, pilates e similares;

VII – Centro de Formação de Condutores;

VIII – atividades hoteleiras e hospedagem em geral;

IX – restaurantes;

X – feira livre;

XI – lanchonetes e bares;

XII – templos religiosos;

XIII – consultório médico, odontológico, fisioterapia, psicologia e outras atividades de nível superior da área de saúde.

Parágrafo único – Havendo alguma atividade não contemplada neste artigo, o interessado formulará requerimento de funcionamento dirigido à Secretaria Municipal de Saúde para que seja elaborado o respectivo protocolo de segurança sanitária.

Art. 2º Os estabelecimentos somente poderão funcionar após entregarem à Prefeitura o Termo de Responsabilidade que constitui o Anexo II deste Decreto que ficará disponível no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal (www.portofirme.mg.gov.br).

Art. 3º O Poder Executivo promoverá ampla divulgação das medidas determinadas neste Decreto.

Art. 4º As determinações contidas neste Decreto vigorarão por prazo indeterminado, podendo ser alteradas no caso de persistir ou agravar a necessidade.



Prefeitura Municipal de Porto Firme
Estado de Minas Gerais



Art. 5º O descumprimento das normas deste Decreto sujeitará o infrator às penas dos artigos 268 e 330 do Código Penal, conforme disposto na Portaria Interministerial nº 05/2020 dos Ministérios da Saúde e da Justiça e da Segurança Públicas com o imediato acionamento das autoridades policiais e judiciais para a adoção das medidas cabíveis.

Parágrafo único – Em decorrência do descumprimento das normas previstas neste Decreto, o infrator estará sujeito à pena de multa no valor de 500 (quinhentas) UFEMG – Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais, aplicável em dobro em cada reincidência, além da imediata interdição do estabelecimento e apreensão de mercadorias e equipamentos, nas hipóteses cabíveis.

Art. 6º O descumprimento de quaisquer obrigações e/ou diretrizes previstas neste Decreto autoriza a imediata interdição e consequente fechamento do estabelecimento, ainda que sua atividade seja considerada essencial, sem prejuízo de aplicação de multa, cassação de alvará e outras penalidades previstas em lei, bem como o acionamento da Polícia Militar para as providências cabíveis.

Art. 7º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Firme, 1º de setembro de 2020.

Reginaldo Barbosa Gonçalves
Prefeito Municipal



ANEXO I DO DECRETO Nº 127/2020

**PROTOCOLO PARA COMÉRCIO DE ELETRODOMÉSTICOS E EQUIPAMENTOS
DE ÁUDIO, VÍDEO E SIMILARES**

Art. 1º O funcionamento deverá obedecer as seguintes observações, sendo permitido no horário de 7h às 18h, de segunda a sábado:

- I- A empresa deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara, para trabalhadores (sempre) e clientes (quando necessário);
- II- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os funcionários;
- III- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre as pessoas, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada pessoa;
- IV- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e, sempre que possível, providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente (placa de acrílico ou face shield), principalmente nos momentos de atendimento e pagamento. Promover o uso de canais de venda à distância;
- V- Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;
- VI- Poderá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5º. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;
- VII- Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com orientações de higiene, proteção por todo o espaço utilizado por pessoas, sejam clientes, hóspedes, alunos ou funcionários, incluindo entrada, quartos, espaços comuns, elevadores, caixas, etc. Caso exista equipamento de som, utilizar avisos sonoros com o mesmo fim;
- VIII- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado. Na impossibilidade, seguir



- rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;
- IX- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão (bebedouros) devem ser lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis ou itens de uso pessoal;
 - X- A prestação de serviço ao cliente deve ser realizada preferencialmente com agendamento;
 - XI- Treinar todos colaboradores quanto á origem, sintomas, prevenção e transmissão da COVID-19.
 - XII- Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos (corredores, balcões de atendimento, caixas e outros);
 - XIII- Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;

Art. 2º Sobre o ambiente a qual circula os empregados e clientes observa-se:

- I- Realizar a higienização dos pisos, depósitos, áreas de circulação, estoques, balcões, sanitários, maçanetas, torneiras, corrimões, interruptores, botões de elevadores, pisos, ralos, paredes e todas as superfícies metálicas constantemente com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade, utilizando os produtos apropriados e EPIs;
- II- Não utilizar espanadores para limpeza de poeira;
- III- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- IV- Realizar a higienização obrigatória antes e após uso, de qualquer objeto ou espaço utilizado por duas pessoas diferentes,
- V- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para atingir o distanciamento de 2 metros entre as pessoas e baias de trabalho, sinalizando as áreas de circulação interna, incluindo espaços próximos às gôndolas, prateleiras e afins;



- VI- Para fins de cálculo de número máximo de pessoas (clientes, alunos e funcionários), deve ser atingida a marca de 4m_ por pessoa (Exemplo: área livre de 32m_ / 4 m_ = 8 pessoas no máximo);
- VII- O acesso ao estabelecimento do lado de fora também deverá ser controlado evitando aglomeração, demarcando a distância de 2 metros para as filas;

PROTOCOLO PARA SALÃO DE BELEZA , ESTÉTICA E SIMILARES

Art. 1º Para o funcionamento dos salões e atividades de estética observa-se, sendo permitido no horário de 7h às 18h, de segunda a sábado:

- I- Realizar atendimento somente com horário agendado, respeitando um intervalo mínimo de 30 (trinta) minutos entre os clientes para higienização e desinfecção dos mobiliários, dos equipamentos e das mãos dos colaboradores;
- II- Proibir a permanência de clientes no estabelecimento fora do horário de atendimento, desativando a sala de espera e recepção;
- III- Proibir o atendimento de um profissional por mais de um cliente, simultaneamente;
- IV- Proibir o consumo de alimentos e bebidas pelos clientes, bem como recolher jornais, revistas e similares;
- V- Não permitir a entrada de acompanhantes de clientes, a não ser para as pessoas com mobilidade reduzida que necessitam do acompanhante para se deslocarem. Os acompanhantes deverão aguardar fora do estabelecimento;
- VI- Adotar as medidas necessárias que assegurem a distância mínima de 2 metros entre os clientes, colocando as estações de distantes umas das outras na medida acima;
- VII- Disponibilizar álcool 70% em gel para os clientes, bem como sinalizar as pias e lavatórios e manter sabonete líquido e toalhas descartáveis;

Art. 2º Sobre o ambiente de trabalho observa-se:

- I- Manter o ambiente ventilado e arejado;



- II- Higienizar, após cada procedimento, os objetos, cadeiras, poltronas, macas, carrinhos de manicure, equipamentos, espelhos, bancadas, superfícies e outros materiais (pentas, escovas, tesouras, dentre outros) com os quais os clientes mantiverem contato;
- III- Os estabelecimentos que venderem produtos cosméticos ficam proibidos de ter mostruário disposto ao cliente para experimentar produtos (batom, perfumes, bases, pós, sombras, cremes hidratantes, entre outros) bem como

intensificar a higiene dos produtos expostos em vitrine (recomenda-se redução da exposição de produtos);

Art. 3º Sobre a realização de procedimentos observa-se:

- I- O cliente deve ser questionado previamente (de preferência ao telefone, quando for marcar seu atendimento), se apresenta sintomas respiratórios, se está em isolamento ou quarentena em decorrência do COVID-19 e, em caso positivo, não poderá ser atendido;
- II- Adotar sistemas de escalas e alterações de jornada, para impedir a aglomeração de funcionários e clientes;
- III- Máscaras devem ser disponibilizadas para os clientes, caso o procedimento permita o uso destas. As mesmas devem ser colocadas no rosto após a higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70%;
- IV- Toalhas devem ser trocadas a cada atendimento/procedimento e descartadas temporariamente em recipiente separado, exclusivamente para este fim e posteriormente lavadas/desinfetadas;
- V- Manter número suficiente de escovas, pentas, tesouras e outros equipamentos, de forma a atender ao tempo necessário para higienização após cada uso;
- VI- Utilizar luvas, inclusive para lavagem de cabelos, que deverão ser trocadas após atendimento de cada cliente;
- VII- Utilizar capas individuais e descartáveis;
- VIII- Utilizar lâminas descartáveis, vedada á reutilização, sendo o descarte em recipientes rígidos, com tampa;



- IX- Os produtos de maquiagem devem ser de uso exclusivo de cada cliente;
- X- Proibir o uso de qualquer tipo de reservatório de água para manicures e pedicures, como bacias, pulverizadores e outros, devendo ser substituídos por material descartável;
- XI- Para serviços de depilação, utilizar espátulas, palitos e ceras descartáveis; providenciar a desinfecção das macas após o atendimento de cada cliente e utilizar lençóis descartáveis.
- XII- Orientar ao cliente que preferencialmente leve seu próprio material como toalhas e instrumentos de manicure (alicate, cortador de unha, palito, espátula, esmaltes).

PROTOCOLO PARA LOJAS DE ROUPAS, BIJUTERIAS, JOIAS, CALÇADOS E ARTIGOS DE VIAGEM E SIMILARES

Art. 1º O funcionamento deverá obedecer as seguintes observações, sendo permitido no horário de 7h às 18h, de segunda a sábado:

- I- A empresa deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara, para trabalhadores (sempre) e clientes (quando necessário);
- II- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os funcionários;
- III- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre as pessoas, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada pessoa;
- IV- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e, sempre que possível, providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente (placa de acrílico ou face shield), principalmente nos momentos de atendimento e pagamento. Promover o uso de canais de venda à distância;
- V- Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;
- VI- Poderá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida



ser superior a 37,5°. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;

- VII- Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com orientações de higiene proteção por todo o espaço utilizado por pessoas sejam clientes, hóspedes, alunos ou funcionários, incluindo entrada, quartos, espaços comuns, elevadores, caixas, etc. Caso exista equipamento de som, utilizar avisos sonoros com o mesmo fim;
- VIII- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado. Na impossibilidade, seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;
- IX- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão (bebedouros) devem ser lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis ou itens de uso pessoal;
- X- A prestação de serviço ao cliente deve ser realizada preferencialmente com agendamento;
- XI- Treinar todos colaboradores quanto a origem, sintomas, prevenção e transmissão da COVID-19.
- XII- Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos (corredores, balcões de atendimento, caixas e outros);
- XIII- Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;
- XIV- Reduzir a exposição dos produtos (roupa, calçados, material esportivo) em vitrines, prateleiras abertas e araras, evitando o contato direto com o cliente, realizando higienização de forma frequente dos que permanecerem expostos;
- XV- Não permitir a prova de roupas no estabelecimento;

Art. 2º Sobre o ambiente a qual circula os empregados e clientes observa-se:

- I- Realizar a higienização dos pisos, depósitos, áreas de circulação, estoques, balcões, sanitários, maçanetas, torneiras, corrimões, interruptores, botões



de elevadores, pisos, ralos, paredes e todas as superfícies metálicas constantemente com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade, utilizando os produtos apropriados e EPIs;

- II- Não utilizar espanadores para limpeza de poeira;
- III- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- IV- Realizar a higienização obrigatória antes e após uso, de qualquer objeto ou espaço utilizado por duas pessoas diferentes,
- V- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para atingir o distanciamento de 2 metros entre as pessoas e baias de trabalho, sinalizando as áreas de circulação interna, incluindo espaços próximos às gôndolas, prateleiras e afins;
- VI- Para fins de cálculo de número máximo de pessoas (clientes, alunos e funcionários), deve ser atingida a marca de 4m₂ por pessoa (Exemplo: área livre de 32m₂ / 4 m₂ = 8 pessoas no máximo). Para grandes ambientes (shoppings, museus, aeroportos, etc), verifique as regras no capítulo específico;
- VII- O acesso ao estabelecimento do lado de fora também deverá ser controlado evitando aglomeração, demarcando a distância de 2 metros para as filas;

**PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE PADARIAS, MERCADOS,
MERCEARIAS, MINI-MERCADOS, ARMAZÉNS, AÇOUQUES,
DROGARIAS E SIMILARES**

Art. 1º Sobre as disposições gerais observa-se, sendo permitido no horário de 7h às 19h, de segunda a sábado:

- I- A empresa deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara, para trabalhadores (sempre) e clientes (quando necessário);
- II- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os funcionários;



- III- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre as pessoas, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada pessoa;
- IV- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e, sempre que possível, providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente (placa de acrílico ou face shield), principalmente nos momentos de atendimento e pagamento. Promover o uso de canais de venda à distância;
- V- Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;
- VI- Poderá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5°. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;
- VII- Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com orientações de higiene proteção por todo o espaço utilizado por pessoas sejam clientes, hóspedes, alunos ou funcionários, incluindo entrada, quartos, espaços comuns, elevadores, caixas, etc. Caso exista equipamento de som, utilizar avisos sonoros com o mesmo fim;
- VIII- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado. Na impossibilidade, seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;
- IX- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão (bebedouros) devem ser lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis ou itens de uso pessoal;
- X- A prestação de serviço ao cliente deve ser realizada preferencialmente com agendamento;
- XI- Treinar todos colaboradores quanto a origem, sintomas, prevenção e transmissão da COVID-19.
- XII- Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos (corredores, balcões de atendimento, caixas e outros);
- XIII- Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;



Art. 2º Sobre o ambiente a qual circula os empregados e clientes observa-se:

- I- Realizar a higienização dos pisos, depósitos, áreas de circulação, estoques, balcões, sanitários, maçanetas, torneiras, corrimões, interruptores, botões de elevadores, pisos, ralos, paredes e todas as superfícies metálicas constantemente com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade, utilizando os produtos apropriados e EPIs;
- II- Não utilizar espanadores para limpeza de poeira;
- III- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- IV- Realizar a higienização obrigatória antes e após uso, de qualquer objeto ou espaço utilizado por duas pessoas diferentes,
- V- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para atingir o distanciamento de 2 metros entre as pessoas e baias de trabalho, sinalizando as áreas de circulação interna, incluindo espaços próximos às gôndolas, prateleiras e afins;
- VI- Para fins de cálculo de número máximo de pessoas (clientes, alunos e funcionários), deve ser atingida a marca de 4m₂ por pessoa (Exemplo: área livre de 32m₂ / 4 m₂ = 8 pessoas no máximo). Para grandes ambientes (shoppings, museus, aeroportos, etc), verifique as regras no capítulo específico;
- VII- O acesso ao estabelecimento do lado de fora também deverá ser controlado evitando aglomeração, demarcando a distância de 2 metros para as filas;

PROTOCOLO PARA LOJAS DE MÓVEIS, LUSTRES, MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO E SIMILARES

Art. 1º O funcionamento deveser obedecer as seguintes observações, sendo permitido no horário de 7h às 18h, de segunda a sábado:



- I- A empresa deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara, para trabalhadores (sempre) e clientes (quando necessário);
- II- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os funcionários;
- III- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre as pessoas, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada pessoa;
- IV- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e, sempre que possível, providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente (placa de acrílico ou face shield), principalmente nos momentos de atendimento e pagamento. Promover o uso de canais de venda à distância;
- V- Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;
- VI- Poderá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5°. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;
- VII- Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com orientações de higiene proteção por todo o espaço utilizado por pessoas sejam clientes, hóspedes, alunos ou funcionários, incluindo entrada, quartos, espaços comuns, elevadores, caixas, etc. Caso exista equipamento de som, utilizar avisos sonoros com o mesmo fim;
- VIII- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado. Na impossibilidade, seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;
- IX- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão (bebedouros), devem ser lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis ou itens de uso pessoal;
- X- A prestação de serviço ao cliente deve ser realizada preferencialmente com agendamento;



- XI- Treinar todos colaboradores quanto a origem, sintomas, prevenção e transmissão da COVID-19.
- XII- Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos (corredores, balcões de atendimento, caixas e outros);
- XIII- Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;

Art. 2º Sobre o ambiente a qual circula os empregados e clientes observa-se:

- I- Realizar a higienização dos pisos, depósitos, áreas de circulação, estoques, balcões, sanitários, maçanetas, torneiras, corrimões, interruptores, botões de elevadores, pisos, ralos, paredes e todas as superfícies metálicas constantemente com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade, utilizando os produtos apropriados e EPIs;
- II- Não utilizar espanadores para limpeza de poeira;
- III- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- IV- Realizar a higienização obrigatória antes e após uso, de qualquer objeto ou espaço utilizado por duas pessoas diferentes,
- V- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para atingir o distanciamento de 2 metros entre as pessoas e baias de trabalho, sinalizando as áreas de circulação interna, incluindo espaços próximos às gondolas, prateleiras e afins;
- VI- Para fins de cálculo de número máximo de pessoas (clientes, alunos e funcionários), deve ser atingida a marca de 4m₂ por pessoa (Exemplo: área livre de 32m₂ / 4 m₂ = 8 pessoas no máximo). Para grandes ambientes (shoppings, museus, aeroportos, etc), verifique as regras no capítulo específico;



- VII- O acesso ao estabelecimento do lado de fora também deverá ser controlado evitando aglomeração, demarcando a distância de 2 metros para as filas;

PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE ACADEMIAS E ESTÚDIO DE PILATES

Art. 1º O funcionamento deverá obedecer as seguintes observações, sendo permitido no horário de 7h às 22h, de segunda a sábado:

A empresa deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara, para trabalhadores (sempre) e clientes (quando necessário);

Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os funcionários;

Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre as pessoas, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada pessoa;

Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e, sempre que possível, providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente (placa de acrílico ou face shield), principalmente nos momentos de atendimento e pagamento.

Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;

Poderá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5º. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;

Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com orientações de higiene proteção por todo o espaço utilizado por pessoas sejam clientes, hóspedes, alunos ou funcionários, incluindo entrada, quartos, espaços comuns, elevadores, caixas, etc. Caso exista equipamento de som, utilizar avisos sonoros com o mesmo fim;

Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado. Na impossibilidade, seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;

Cada aluno deverá levar sua garrafinha com água;

A prestação de serviço ao cliente deve ser realizada preferencialmente com agendamento;



Treinar todos colaboradores quanto á origem, sintomas, prevenção e transmissão da COVID-19.

Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos (corredores, balcões de atendimento, caixas e outros);

Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;

Art. 2º Sobre o ambiente no qual circula os empregados e clientes observa-se:

- I- Realizar a higienização dos pisos, depósitos, áreas de circulação, estoques, balcões, sanitários, maçanetas, torneiras, corrimões, interruptores, botões de elevadores, pisos, ralos, paredes e todas as superfícies metálicas constantemente com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade, utilizando os produtos apropriados e EPIs;
- II- Não utilizar espanadores para limpeza de poeira;
- III- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- IV- Realizar a higienização obrigatória antes e após uso, de qualquer objeto ou espaço utilizado por duas pessoas diferentes,
- V- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para atingir o distanciamento de 2 metros entre as pessoas e baias de trabalho, sinalizando as áreas de circulação interna, incluindo espaços próximos às gôndolas, prateleiras e afins;
- VI- O acesso ao estabelecimento do lado de fora também deverá ser controlado evitando aglomeração, demarcando a distância de 2 metros para as filas;

Art. 3º Sobre a proteção dos alunos e dos profissionais educadores observa-se:

- I- Realizar registro diário do estado de saúde de todos os profissionais em atividade, registrando a anamnese e exame clínico. Caso haja presença de qualquer sinal ou sintoma respiratório o profissional ou colaborador deve



ser isolado, por 10 dias, dos demais e sua testagem, com exame de biologia molecular (PCR) deve ser realizada preferencialmente no 3º dia após início dos sintomas, no máximo até o 7º dia. O retorno será após 10 dias, além de mais 72 horas após fim dos sintomas, sem intercorrências;

- II- Recomendar aos praticantes que cheguem aos horários estipulados, e ao término do treinamento, não façam reuniões (o treino deverá ser realizado com no máximo 50 minutos). Os grupos devem começar e terminar as atividades no mesmo espaço de tempo e saírem de forma ordenada, sem contato e aglomeração;
- III- Ao sair uma turma deverá respeitar o tempo de no mínimo 10 minutos para higienização dos aparelhos e ambiente;
- IV- Os equipamentos de academia e de treinamento devem estar dispostos a uma distância mínima de 2 metros entre si;
- V- Todos os atletas, praticantes e demais presentes aos locais de atividades devem usar máscara.
- VI- Trocar a máscara toda vez que estiver úmida, acondicionando a máscara utilizada em embalagem própria;
- VII- Não utilizar salas de vapor ou sauna, e isolar locais sem circulação de ar;
- VIII- Em modalidades que é necessário a utilização de acessórios, estes devem ficar em locais de acesso sem aglomeração, sendo higienizados entre cada utilização;
- IX- Deve-se evitar a utilização e o manuseio de celulares durante a prática de atividade física;
- X- Checar a temperatura dos frequentadores antes de adentrar academias e espaço de treinamento, não autorizando a entrada de pessoas, tanto atletas quanto colaboradores, com temperatura de 37,5º C ou mais nos locais de treino.
- XI- A diretriz também abarca os acompanhantes, mesmo com temperatura inferior;
- XII- Pessoas dos grupos de risco não podem fazer parte das atividades;
- XIII- Não utilizar guarda volumes nem outros locais onde pode ocorrer estímulo à aglomeração de pessoas.

ART. 4º Sobre a entrada de alunos e a higienização do ambiente e dos aparelhos observa-se:



- I- Os estabelecimentos devem abster-se de usar cancelas ou catracas que obriguem o uso das mãos para permissão de entrada. Em caso de impossibilidade de desativação das existentes, a entrada do usuário deverá ser liberada por funcionário;
- II- Os alunos que apresentam cabelos comprimidos deve mantê-los amarrado/preso durante os treinos;
- III- Todos os fluxos dentro do local de treinamentos e competições devem ser unidirecionais, com redução da quantidade de pessoas nos locais fechados;
- IV- Não permitir o uso de áreas de convivência;
- V- Higienizar objetos e equipamentos entre as utilizações de pessoas distintas;
- VI- Utilizar os próprios equipamentos individuais. No caso de equipamentos coletivos, é necessária a desinfecção antes e após a utilização;
- VII- Reforçar a limpeza dos equipamentos e locais de treinamento e circulação de pessoas, principalmente os de uso comum, como colchonetes, barras, colchões, tatames e outros. A cada sessão de treinamento deve ser realizada desinfecção do local com produtos apropriados.

PROTOCOLO PARA O FUNCIONAMENTO DOS CENTROS DE FORMAÇÃO DE CONDUTORES DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19

Art. 1º Sobre as atividades administrativas, ao ambiente da empresa e aos colaboradores/trabalhadores observa-se, sendo permitido no horário de 7h às 18h, de segunda a sábado:

- I- Redução do quantitativo de funcionários ao mínimo possível no ambiente da recepção e ao estritamente necessário para o funcionamento do CFC;
- II- Afixação de barreira de proteção física para os funcionários quando em contato com o cliente na recepção;
- III- Atendimento simultâneo a no máximo 1 (um) cliente a cada 4 (quatro) m² de área livre na recepção, garantindo-se uma distância mínima de 2 (dois) metros entre um cliente e outro;
- IV- Permissão para a entrada de alunos/clientes no estabelecimento somente se estiverem utilizando máscaras;



- V- Proibição de realização de eventos de captação de alunos que gerem aglomeração de pessoas no estabelecimento e nas vias públicas adjacentes;
- VI- Demarcação das áreas de circulação interna com a sinalização da distância de 2 (dois) metros que deve ser mantida entre um aluno/cliente e outro;
- VII- Disponibilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados às atividades exercidas e em quantidades suficientes para os funcionários em trabalho presencial;
- VIII- Disponibilização de álcool em gel ou álcool a 70% e de papel toalha na recepção, nas demais repartições, nas salas de aula, na sala do simulador e no interior dos veículos de treinamento, à disposição dos alunos, clientes e funcionários;
- IX- Disponibilização de sabão para higienização das mãos e de papel toalha para secagem delas nos banheiros (proibição de toalhas de tecido);
- X- Orientação aos colaboradores/trabalhadores para que realizem a higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel ou álcool a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilização de máquinas de cartões de crédito;
- XI- Higienização obrigatória e minuciosa do leitor biométrico, com álcool gel a 70%, entre uma validação biométrica e outra;
- XII- Higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, balcões, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e de todas as superfícies metálicas com álcool a 70%;
- XIII- Reforço dos procedimentos de limpeza dos pisos, sanitários e áreas de circulação de clientes.
- XIV- Manutenção do ambiente de trabalho com ventilação adequada e portas e janelas abertas sempre que possível – a utilização de aparelho de ar condicionado deve ser evitada;
- XV- Proibição de utilização de bebedouros coletivos – caso o CFC possua bebedouro, este deve ser lacrado;
- XVI- Proibição da permanência de acompanhantes nas dependências do CFC e durante os treinos práticos, bem como de alunos que já tenham finalizado suas aulas;



- XVII- Preenchimento de formulário/questionário (a ser disponibilizado) contendo perguntas acerca do estado de saúde do aluno/candidato. Na eventualidade de algum sintoma, o aluno/candidato deverá ser orientado a isolar-se ou a procurar alguma unidade de saúde;
- XVIII- Colaboradores/trabalhadores que integram o grupo de risco devem permanecer em casa e realizar seus serviços em regime de home-office ou teletrabalho.
- XIX- Colaboradores/trabalhadores que residem com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, podem realizar seus serviços em regime de home-office ou teletrabalho.
- XX- Caso apresentem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, os colaboradores/trabalhadores devem ser afastados imediatamente de suas atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias. Se os sintomas persistirem, deverão permanecer afastados até a completa melhora;
- XXI- Priorização do deslocamento dos alunos até as áreas de exames de prática de direção por meios próprios, sendo permitida, na eventualidade de deslocarem-se no veículo do CFC, uma quantidade não superior a dois alunos em seu interior.

Art. 2º Sobre as aulas ministradas durante os cursos teóricos de formação, de atualização e reciclagem observa-se:

- I- Exigência de que os alunos/candidatos, bem como os instrutores, utilizem os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) – sobretudo máscaras – durante as aulas e façam a higienização das mãos antes do início de cada aula;
- II- Higienização obrigatória e minuciosa das cadeiras, carteiras, demais mobiliários e objetos utilizados antes e após cada aula;
- III- Limite de 1 (um) aluno a cada 4(quatro) m² na sala de aula, considerando-se um espaço de 2 (dois) metros de distância entre uma cadeira e outra.

Art. 3º Protocolos relacionados às aulas práticas ministradas em simuladores observa-se:

- I- Exigência de que o aluno/candidato, bem como o instrutor, utilizem os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) – sobretudo máscaras –



durante as aulas e façam a higienização das mãos antes do início de cada aula;

II- Higienização obrigatória e minuciosa do simulador antes e após cada aula, incluindo painel dianteiro, volante, câmbio, alavancas de sinalização, freio de mão, cinto de segurança, bancos, espelhos retrovisores e seus ajustes, chaves do veículo, monitores e câmeras;

III- Proibição de mais de 1(um) aluno por equipamento;

IV- Autorização de apenas 1(um) instrutor no ambiente de aula de simulação de direção.

Art. 4º Protocolos relacionados às aulas práticas de direção veicular observa-se:

I- Exigência de que o aluno/candidato, bem como o instrutor, utilizem os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) – sobretudo máscaras – durante as aulas e façam a higienização das mãos antes do início de cada aula;

II- Higienização obrigatória e minuciosa dos veículos a cada troca de aluno/candidato em todas as partes de contato, como volante, freio de mão, alavanca de marcha, maçanetas, banco e lateral esquerda do aluno (nas motos, higienização deve ser realizada nas manoplas e manetes, bem como no assento e no tanque de combustível);

III- Realização das aulas práticas com os vidros do veículo abertos, sendo proibido o uso de ar condicionado;

IV- Proibição de mais de 1(um) aluno por veículo;

V- Proibição de utilização de capacete de forma compartilhada: cada aluno deve levar seu próprio capacete;

VI- No término de cada expediente, os veículos devem ser lavados externamente com água e sabão;

VII- Higienização/lavagem da pista, caso o CFC possua pista própria;

VIII- Possibilidade de realização de 03 aulas sequenciais por aluno/candidato.



PROTOCOLO PARA ATIVIDADES HOTELEIRAS E HOSPEDAGEM EM GERAL

Art. 1º Sobre as disposições gerais para enfrentamento da COVID-19 observa-se:

- I- A empresa deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara, para trabalhadores (sempre) e clientes (quando necessário);
- II- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os funcionários;
- III- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre as pessoas, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada pessoa;
- IV- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e, sempre que possível, providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente (placa de acrílico ou face shield), principalmente nos momentos de atendimento e pagamento. Promover o uso de canais de venda à distância;
- V- Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;
- VI- Poderá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5º. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;
- VII- Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com orientações de higiene proteção por todo o espaço utilizado por pessoas sejam clientes, hóspedes, alunos ou funcionários, incluindo entrada, quartos, espaços comuns, elevadores, caixas, etc. Caso exista equipamento de som, utilizar avisos sonoros com o mesmo fim;
- VIII- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado. Na impossibilidade, seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;
- IX- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão (bebedouros) devem ser lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis ou itens de uso pessoal;



- X- A prestação de serviço ao cliente deve ser realizada preferencialmente com agendamento;
- XI- Treinar todos colaboradores quanto a origem, sintomas, prevenção e transmissão da COVID-19.
- XII- Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos (corredores, balcões de atendimento, caixas e outros);
- XIII- Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;

Art. 2º Sobre a proteção dos clientes e funcionários observa-se:

- I- Este documento deve ser impresso e entregue ao hóspede no momento do check-in;
- II- Os estabelecimentos somente poderão ativar 50% de sua capacidade total de hospedagem;
- III- A entrega de produtos externos deve ser realizada apenas na recepção;
- IV- Os EPIs devem ser descartados em saco plástico para resíduos, lacrado antes de sair do quarto e desprezado conforme orientação de coleta do município;
- V- Restringir a permanência de hóspede nos ambientes de atividades coletivas (hall de entrada, salas de convivência, etc.), devendo o mesmo utilizar máscara;
- VI- Só será permitido o consumo nos salões dos restaurantes quando a região a qual o município estiver situados e encontrar a partir da onda 2. Para regiões em onda 1 só será permitido o fornecimento das refeições dos hóspedes por meio do serviço de quarto

Art. 3º Sobre o distanciamento e isolamento observa-se:

- I- Recomenda-se que as entidades representativas do setor hoteleiro dividam os estabelecimentos hoteleiros por meio de triagem com base no perfil e características dos hóspedes, conforme classificação abaixo:



Grupo 1– Hóspedes pertencentes aos grupos de risco;

Grupo 2 – Demais hóspedes;

Grupo 3 – Hóspedes que sejam profissionais de saúde e pessoas em contato com indivíduos com diagnóstico confirmado de COVID-19;

Grupo 4– Hóspedes com suspeita ou diagnóstico confirmado de COVID-19.

II- Caso não seja possível, o estabelecimento deverá realizar organização interna entre grupos de quartos, andares ou alas, isolando o fluxo dos grupos acima;

III- Estabelecimentos que acomodem pessoas de origens diferentes (estilo albergue) devem promover o distanciamento mínimo de 2 metros entre as camas e quando possível, não permitir o contato entre pessoas de origens diferentes;

IV- Se um hóspede for suspeito ou for diagnosticado para COVID-19 durante a hospedagem, será necessária a notificação ao município, para tomada de medidas adequadas, não se recomendando a saída do quarto até o cumprimento do período de isolamento (10 dias, contados a partir da data do início dos sintomas, além de mais 72h até a completa melhora dos sintomas);

V- Recomendações específicas em relação aos hóspedes dos grupos 3 e 4:

VI- Seguir as recomendações de comportamento pessoal para hóspedes e funcionários. Manter isolamento no quarto, sem visitas, com exceção da visita dos profissionais de saúde, devidamente paramentados;

VII- Manter o quarto arejado, mantendo janelas abertas e evitando o uso de ar-condicionado e ventiladores.

Art. 4º Sobre a limpeza e higienização do ambiente observa-se:

I- Caso o estabelecimento ofereça o serviço de traslado, os veículos devem ser higienizados a cada viagem e deve ser reduzido em no mínimo 50% o número de passageiros por viagem, priorizando o transporte de uma família por vez;

II- Chave ou cartão de acesso ao quarto, bem como de mais itens de uso pessoal devem ser higienizados entre a utilização de hóspedes diferentes;



- III- O próprio hóspede deve carregar seus pertences para o quarto. Na impossibilidade, o funcionário designado deve higienizar os pertences com álcool em gel ou líquido a 70%, antes de levá-los ao quarto;
- IV- Durante o horário de realização da limpeza (fixo e pré-definido), os referidos hóspedes deverão ser realocados para quartos previamente higienizados ou locais abertos limitando o quantitativo de hóspede por área livre, 1 hóspede ou colaborador por cada 4m²;
- V- Preferencialmente a troca de roupa (cama e banho) deve ser realizada pelo próprio hóspede. Em caso de impossibilidade, será realizada pelo hotel, devendo ser retiradas e manuseadas como mínimo de agitação e trocadas no mínimo 2 vezes por semana;
- VI- A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem preferencialmente com água quente e desinfetante a base de cloro. Os funcionários devem usar EPI's adequado para esse procedimento;
- VII- Os carrinhos ou equipamentos utilizados no transporte da roupa suja, até a lavanderia, devem ser limpos e desinfetados após cada uso;
- VIII- Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto pelo hóspede, para serem recolhidos. Se possível, orientar o hóspede a colocar o prato, copo e talheres dentro de um saco plástico e lacrá-lo, devendo o mesmo ser fornecido juntamente com a refeição;
- IX- Para a limpeza dos utensílios utilizados na alimentação recomenda-se aplicar água e detergente líquido e para a desinfecção empregar álcool 70%, hipoclorito de sódio a 1% ou outro saneante registrado pela ANVISA para esse fim, seguindo as orientações do fabricante.

PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DOS RESTAURANTES E SIMILARES

Art. 1º Sobre as disposições gerais observa-se, sendo permitido no horário de 7h às 22h, de segunda a sábado:

- I-A empresa deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara, para trabalhadores (sempre) e clientes (quando necessário);



- II- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os funcionários;
- III- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre as pessoas, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada pessoa;
- IV- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e, sempre que possível, providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente (placa de acrílico ou face shield), principalmente nos momentos de atendimento e pagamento. Promover o uso de canais de venda à distância;
- V- Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;
- VI- Poderá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5°. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;
- VII- Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com orientações de higiene proteção por todo o espaço utilizado por pessoas sejam clientes, hóspedes, alunos ou funcionários, incluindo entrada, quartos, espaços comuns, elevadores, caixas, etc. Caso exista equipamento de som, utilizar avisos sonoros com o mesmo fim;
- VIII- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado. Na impossibilidade, seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;
- IX- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão (bebedouros) devem ser lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis ou itens de uso pessoal;
- X- A prestação de serviço ao cliente deve ser realizada preferencialmente com agendamento;
- XI- Treinar todos colaboradores quanto a origem, sintomas, prevenção e transmissão da COVID-19.
- XII- Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, para higienização das mãos, para uso



dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos (corredores, balcões de atendimento, caixas e outros);

XIII- Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;

Art. 2º Para o funcionamento de restaurantes devem ser observados as seguintes restrições:

I- Vedado o modelo de self-service. Admite-se serviço com buffet, com isolamento dos alimentos em relação aos consumidores e montagem do prato por profissional do estabelecimento devidamente paramentado.

II- As mesas devem manter uma distância de 2 metros uma da outra;

III- Fica autorizado no máximo 4 pessoas por mesa;

IV- Os restaurantes devem dispor para os clientes álcool em gel 70% ou lavatório com água corrente, sabão líquido e papel toalha;

V- Nos banheiros deve disponibilizar lixeiras com pedal;

VI- Funcionários devem vestir uniformes somente no local de trabalho. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados.

VII- A utilização de toucas pelos funcionários será obrigatória para atividades que envolvam a preparação e entrega de alimentos;

VIII- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação. Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado de forma semelhante, provendo sachês para uso individual;

IX- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;

X- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;

XI- Determinar funcionários para servir comida e entregarem os alimentos aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2 m de distância, suspendendo *self-service* e autosserviço, incluindo pães e similares;

XII- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários;



Art. 3º Deverá ser realizado o controle do fluxo de entrada e saída de pessoas, e na hipótese de formação de filas, deve haver demarcação para manter o distanciamento de 2 metros entre pessoas.

Art. 4º Cartazes com orientações a respeito das medidas de prevenção e controle para a COVID-19 devem ser fixados em pontos estratégicos e visíveis as pessoas.

Art. 5º Fica proibido o compartilhamento de materiais com copos, talheres, latas e cigarros entre as pessoas.

Art. 6º Fica proibido á realização de festas e entretenimentos nos estabelecimentos.

Art. 7º A limpeza do estabelecimento deve ser intensificada com a utilização de produtos devidamente registrados pela ANVISA, e seguidas instruções do rótulo para concentração, diluição, método de aplicação e tempo de contato.

Art. 8º Locais destinados à recreação de crianças, como espaço kids, brinquedotecas e similares devem permanecer fechados.

Art. 9º As mesas devem ser devidamente higienizadas após o uso.

Art. 11º Estas disposições poderão ser revistas a qualquer momento, levando em consideração a transmissão comunitária e a situação epidemiológica da COVID-19 no município de Porto Firme.

PROTOCOLO DE FUNCIONAMENTO DAS FEIRAS LIVRES

Art. 1º As feiras livres as sextas-feiras voltam a funcionar observando as seguintes prescrições:

- I. Todos os feirantes devem estar utilizando máscaras;
- II. Os clientes ficam proibidos de tocar nos alimentos, serão colocados na sacola pelos feirantes;
- III. Os clientes ficam proibidos de aproximar dos alimentos expostos nas bancadas;
- IV. As barracas deverão dispor de no mínimo 2 feirantes para que pelo menos 1 pessoa seja responsável pelo recebimento de dinheiro, ficando essa proibida de tocar nos alimentos.

Art. 2º Cada barraca deverá dispor álcool em gel 70% ou álcool Líquido 70% para os clientes e para os funcionários.

Art. 3º As barracas deverão estar um metro de distância uma da outra.

Art. 4º Os clientes deverão respeitar a distância mínima de 2 metros de uma pessoa a outra.



Art. 5º As feiras funcionarão em modelo de apenas um sentido, não sendo permitido o cliente retornar pelo mesmo sentido.

Art. 6º Todos os clientes devem estar utilizando máscaras.

Art. 7º Não será permitido a venda de bebidas alcoólicas.

Art. 8º Na barraca de alimentos, estes estarão disponíveis apenas para a retirada, sendo proibido o consumo no local.

Art. 9º Deverá ser realizado o controle do fluxo de entrada e saída de pessoas, e na hipótese de formação de filas, deve haver demarcação para manter o distanciamento de 2 metros entre pessoas.

Art. 11º Estas disposições poderão ser revistas a qualquer momento, levando em consideração a transmissão comunitária e a situação epidemiológica da COVID-19 no município de Porto Firme.

PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DOS BARES

Art. 1º Os bares poderão voltar a funcionar, observados as seguintes restrições:

- I- Os proprietários deverão alocar os clientes preferencialmente em **área externa** ou em locais com maior ventilação, respeitando a distância mínima de 2 metros de uma mesa a outra;
- II- Será permitido no máximo 4 pessoas por mesa;
- III- Não é permitido o consumo de bebidas no balcão do estabelecimento;
- IV- Os funcionários deverão estar utilizando máscaras;
- V- Os estabelecimentos devem dispor para os clientes álcool em gel 70% ou lavatório com água corrente, sabão líquido e papel toalha;
- VI- Nos banheiros deve disponibilizar lixeiras com pedal;
- VII- O horário de funcionamento de segunda a sábado será de 10:00 horas as 22:00 horas e aos domingos de 10:00 horas as 20:00 horas.

Art. 2º Sobre as disposições gerais observa-se:

- I-A empresa deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara, para trabalhadores (sempre) e clientes (quando necessário);
- II- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os funcionários;



- III- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre as pessoas, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada pessoa;
- IV- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e, sempre que possível, providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente (placa de acrílico ou face shield), principalmente nos momentos de atendimento e pagamento. Promover o uso de canais de venda à distância;
- V- Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;
- VI- Poderá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5°. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;
- VII- Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com orientações de higiene proteção por todo o espaço utilizado por pessoas sejam clientes, hóspedes, alunos ou funcionários, incluindo entrada, quartos, espaços comuns, elevadores, caixas, etc. Caso exista equipamento de som, utilizar avisos sonoros com o mesmo fim;
- VIII- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado. Na impossibilidade, seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;
- IX- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão (bebedouros) devem ser lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis ou itens de uso pessoal;
- X- A prestação de serviço ao cliente deve ser realizada preferencialmente com agendamento;
- XI- Treinar todos colaboradores quanto á origem, sintomas, prevenção e transmissão da COVID-19.
- XII- Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e



ainda em pontos estratégicos (corredores, balcões de atendimento, caixas e outros);

XIII- Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;

PROTOCOLO PARA TEMPLOS RELIGIOSOS

Art. 1º O funcionamento devera obedecer as seguintes observações:

- I- A Instituição poderá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara, para trabalhadores (sempre) e fiéis (quando necessário);
- II- Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os frequentadores; e entre as pessoas, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada pessoa;
- III- Priorizar métodos eletrônicos para o depósito de ofertas.
- IV- Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;
- V- Deverá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5º. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;
- VI- Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com orientações de higiene proteção por todo o espaço utilizado. Caso exista equipamento de som, utilizar avisos sonoros com o mesmo fim;
- VII- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado. Na impossibilidade, seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;
- VIII- Treinar todos colaboradores quanto á origem, sintomas, prevenção e transmissão da COVID-19.
- IX- Manter o distanciamento físico entre os bancos e cadeiras assinalando com marcações os locais liberados e os locais vetados para os frequentadores;
- X- Isolar o sacrário e as imagens expostas para que não sejam tocados;
- XI- Celebrações como batismo, casamento e outros, podem ser realizadas desde que não ocorra aglomeração. Devendo comparecer apenas as pessoas



necessárias para este evento. A preparação de pais e padrinhos possa ocorrer, quando possível, por meio de videoconferência ou outras formas que não aglomere um número proibitivo de pessoas.

- XII- Todos devem usar máscara durante a celebração;
- XIII- Em caso de confissões, essas devem ser atendidas individualmente e em locais previamente identificado e adequadamente preparado, no que se refere aos cuidados de higienização, profilaxia e ventilação;

Art. 2º Sobre o ambiente a qual circula os fieis observa-se:

- VIII- Realizar a higienização dos pisos, depósitos, áreas de circulação, balcões, sanitários, maçanetas, torneiras, corrimões, interruptores, pisos, ralos, paredes e todas as superfícies metálicas constantemente com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade, utilizando os produtos apropriados e EPIs;
- IX- Não utilizar espanadores para limpeza de poeira;
- X- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- XI- Realizar a higienização obrigatória antes e após uso, de qualquer objeto ou espaço utilizado por duas pessoas diferentes,
- XII- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas dentro do estabelecimento para atingir o distanciamento de 2 metros entre as pessoas, sinalizando as áreas de circulação interna, incluindo espaços próximos às gôndolas, prateleiras e afins;
- XIII- Para fins de cálculo de número máximo de pessoas (clientes, alunos e funcionários), deve ser atingida a marca de $4m_ / 4 m_ = 8$ pessoas no máximo);
- XIV- O acesso ao estabelecimento do lado de fora também deverá ser controlado evitando aglomeração, demarcando a distância de 2 metros para as filas;

**PROCOLO PARA CONSULTORIOS MÉDICOS, ODONTOLÓGICOS,
FISIOTERAPIA, PSICOLOGIA E SIMILARES**



Art. 1º O funcionamento devera obedecer as seguintes observações, sendo permitido no horário de 7h às 18h, de segunda a sábado:

- I- A Instituição poderá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara, para trabalhadores (sempre) e pacientes (quando necessário);
- II- Ao agendar consultas ambulatoriais, questione se os pacientes apresentam sintomas de infecção respiratória (por exemplo, tosse, coriza, dificuldade para respirar). Esses pacientes devem ser orientados, caso seja possível, o adiamento da consulta após a melhora dos sintomas.
- III- Na chegada ao serviço de saúde, instrua os pacientes e acompanhantes a informar se estão com sintomas de infecção respiratória (por exemplo, tosse, coriza, dificuldade para respirar). Nesses casos, devem ser tomadas as ações preventivas apropriadas, por exemplo, o uso da máscara cirúrgica a partir da entrada do serviço, se puder ser tolerada. Caso o indivíduo não possa tolerar o uso da máscara cirúrgica devido por exemplo, a secreção excessiva ou falta de ar, deve-se orientá-lo a realizar rigorosamente a higiene respiratória/etiqueta da tosse, ou seja, cobrir a boca e o nariz quando tossir ou espirrar com papel descartável e realizar a higiene das mãos com água e sabonete líquido ou álcool gel 70%, imediatamente.
- IV- Podem ser utilizados alertas visuais (cartazes, placas e pôsteres, etc.) na entrada dos serviços de saúde e em locais estratégicos (áreas de espera, elevadores, lanchonetes, etc.) para fornecer aos pacientes e acompanhantes/visitantes as instruções sobre a forma correta para a higiene das mãos com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70%, higiene respiratória/etiqueta da tosse. A Anvisa publicou cartazes contendo orientações sobre as medidas de precauções, que podem ser impressos e afixados nos locais de atendimento
- V- Implementar procedimentos de triagem para detectar pacientes com suspeita de infecção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2) antes mesmo do registro do paciente e garantir que todos os pacientes sejam questionados sobre a presença de sintomas de uma infecção respiratória ou contato com possíveis pacientes com o novo Coronavírus (SARS-CoV-2).
- VI- Garantir o isolamento rápido de pacientes com sintomas de infecção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2) ou outra infecção respiratória (por exemplo, tosse e dificuldade para respirar).
- VII- Garantir que pacientes com sintomas suspeitos de infecção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2) ou outra infecção respiratória não fiquem esperando atendimento entre os outros pacientes. Identifique um espaço



separado e bem ventilado que permita que os pacientes sintomáticos em espera fiquem afastados e com fácil acesso a suprimentos de higiene respiratória e higiene das mãos. Estes pacientes devem permanecer nessa área separada até a consulta ou encaminhamento para o hospital (caso seja necessária a remoção do paciente).

- VIII- Fornecer suprimentos e orientações para higiene respiratória/etiqueta da tosse, incluindo condições para a higiene das mãos e forneça máscaras cirúrgicas para os pacientes sintomáticos (tosse, espirros, etc.), nas entradas dos serviços de saúde, salas de espera de pacientes, etc.
- IX- Prover máscara cirúrgica para pacientes com sintomas de infecção respiratória (tosse, espirros, secreção nasal, etc.). Os pacientes sintomáticos devem utilizar a máscara cirúrgica durante toda a sua permanência na unidade.
- X- Prover lenço descartável para higiene nasal na sala de espera. Prover lixeira com acionamento por pedal para o descarte de lenços de papel.
- XI- Prover dispensadores com preparações alcoólicas para a higiene das mãos (sob as formas gel ou solução a 70%) nas salas de espera e estimular a higiene das mãos após contato com secreções respiratórias.
- XII- Prover condições para higiene simples das mãos: lavatório/pia com dispensador de sabonete líquido, suporte para papel toalha, papel toalha, lixeira com tampa e abertura sem contato manual.
- XIII- Orientar os pacientes a adotar as medidas de higiene respiratória/etiqueta da tosse: - se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com cotovelo flexionado ou lenço de papel; - utilizar lenço de papel descartável para higiene nasal (descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos); - evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca; - realizar a higiene das mãos com água e sabonete OU preparação alcoólica a 70%.
- XIV- Orientar os pacientes/acompanhantes e profissionais de saúde e apoio sobre a necessidade da higiene das mãos com água e sabonete líquido (40-60 segundos) OU preparação alcoólica a 70% (20-30 segundos).
- XV- Orientar que pacientes/acompanhantes e profissionais de saúde e apoio evitem tocar olhos, nariz e boca com as mãos não higienizadas.
- XVI- Reforçar a necessidade de intensificação da limpeza e desinfecção de objetos e superfícies, principalmente as mais tocadas como maçanetas, interruptores de luz, corrimões, botões dos elevadores, etc.
- XVII- Orientar os profissionais de saúde a evitar tocar superfícies próximas ao paciente (ex. mobiliário e equipamentos para a saúde) e aquelas fora do ambiente próximo ao paciente, com luvas ou outros EPI contaminados ou com as mãos contaminadas.
- XVIII- Manter os ambientes ventilados (se possível, com as janelas abertas).
- XIX- Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados por pacientes como canetas, pranchetas e telefones.



Prefeitura Municipal de Porto Firme
Estado de Minas Gerais



- XX- Realizar a limpeza e desinfecção de equipamentos e produtos para saúde que tenham sido utilizados na assistência aos pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo Coronavírus.
- XXI- Orientar os profissionais de saúde quanto às medidas de precaução a serem adotadas.
- XXII- Orientar os profissionais de saúde e de apoio a utilizarem equipamentos de proteção individual (EPI), caso prestem assistência a menos de 1 metro dos pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo Coronavírus.
- XXIII- Os serviços de saúde devem implementar políticas, que não sejam punitivas, para permitir que o profissional de saúde que apresente sintomas de infecção respiratória seja afastado do trabalho. Se houver necessidade de encaminhamento do paciente para outro serviço de saúde, sempre notificar previamente o serviço referenciado.