



Diário Oficial do **MUNICÍPIO**

Prefeitura Municipal de Penedo

1

Segunda-feira • 10 de Agosto de 2020 • Ano VIII • Nº 1460

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.

Prefeitura Municipal de Penedo publica:

- **Portaria Conjunta N.º 002, de 05 de Agosto de 2020** - Dispõe sobre o Protocolo Sanitário para as atividades do setor produtivo no âmbito do Município de Penedo.

Esse município tem Imprensa Oficial.

A Lei exige que todo gestor publique seus atos no seu veículo oficial para que a população tenha acesso e sua gestão seja transparente e clara.

A Imprensa Oficial criada através de Lei, cumpre esse papel.

Imprensa Oficial do Município.

Gestão Transparente e consciência limpa.



Portarias

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

PORTARIA CONJUNTA N.º 002, DE 05 DE AGOSTO DE 2020.

Dispõe sobre o Protocolo Sanitário para as atividades do setor produtivo no âmbito do Município de Penedo.

O COMITÊ DE GERENCIAMENTO DE IMPACTOS ECONÔMICOS DA CRISE RELACIONADA À COVID-19, por meios dos Secretários Municipais que o integram, no uso das atribuições conferidas pelo Decreto n.º 682 de 02 de junho de 2020,

CONSIDERANDO a Declaração de Calamidade em Saúde Pública de Importância Internacional pela **ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – OMS**, em 30 de Janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO que a saúde é direito de todos e dever do Estado;

CONSIDERANDO que o Decreto Estadual n.º. 70.145, de 22 de Junho de 2020, instituiu um Plano de Distanciamento Social Controlado para todos os Municípios do Estado de Alagoas, estipulando uma retomada das atividades econômicas, dividida em 5 (cinco) fases, classificadas pelas cores vermelha, laranja, amarela, azul e verde;

CONSIDERANDO que de acordo com o Decreto Estadual n.º. 70.513, de 25 de julho de 2020, o Município de Penedo encontra-se na Fase Laranja do Plano de Distanciamento Social Controlado;

CONSIDERANDO que uma das medidas de controle mais eficaz e importante para controle do avanço do novo coronavírus (COVID-19) é o distanciamento social da população, a utilização de máscara que cubra nariz e boca, além da utilização de álcool 70%(setenta por cento) e a lavagem das mãos com água e sabão durante o período excepcional de surto da doença;

CONSIDERANDO que a situação demanda o urgente emprego de manutenção de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, devendo, a fim de evitar a disseminação da doença na cidade de Penedo/AL;

CONSIDERANDO que o Município deve planejar e estruturar medidas prudentes de segurança, higienização e distanciamento social para a retomada gradual das atividades econômicas, a fim de mitigar os impactos econômicos já sentidos pela pandemia;

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

CONSIDERANDO que o **Art. 2º** da **PORTARIA CONJUNTA N.º 001** dispõe que eventuais exceções ou ressalvas quanto ao Protocolo Sanitário Estadual serão normatizadas especificamente, objetivando promover adaptações à realidade municipal.

RESOLVE:

Art. 1º - Estabelecer o **PROTOCOLO SANITÁRIO DAS ATIVIDADES DO SETOR PRODUTIVO** nos termos do “ANEXO I” desta Portaria.

Art. 2º - Esta portaria possui caráter complementar à portaria conjunta GC/SEDETUR/SEFAZ/SESAU nº 01/2020 do Governo do Estado de Alagoas.

Art. 3º - Esta Portaria tem aplicação no âmbito do Município de Penedo.

Art. 4º - O desrespeito a qualquer norma estabelecida no Protocolo Sanitário Estadual e o disposto nessa norma ou em eventuais exceções normatizadas nos moldes estabelecidos no art. 2º, importará na suspensão imediata do alvará de funcionamento do estabelecimento infrator, bem como, sendo o caso, o acionamento das forças policiais para apuração do crime previsto no art. 268 do Código Penal.

Art. 5º - As academias e Centro de Saúde e treinamento passam a integrar a fase laranja no protocolo estabelecido na portaria conjunta 001/2020.

Art. 6º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

PENEDO, Estado de Alagoas, aos cinco dias do mês de agosto de dois mil e vinte, 384º ano de elevação à categoria de Vila.

Marcos Beltrão Siqueira
Secretário de Saúde

Pedro Soares da Silva Neto
Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo

Marcos Vinícius André Barbosa
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

ANEXO I

PROTOCOLO SANITÁRIO DAS ATIVIDADES DO SETOR PRODUTIVO

BLOCO 1 - Regras comuns a serem praticadas por todos os estabelecimentos e serviços

1. Monitorar a saúde dos funcionários e colaboradores

Aferição da temperatura dos funcionários/colaboradores, por termômetro de aproximação, devendo o trabalhador que estiver com temperatura maior ou igual a 37,3 graus celsius ser afastado imediatamente do trabalho.

2. Monitoração da saúde dos visitantes e clientes

Recomenda-se aferição da temperatura de visitantes e clientes, devendo aquele que estiver com temperatura maior ou igual a 37,3 graus celsius ser impedido de ingressar no estabelecimento e orientado a procurar estabelecimento de saúde.

3. Monitoração da saúde dos visitantes e clientes em Supermercado, Galeria e Shoppings

Deve-se aferir a temperatura de visitantes e clientes, devendo aquele que estiver com temperatura maior ou igual a 37,3 graus celsius ser impedido de ingressar no estabelecimento.

4. Orientações de saúde

Recomenda-se orientar todos os funcionários/colaboradores dos grupos prioritários quanto à importância da vacinação contra a gripe (influenza e H1N1).

5. Uso de máscaras

Uso obrigatório de máscaras para todos os prestadores de serviços, visitantes, usuários e clientes.

6. Disponibilizar Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs)

Disponibilizar os EPIs destinados a cada trabalhador.

7. Troca de uniformes e roupas

Instruir aos funcionários e colaboradores para que não retornem para casa ou se dirijam ao trabalho vestindo o uniforme, se houver necessidade troquem de roupa ao começar e ao terminar o trabalho.

Deve haver local separado para o armazenamento dos pertences dos funcionários/colaboradores.

8. Instrução aos funcionários e colaboradores

Instruir todo o pessoal para que mantenham cabelos presos e não utilizem nenhum tipo de joias, bijuterias, relógios ou adereços, para assegurar a correta higiene das mãos.

Recomenda-se para aqueles que mantiverem barba, que a mantenham aparada e dentro da máscara.

9. Treinamento de higienização de mãos

Providenciar ou refazer treinamento de lavagem de mãos para todos os funcionários,

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

colaboradores e responsáveis. Apresentar documento comprobatório do treinamento.

10. Distância segura

Manter no mínimo 1,5m (um metro e meio) de distância entre as pessoas.

11. Sinalização

Adesivar faixas paralelas no chão dos corredores, com uma distância de 1,5 metros entre elas.

As filas deverão possuir marcadores de piso (adesivos), respeitando a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas.

É de responsabilidade do estabelecimento a organização de filas tanto dentro quanto fora do local.

12. Orientação aos clientes por meio de cartazes

Deve ser afixado em locais de fluxo de pessoas e de fácil visualização: cartazes informativos sobre a forma de uso correto de máscaras, a importância do distanciamento, da higienização das mãos e o número máximo de pessoas permitidas ao mesmo tempo dentro do estabelecimento.

13. Orientação aos clientes

Manter repetidamente no sistema de som frases orientativas contendo no mínimo as seguintes informações:

- 1 - Manter distância de um metro e meio dos outros clientes.
- 2 - Aguardar para se aproximar dos produtos se já houver alguém no local.
- 3 - Fazer uso da máscara corretamente, cobrindo boca e nariz.
- 4 - Não abra as embalagens.
- 5 - Utilize periodicamente as pias de lavagem de mãos.
- 6 - Utilize periodicamente o álcool 70%.

14. Promoções

Não realizar evento ou promoção que possa criar algum tipo de aumento desordenado na visitação do estabelecimento, dificultando a aplicação das normas.

15. Prioridade de métodos eletrônicos de pagamento

Nos estabelecimentos e transportes coletivos é recomendado o uso de aplicativos.

16. Provedores

Proibido provas de qualquer tipo, salvo onde a forma esteja descrita no protocolo específico do segmento.

17. Devolução de produtos

Evitar receber de volta mercadorias.

As mercadorias caso devolvidas, devem ficar de quarentena por 72 horas, armazenados separadamente. Sempre que possível higienizadas antes de incluí-las de volta ao estoque.

18. Controle do fluxo de pessoas

Inclusão de placa sinalizadora com a capacidade máxima permitida, em número de pessoas, no estabelecimento, de acordo com o alvará de funcionamento dos bombeiros.

Quando estruturalmente possível, instituir fluxo de entrada e saída de pessoas separadamente.

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

19. Desativação de áreas

As áreas e brinquedos destinados às crianças devem ser desativados e isolados.

20. Ajustar layout

Distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as estações de trabalho. Medida válida para todos os segmentos.

21. Barreiras de contato

Instalar o anteparo de proteção aos caixas, embaladores e demais funcionários/colaboradores que mantenham contato com o público externo.

Manter faixas adesivadas no chão (ou outro sistema que se faça adequado, dependendo do serviço e estrutura do local) para delimitar a distância dos balcões ou mesas de atendimento.

22. Restringir a forma de uso dos bebedouros

Utilização de bebedouros apenas para encher garrafas e copos individuais. Higienizar a cada 2h.

23. Objetos de trabalho não compartilhados

Impossibilidade de utilização compartilhada de objetos e equipamentos de uso pessoal, tais como headsets e microfones.

24. Retirar objetos decorativos afunacionais

Retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas (jornais, revistas, informativos e objetos decorativos).

Retirar tapetes e almofadas, mantendo uma decoração mais minimalista para facilitar o processo de higienização.

25. Utilização de álcool gel

Disponibilizar ininterruptamente álcool gel 70% (setenta por cento) em locais fixos de fácil visualização e acesso. Disponibilizar álcool líquido a 70% para limpeza de superfícies.

26. Dispensadores de papel toalha, sabonete líquido e álcool gel 70%

Todas as pias de lavagem de mãos, dentro e fora dos banheiros devem conter papel toalha, sabonete líquido e álcool gel 70%. Os reservatórios devem estar sempre abastecidos.

Equipamentos de secagem de mãos por fluxo de ar devem ser desativados.

27. Limpeza dos sapatos

Disponibilizar pedilúvio úmido ou tapete sanitizante com uma solução de água sanitária (10 mL para 5L de água), na entrada do estabelecimento. Essa solução deve ser trocada no máximo a cada 2 horas devido a evaporação.

28. Planilhas de higienização

Todos os procedimentos de higienização devem ser feitos mantendo uma planilha de registro atualizada e, preferencialmente, afixada no ambiente.

29. Aumento na frequência de limpeza

Limpeza e desinfecção de ambientes de maior circulação, como recepção, banheiros, copa, anexos, mobiliário e maquinário a cada 2 (duas) horas.

Preencher e manter visível a todos, a planilha de controle da limpeza.

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

Quando possível, as salas devem ser higienizadas, mantendo as portas e janelas abertas, facilitando a circulação e a renovação do ar ambiente.

30. Quando houver copa

Os talheres, pratos e copos de uso coletivo (quando existirem) deverão ser higienizados individualmente com água e detergente e posteriormente desinfetados com solução clorada ou álcool a 70%.

O uso destes utensílios de uso coletivo deve ser desestimulado.

Não deve ser usado pano de prato coletivo para secagem dos utensílios de copa.

Utilizar papel toalha ou deixar secar naturalmente em local protegido.

31. Higienização de maquinas e telefones

Envolver os equipamentos em papel filme e higienizar com álcool 70% líquido a cada uso. Substituir o papel filme diariamente.

32. Higienização de corrimãos

Os corrimãos de escadas deverão ser higienizados a cada 1 (uma) hora, com álcool 70% ou outro determinado pela ANVISA.

Instalar dispensadores com álcool gel 70% e papel toalha na base e no alto das escadas e rampas.

Afixar informativos orientando o uso do álcool gel após o término do trajeto (uso da escada), para evitar riscos de não haver firmeza da mão no corrimão.

33. Higiene dos banheiros

Desinfetar o box sanitário (vaso e piso) assim como as partes do banheiro que necessitam de toque manual (maçanetas, botão acionador da descarga, porta do box sanitário, dispensadores de papel higiênico, dispensadores de papel toalha, dispensadores de sabonete líquido ou álcool gel 70% e torneiras) após cada uso.

Em banheiros pequenos e dependendo da quantidade de boxes sanitários e do tipo de limpeza (que possa levantar partículas), a limpeza e a higienização dos banheiros devem ser feitas sem a presença de usuários.

Afixar cartazes com a forma adequada de lavagem de mãos em todos os banheiros.

34. Capacidade dos banheiros

Banheiros devem respeitar a utilização de 1/3 da sua capacidade.

Deve ser afixado o informativo com o número de pessoas permitidas por vez.

35. Organização para operação dos elevadores

Utilizá-los com apenas 1/3 da sua capacidade oficial.

Afixar sinalização da quantidade de pessoas permitida por viagem, garantindo que haja um espaçamento mínimo de 1m (um metro) entre as pessoas.

Efetuar limpeza nas paredes e botões no máximo a cada 2 (duas) horas.

36. Drive thru e “Pegue e Leve”

Recomenda-se, sempre que estruturalmente possível, oferecer o serviço drive thru e “pegue e leve”, no qual o lojista entrega as compras ao consumidor diretamente no carro ou na porta do estabelecimento.

37. Qualidade do ar e manutenção em condicionadores de ar em pequenos estabelecimentos com sistemas de climatização por split’s e condicionadores do

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

tipo "janela"

37.1. Recomenda-se efetuar diariamente a limpeza de filtros

A limpeza do filtro (telas plásticas que retém sujidades maiores) pode ser feita pelo responsável ou funcionário devidamente orientado para este serviço, ou de preferência por pessoal habilitado.

Lavar os filtros (telas) com água e detergente neutro utilizando uma esponja ou escova para remoção das sujidades, deixar secar e recoloca-las nos equipamentos.

37.2. Recomenda-se efetuar trimestralmente a limpeza geral do equipamento

É recomendado que este procedimento seja realizado por profissional/equipe da área de refrigeração devidamente habilitado.

Recomenda-se retirar o equipamento da parede. Utilizar produtos registrados.

37.3. Recomenda-se manter a circulação do ar

Manter a circulação do ar nos ambientes climatizados, através de aberturas temporárias de janelas (não precisa abrir todas as janelas) para permitir a troca do ar.

Evitar deixar o ambiente totalmente confinado, o que acarreta grande impacto positivo na qualidade do ar diminuindo a presença de vírus, fungos e bactérias

38. Manutenção e higiene em sistemas de refrigeração central

38.1. Recomenda-se efetuar mensalmente a limpeza de pisos e trimestralmente a limpeza de paredes

Efetuar mensalmente a limpeza de pisos e trimestralmente as paredes das casas de máquina, com desinfetantes apropriados.

Deixar portas abertas para recirculação do ar e secagem completa após higienização da casa de máquinas, para que os voláteis não se dispersem pelos dutos.

38.2. Recomenda-se efetuar trimestralmente a limpeza de FAN COILS

A limpeza desses itens deve ser realizada com produtos autorizados pelos órgãos de saúde com registro no MS e ANVISA para este propósito.

As serpentinas devem ser jateadas para eliminação da sujeira incrustada se for o caso.

Em situação onde não ocorre incrustação a limpeza deve ser realiza apenas com jato de água.

Manter as mantas (filtros) dos FAN COILS sempre limpos (filtros sujos aumentam o risco de contaminação e o custo de manutenção).

38.3. Recomenda-se lavar mensalmente

Filtros permanentes tipo tela de nylon ou tela metálica.

38.4. Recomenda-se substituir trimestralmente

Filtros descartáveis, tipo acartonado ou manta, devem ser substituídos trimestralmente ou antes de apresentarem saturação.

38.5. Recomenda-se efetuar mensalmente a limpeza de bandejas de condensados

Inspeccionar frequentemente as bandejas de condensado para verificar a presença de lodo o que provoca frequentemente entupimento de drenos e transbordamento de água para o piso, aumentando a umidade e o desenvolvimento de microrganismos.

38.6. Produtos registrados

Todos os procedimentos devem ser efetuados com produtos registrados no M.S. e/ou

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

ANVISA, para a remoção de sujeira e higienização e somente por pessoal habilitado e/ou capacitado com equipes especializadas.

39. Ambientes sem climatização

Recomenda-se manter os ambientes recirculando o ar, através da abertura de porta e janelas.

BLOCO 2 - Farmácias e Drogarias

1. Dispensação de Medicamentos

Manter a distância mínima de 01 (um) metro durante a dispensação de medicamentos e a assistência farmacêutica.

2. Local para prescrições e retirada

Disponibilizar recipiente para colocar as prescrições dos pacientes e para a retirada dos medicamentos, evitando o contato entre as mãos.

3. Higiene das mãos

Evitar tocar em objetos que foram manuseados pelos clientes. Se ocorrer a o fato, o funcionário deve lavar as mãos imediatamente com água e sabonete por pelo menos 20 segundos ou com preparação alcoólica 70%. Devem sempre evitar tocar nos olhos, nariz ou boca com as mãos não lavadas.

4. Atendimento

Priorizar o atendimento sempre que possível utilizando a estratégia de telefone, telessaúde ou tele-farmácia.

5. Gerenciamento de resíduos de Serviços de Saúde

Garantir o correto destino dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos, conforme RDC ANVISA Nº 222/18.

6. Testes rápidos

Farmácias e Drogarias que estiverem comercializando e utilizando em caráter temporário e/ou excepcional, os "testes rápidos" (ensaios imunocromatográficos) objetivando a pesquisa de anticorpos ou antígeno do novo coronavírus, sem fins de diagnóstico confirmatório, deverá obrigatoriamente acatar e cumprir RDC nº 377, de 28 de abril de 2020 e as Notas Técnicas nº 96 e nº 97, ambas de 2020.

BLOCO 3 - Academias, Clubes e Centros de Ginástica.

1. Capacidade

Limitar a quantidade de clientes que entram na academia (nas áreas de treino e vestiário) de forma a ser mantido o distanciamento social e após a verificação da temperatura.

Pode ser utilizado o cálculo de 1 (um) cliente a cada 6,25 m² (seis vírgula vinte e cinco metros quadrados).

O número de clientes permitidos simultaneamente dentro da academia deve ser afixado em local de fácil visualização, devendo o limite máximo ser de 08 (oito) clientes por turma. Estabelecer grupos com os nomes dos alunos por horário a fim de se verificar as determinações do cumprimento desta Portaria.

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

2. Distanciamento

Delimitar distância mínima de 2m (dois metros) entre usuários nas áreas de peso livre e no uso da piscina.

3. Tempo de permanência

Restringir o tempo máximo de permanência dos alunos na academia durante os horários de pico a 60 minutos e recomendar que evitem esses horários.

4. Atividades em ambientes fechados

Proibidas as atividades coletivas e esportivas em ambientes fechados e climatizados, tais como, aulas de bicicleta e dança.

5. Higienização

Higienizar máquinas após o uso por cada turma; fechar o estabelecimento no mínimo 10 minutos entre os agendamentos para desinfecção de máquinas e demais ambientes; Disponibilizar álcool para higienização das mãos, tapetes de sanitização na entrada e em locais estratégicos de maior circulação.

6. Kits de higienização

Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização (álcool a 70%) para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas. No mesmo local, deve haver orientação para descarte imediato das toalhas de papel em lixeiras com tampa e acionamento por pedal.

7. Sistemas químicos adequados

Garantir que as piscinas convencionais utilizem sistemas químicos adequados de higienização e tratamento das águas.

8. Horários alternativos

Recomenda-se o funcionamento em horários alternativos, para evitar um fluxo em desacordo com as orientações de distanciamento.

9. Higienização dos equipamentos

Manter disponível dispenser com álcool 70% para ser distribuído entre as estações de trabalho com a finalidade da higienização de equipamentos e colchonetes em uso.

10. Identificar produtos

Produtos químicos, submetidos a fracionamento e diluição acondicionados em recipientes devidamente identificados com etiqueta legível, que informe o nome do produto, data do envase e validade. O fracionamento deve seguir as normas do fabricante.

11. Higienização das superfícies de contato

Higienização e desinfecção de todas as superfícies de toque (maçanetas, portas, mesas e outros a cada duas horas.

Higienizar os equipamentos a cada uso.

12. Grupo de Risco

Fica proibido a entrada nesses locais, independente de horário, qualquer aluno ou usuário que esteja enquadrado no Grupo de risco, definido através da portaria;

13. Piscina

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

Orientar aos clientes quanto a ocupação de cada piscina, que deve respeitar o distanciamento social mínimo indicado de 2m (dois metros) entre as pessoas e lotação máxima de 50% da capacidade.

Garantir nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e PH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina. Devendo o monitoramento ser realizado a cada 4h (quatro horas).

BLOCO 4 - Salão de Beleza e Barbearia

1. Atendimento

Atendimento exclusivamente mediante agendamento, com intervalo de 30 min (trinta minutos).

Orientar o cliente que se possível não leve acompanhantes, crianças ou animais de estimação.

2. Higienização

Antes do início e término das atividades, realizar limpeza e desinfecção do ambiente, superfícies, ferramentas, toalhas, roupas, bancadas, poltronas cadeiras, macas e afins.

É obrigatória a higienização da estação de trabalho a cada cliente.

3. Conjuntos de material de trabalho

Cada profissional deve ter seus instrumentos de trabalho como escovas, pentes, chapinhas, secadores, bobes e qualquer outro acessório. Higienizar as mãos ao utilizar o equipamento.

Todos os utensílios utilizados devem ser higienizados a cada troca de cliente. Usar papel toalha descartável para limpeza e desinfecção.

4. Desinfecção de utensílios de manicure

Limpeza, desinfecção e esterilização dos instrumentos tais como: tesouras, alicates, afastadores a cada uso.

Ter local próprio para lavagem de material.

Recomenda - se prioritariamente que seja orientado ao cliente que traga o seu kit de manicure (desencravador, espátula, alicate, tesourinha).

5. Toalhas e aventais

Toalhas e aventais de uso único devem ser higienizados a cada cliente.

Cesto com tampa e pedal revestido interiormente com saco plástico para o descarte de toalhas e roupas utilizados por cada cliente.

6. Não compartilhar produtos

Não compartilhar produtos tais como: batons, sombras, máscaras de cílios, pós compactos, blush e sombras. Recomenda-se solicitar que cada cliente leve seus próprios produtos.

7. Esmalteria

Diminuir a quantidade de esmaltes expostos.

Usar luvas descartáveis para o procedimento de manicure e esmaltação.

Higienizar a cada cliente a poltrona, a cirandinha ou mesa de atendimento.

8. Provisionamento

Separar os produtos que serão utilizados em cada atendimento, mantendo a bancada

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

sempre limpa.

9. EPI

Uso de protetor facial, máscara e avental para funcionários.

10. Higienização de mãos

Higienizar as mãos antes do uso de produtos de uso comum tais como: shampoos, condicionadores etc.

Higienizar as mãos antes e depois de começar com um cliente.

11. Ceras

Ceras para depilação fracionadas em porções suficientes para cada cliente (sobras deverão ser descartadas corretamente de acordo com a RDC 222 de 28/03/2018).

12. Identificar produtos

Produtos químicos, submetidos a fracionamento e diluição acondicionados em recipientes devidamente identificados com etiqueta legível, que informe o nome do produto, data do envase e validade. O fracionamento deve seguir as normas do fabricante.

13. Rolo de papel lençol

Rolo de papel lençol descartável para uso em maca.

14. Manter móveis com material higienizável

Revestimento de cadeiras, armários, macas, travesseiros com material impermeável, resistente de fácil limpeza e desinfecção, mantidos em bom estado de conservação.

15. Coletor

Uso de coletor perfurocortante.

Descartar materiais perfurocortantes em coletor apropriado, o qual deve ser recolhido por empresa.

16. Coleta

Apresentar Certificado de tratamento de resíduos (lixo contaminado, material perfuro cortante).

BLOCO 5 - Óticas

1. Recebimento de fornecedores

Receber fornecedores e/ou distribuidores por agendamento de horário preferencialmente em local organizado para esse atendimento específico, tomando todas as providências necessárias às boas práticas de limpeza e higienização.

Comunicar aos fornecedores o protocolo de atendimento com os procedimentos de limpeza e higiene adotados.

2. Recebimento de produtos

Orienta-se observar a integridade das embalagens recebidas e higienizar as mesmas.

3. Proteção das mãos

Recomenda-se o uso de luvas ou a higienização a cada sequência de procedimentos tais como: manuseio de documentos, emissão de recibos ou assinaturas de documentos de entrega etc.

4. Provedores em óticas

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

Em caso de óticas, proceder com a higienização antes da prova e depois da prova de todos os produtos tocados pelo cliente. Adotando os seguintes passos:

- 1.O funcionário higieniza a mão e higieniza o produto;
- 2.O Cliente toca/prova o produto;
- 3.Após o uso, o cliente higieniza a mão;
- 4.O funcionário higieniza o produto e as mãos e repõe a peça na prateleira.

5. Higienização do transporte para entregas

Manter a higienização continua do meio de transporte que utiliza para realizar entregas.

BLOCO 6 - Supermercado e Home Center

1. Higienizar diariamente

Piso, frente (borda) das prateleiras, carrinhos de serviço, máquinas e coletores de dados.

2. Lavar diariamente

Carrinhos e cestas de compras.

3. Higienizar duas vezes a cada turno de 4 horas

Botões de cancelas do estacionamento, balanças, leitores de códigos de barras, torneiras de pias expostas ao público, suportes para embalagens do hortifrúti, bordas e tampas das gôndolas, puxadores de portas de gôndolas, de geladeiras e de freezers, maçanetas, mesas, cadeiras, caixas eletrônicos, tomadas, Dispensadores de álcool, sabonete líquido, papel toalha e outros.

4. Higienizar após o uso de cada cliente

A superfície do caixa, a esteira e a máquina de cartão de crédito.

5. Retirar degustação

Degustação de alimentos ou bebidas, garrafas e máquinas de café ou similares expostos ao público.

6. Alimentos embalados

Pães e outros alimentos prontos devem ser mantidos já embalados e prontos para venda.

7. Distanciamento

Adotar medidas para garantir o distanciamento entre os funcionários/colaboradores inclusive dentro das áreas de manipulação de alimentos.

8. As máscaras utilizadas pelos funcionários/colaboradores

Devem estar adequadamente limpas, dentro do período de uso e substituídas regularmente.

9. Área

Permitir no máximo 1 pessoa para cada 5m² de área disponível para os clientes transitarem.

10. Atendimento preferencial

Ampliar e/ou agilizar o atendimento a idosos, gestantes e portadores de necessidades especiais.

11. Higienização de mãos

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

Disponibilizar álcool gel a 70% também nas áreas de manipulação de alimentos, áreas de armazenamento e áreas de transporte de produtos.

12. Pias

Instalar pias para lavagem de mãos para uso dos clientes.

13. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

Nas áreas de produção as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos devem estar implantadas.

BLOCO 7 – Meios de Hospedagem

1. Check-in e check-out

Realizar o check-in e check-out por aplicativo preferencialmente.

2. Proibido o compartilhamento de canetas na recepção

Canetas usadas pelos recepcionistas e caixas para assinatura de documentos devem ser de uso individual e não devem ser compartilhadas com os clientes.

3. Informações aos hóspedes

Hóspede deve receber informações sobre novos protocolos de saúde e informar sobre sua condição e estado de saúde, indicando se está dentro do grupo de risco (idosos, diabéticos, etc.), bem como se possui plano de saúde, de forma a ampliar os cuidados e segurança durante sua estadia.

Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos meios de hospedagem com orientações sobre a forma de contágio e de prevenção à Covid-19.

Os hóspedes devem ser orientados a circular sempre usando máscara, a ser retirada somente na mesa para a refeição.

4. Higienização da bagagem dos hóspedes

Higienizar as bagagens antes que o cliente entre no estabelecimento, evitando contaminação.

5. Ao retirar as roupas de cama

Profissionais designados para a realização da retirada ou troca da roupa de cama deverão utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI) como luvas de procedimento, óculos, avental e máscara descartável antes de entrar nas habitações.

Mesmo que não utilizadas, as roupas de cama e banho devem ser trocadas entre as mudanças de hóspedes. O fluxo de retirada da roupa suja deve ser estabelecido para evitar a contaminação de outras superfícies.

6. Retirar itens de uso decorativo

É recomendado retirar os itens de enxoval decorativo como tapetes e capachos.

7. Colchões e travesseiros

Colchões e travesseiros devem estar protegidos com capas impermeáveis e higienizados a cada troca de hóspedes.

Recomenda-se identificar essas peças com selo de higienização.

8. O garçom/copeiro não deve acessar a unidade do cliente

O garçom/copeiro não deve acessar a unidade do cliente, entregando a bandeja ao cliente em frente ao respectivo quarto.

9. Higienização dos locais de toque dentro da unidade

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

Reforçar a limpeza e a higienização de superfícies, objetos e equipamentos de contato frequente como botões de máquinas, computadores, teclados, mouses, telefones, torneiras, maçanetas, puxadores, controles de ar e TV, cabeceiras, bancadas, criados mudos, cadeiras, cofres, secador de cabelo, espelhos, abajures, interruptores, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos e lixeiras

A desinfecção de banheiras de hidromassagem deve ser feita regularmente com o despejo de toda água seguido de lavagem e desinfecção.

10. Segurança respiratória

Manter todas as unidades habitacionais em boas condições de higiene respiratória durante o processo de higienização, deixando portas e janelas abertas e ar-condicionado desligado.

11. Frigobar

Conforme política de cada estabelecimento, oferecer pacote de frigobar no check-in para evitar reposição e o acesso diário de colaboradores aos quartos.

12. Higienização pós estadia

Ao final da estadia do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies antes da entrada de novo hóspede, com produtos de higiene específicos e com protocolos de segurança para o colaborador.

13. Aumentar frequência de higienização de ambientes comuns

Aumentar a frequência de higienização nas áreas de maior circulação, como recepção, bares, banheiros, elevadores, corrimãos, academias, parques, áreas de lazer, restaurantes e anexos; bem como os vestiários e refeitório dos colaboradores, mantendo a planilha de controle da limpeza em local visível.

A limpeza e a higienização dos banheiros devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de hóspedes, utilizando-se placas de sinalização afixadas no lado externo dos banheiros durante o procedimento. Devem ser higienizados os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e todas as demais peças.

14. Retirada dos resíduos

Remover o lixo com frequência, de forma a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros.

15. Higienização do cartão-chave ou da chave

Na recepção e no check-in o cartão-chave deve ser de material de fácil higienização, e ser efetivamente desinfetado ao ser recebido e antes de ser reutilizado. No check-out, recomenda-se que o recepcionista não pegue o cartão da mão do hóspede, e sim, que o hóspede deposite em local específico – uma caixa depósito.

16. Limitar o número de pessoas

Limitar o número de pessoas dentro das lojas, cafeterias, restaurantes, espaço de lazer e outros disponibilizados dentro dos hotéis.

17. O serviço em Restaurantes, Bares e Room Service

17.1 Forma de servir no roomservice

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

As refeições solicitadas pelo roomservice deverão ser levadas ao quarto protegidas por cloche (tampa prato), com os copos protegidos e os talheres embalados individualmente. Os funcionários/colaboradores responsáveis pela entrega e retirada dos mesmos devem usar máscaras.

17.2. Distanciamento entre as mesas

Mesas e cadeiras dos restaurantes e bares devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo de dois metros de distância entre elas.

17.3. Higienização de mesas e cadeiras

As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso “HIGIENIZAÇÃO”.

17.4. Higienização de mãos do pessoal da manipulação de alimentos e serviço

Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras, inclusive nas cozinhas e durante o preparo das refeições.

17.5. Higienização de mãos dos clientes

Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool gel 70% para os clientes nos restaurantes e bares.

Quando possível, devem ser disponibilizados lavatórios para que todos os clientes higienizem suas mãos na entrada das áreas de alimentação.

17.6. Renovação do ar

Sempre que possível manter os restaurantes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, sem utilização do ar- condicionado.

18. Sistemas químicos adequados

Garantir que as piscinas convencionais utilizem sistemas químicos adequados de higienização e tratamento das águas.

19. Afastamento de espreguiçadeira em espaços de piscina

A equipe de atendimento de serviço de piscina deverá orientar os hóspedes para que evitem aglomerações e as espreguiçadeiras devem ser afastadas umas das outras obedecendo a distância de 2m (dois metros).

Devem ser higienizadas após cada uso.

20. Distanciamento seguro nas piscinas

Orientar aos clientes quanto a ocupação de cada piscina, que deve respeitar o distanciamento social mínimo indicado de 2m (dois metros) entre as pessoas.

21. Nível de cloro

Garantir nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e PH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina. Devendo o monitoramento ser realizado a cada 4h (quatro horas).

Anotar em livro ata ou planilha todo o processo de monitoramento de PH e limpeza da piscina, contendo todos os dados necessários como: mês, data, horário da aferição, medida inicial, medida após cloração e assinatura do responsável.

BLOCO 8 - Lanchonete e Conveniência de Postos de Combustíveis

1. Capacidade

Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as cadeiras ou 2m (dois) entre as

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

mesas.

Não permitir que os clientes reposicionem o mobiliário.

2. Número de cadeiras por mesa

Disponer de no máximo 02 (duas) cadeiras a cada mesa.

3. Clientes devem permanecer sentados

Não permitir que os clientes fiquem em pé durante sua consumação.

4. Delivery

Oferecer o serviço de delivery, bem como o “Pegue e Leve”.

Reforçar a higienização do box da moto ou bicicleta. Capacetes não devem ser compartilhados.

As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.

Os pedidos devem ser lacrados para que não haja risco de violação e contaminação.

5. Higienização de cadeiras e mesas

Cadeiras e mesas deverão ser higienizadas a cada utilização dos clientes.

Recomenda-se a identificação com o aviso “HIGIENIZAÇÃO”.

6. Área específica para recebimento de mercadoria

As cozinhas devem ter área de doca e recebimento de mercadorias separada das áreas de preparação e manipulação dos alimentos.

7. Protetor facial

É recomendado o uso de protetor facial em poliuretano, para proteção do colaborador e dos alimentos, durante a manipulação. Sendo necessária a avaliação do tipo de máscara, conforme atividade e operação de cada negócio.

8. Conduta dos clientes

Orientar os clientes para que circulem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, e NUNCA colocando sobre a mesa.

O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do cliente.

9. Adequação de cardápios

É necessário adotar cardápios que não exijam manuseio ou cardápios que possam ser higienizados, tais como, menu board, digital com QR Code, plástico de reutilização ou papel descartável.

10. Distanciamento

Estabelecer o distanciamento para o pessoal da cozinha e, se possível, as equipes serão divididas em turnos.

11. Temperos

Disponer do tempero em sachês individuais.

12. Sobre o serviço de Bufês e Self-service

Distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento, com marcações no chão estabelecendo a distância.

13. Posicionamento do buffet e retirada do alimento

Posicionar o buffet de maneira que impeça a retirada do alimento diretamente pelo

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

cliente, evitando gerar aglomeração ou cruzamento de fluxo.

Providenciar colaboradores para servir os clientes, equipados com luvas e máscara.

14. Proteger alimentos

Os alimentos expostos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamento frontal e lateral.

15. Comandas

As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso.

16. Preparo da mesa

Não usar guardanapos, jogos americanos ou toalhas de mesa de tecido. As mesas devem ser preparadas (pratos, talheres, copos e guardanapos) na hora do atendimento ao cliente, nunca antes.

17. Talheres

Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os demais pratos, copos e utensílios protegidos.

18. Vestiários e banheiros

Controlar o uso de vestiários e banheiros, obedecendo o distanciamento social seguro.

19. Quanto ao intervalo dos funcionários/colaboradores

Isolar as áreas de lazer que contém equipamentos de uso coletivo, disponibilizando um espaço aberto para descanso. Priorizar as refeições por quentinhas individuais ao invés do self-service.

20. Recebimento e Armazenamento de Mercadorias

Receber o prestador de serviço fora ou dentro do estabelecimento com distanciamento de, pelo menos, dois metros, sendo proibida a colocação dos produtos diretamente sobre o piso.

21. Lavar e higienizar as embalagens recebidas de acordo com suas características:

- Embalagens de não-perecíveis (como tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): Lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);

- Embalagens mais sensíveis (como arroz, feijão e biscoitos): Higienização com álcool 70%.

22. Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos Comprovante de treinamento/curso em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para todos os funcionários, colaboradores e responsáveis (apresentar documentos comprobatórios nos termos do item 42.3 do Bloco 1).

23. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

Nas áreas de produção as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos devem estar implantadas.

BLOCO 9 – Shopping e Galeria

1. Não promover evento de reabertura do shopping e galeria

Eventos não estão permitidos.

SECRETARIA DE
SAÚDE



PENEDO
PREFEITURA

2. Provadores

Proibido uso de provador, exceto em óticas que devem seguir seu protocolo próprio.

3. Controle do fluxo de pessoas

Instalar sistema de controle de fluxo de pessoas para garantir a capacidade máxima permitida.

4. Drive thru

Oferecer o serviço drive thru, no qual o lojista entrega as compras ao consumidor diretamente no carro, sem circulação pelo shopping center.

5. Restaurantes, lanchonetes e cafeterias dentro de shoppings Estes estabelecimentos deverão seguir também o que está descrito, neste protocolo, especificamente para seus segmentos.

6. Óticas

Estes estabelecimentos deverão seguir também o que está descrito, neste protocolo, especificamente para o segmento.

7. Serviços de saúde

Devem seguir também, o seu protocolo próprio (Nota técnica nº 04/2020 da ANVISA).

8. Higienização da praça de alimentação

Cadeiras e mesas deverão ser higienizadas a cada utilização dos clientes.

Recomenda-se a identificação com o aviso “HIGIENIZAÇÃO”.

9. Evitar o uso de bandejas

Substituir as bandejas por embalagem descartável de viagem. Caso não seja possível, recomenda-se a higienização adequada das bandejas a cada utilização.

10. Entrega de cartilhas

Divulgar cartilhas entre lojistas com orientações para que implementem distanciamento social dentro dos estabelecimentos.