



ORIENTAÇÕES ÀS EMPRESAS PARA A PREVENÇÃO DA TRANSMISSÃO DO CORONAVÍRUS COVID-19



ORIENTAÇÕES ÀS EMPRESAS PARA A PREVENÇÃO DA TRANSMISSÃO DO CORONAVÍRUS COVID-19

Como o COVID-19 é transmitido:

1. Por vias respiratórias, através das gotículas de saliva que são eliminadas no ar quando a pessoa tosse, espirra ou fala a pelo menos um metro de distância;
2. Por meio de contato físico, quando essas gotículas contendo o vírus alcançam mucosas dos olhos, nariz e boca;
3. Por meio de contato das mãos e rosto com superfícies contaminadas, levando-as aos olhos, nariz e boca;

Orientações para os comerciantes:



1. Afixar material com as orientações, conforme as descrições abaixo e disponibilizar em locais visíveis aos clientes, como balcões de atendimento, caixas, portas de acesso ao estabelecimento e sanitários;



2. Estar equipado com pia para lavagem de mãos para clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis, quando couber;



3. Fornecer, em locais estratégicos, álcool gel a 70% para clientes. Para melhor eficiência do resultado espalhar o produto em toda a superfície das mãos e friccionar por 20 segundos;



4. Orientar funcionários e colaboradores para evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento;



5. Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos com água e sabão, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, usarem banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, sempre que necessário. Afixar cartazes sobre a correta higienização de mãos para os funcionários;



6. Manter as áreas de convivência de funcionários ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso;



7. Evitar contato físico com clientes e outros funcionários;



8. Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;



9. Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;



10. Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis, ferramentas, capacetes, canetas, chaves, bolsas e outros itens de uso comum, com álcool 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2%*, em intervalos mínimos de 30 minutos;



11. Funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) deverão ser afastados do trabalho, retornando somente após o término dos sintomas;



12. Manter a distância mínima de 2 metros entre os funcionários e clientes que utilizam das atividades do estabelecimento, como filas de caixa, crediário, atendimento em lotéricas outros;



13. Controlar e permitir a entrada apenas de clientes com máscaras ou ofertá-las a todos na entrada do estabelecimento;



14. Manter a ventilação natural dos ambientes, preferencialmente, com a finalidade de promover a renovação do ar;



15. Proibir e controlar o ingresso de clientes dos grupos de riscos e com sintomas definidos como identificadores da COVID-19;



16. Fixar horários ou setores exclusivos para atender os clientes com idade superior ou igual a 60 (sessenta) anos, mediante comprovação, e aqueles de grupos de riscos, conforme autodeclaração, com cadastro a ser realizado junto ao estabelecimento, evitando ao máximo a exposição ao contágio pelo COVID-19;



17. Dispensar a presença física dos trabalhadores enquadrados no grupo de risco, podendo ser adotado teletrabalho, férias individuais e coletivas, aproveitamento e antecipação de feriados e outras medidas estabelecidas no art. 3º da Medida Provisória nº 927, de 22 de março de 2020, adotando para os demais trabalhadores sistemas de escalas, revezamentos de turnos e alterações de jornadas, com o objetivo de reduzir fluxo, contatos e aglomerações;

*Diluição de Hipoclorito de sódio a 2%: Diluir 20ml de hipoclorito de sódio para cada 1 litro de água.



18. Se o funcionário trabalhar diretamente com dinheiro disponibilizar luvas e máscaras;



19. Hotéis e hospedarias, o serviço de café da manhã, almoço, jantar e afins deverão ser servidos de forma individualizada na própria acomodação;



20. Limitar em 40% a área de circulação interna de clientes sendo no caso de filas fora do estabelecimento, os clientes deverão manter distância de, no mínimo, 2 metros um do outro, cabendo a responsabilidade ao proprietário de manter a ordem e o distanciamento deles na área externa da loja;



21. As lojas varejistas, restaurantes, lanchonetes e serviços poderão realizar vendas on-line com possibilidade de retirada no local ou ofertar serviços de entrega em domicílio, desde que o entregador esteja utilizando máscara, luvas e realizado a higienização com álcool líquido ou em gel 70% (setenta por cento) no veículo ou no baú de entrega, se for o caso.

ORIENTAÇÕES AOS SUPERMERCADOS, PADARIAS E DEMAIS EMPRESAS DO RAMO ALIMENTÍCIO



1. Está suspenso consumo de alimentos em comércio varejista e atacadistas:

- Os serviços de alimentação (restaurantes e lanchonetes) localizados dentro dos supermercados não poderão fornecer alimento para consumo no local, sendo permitida apenas a venda de marmitas e lanches pré-elaborados e embalados para serem levados para consumo domiciliar;
- As padarias não poderão servir alimentos para consumo no local;
- Suspender o uso de mesas pelos clientes dentro dos estabelecimentos;



2. 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;



3. Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;



4. Estabelecimentos que disponibilizam carrinhos ou cestos para os clientes deverão promover a limpeza das barras e alças com álcool 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2% em intervalos mínimos de 30 minutos. Disponibilizar álcool 70% nos locais onde ficam os carrinhos e cestas;



5. Padarias e supermercados que disponham de auto serviço de pães e similares deverão suspender este serviço, disponibilizando funcionário para atendimento ou oferecer os alimentos já embalados;

ATENÇÃO: o hipoclorito usado pode ser a água sanitária comum do mercado com registro na ANVISA, sem perfume ou corantes.

De acordo com o artigo 6º do Decreto Municipal Nº 7.619/PMC/2020 "As pessoas físicas e jurídicas deverão sujeitar-se ao cumprimento das medidas previstas neste Decreto e o seu descumprimento acarretará a aplicação de multa, interdição do estabelecimento ou cassação de licença de funcionamento, nos termos previstos na legislação vigente."