

DECRETO 040 DE 30 DE AGOSTO DE 2020.

*Prorroga o isolamento social no Município de  
Brejo Santo e adota outras providencias*

A Prefeita do Município de Brejo Santo (CE), no uso de suas atribuições constitucionais e legais vigentes:

**CONSIDERANDO** a situação de Calamidade Pública causada pela pandemia de SARS-COV2 (COVID19), reconhecida em âmbito municipal por força do Decreto 012 de 04 de abril de 2020, e pelo Decreto Legislativo 545 de 8 de abril de 2020 da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará;

**CONSIDERANDO** que, desde o início da pandemia, a Prefeitura de Brejo Santo se mantém firme no propósito de proteger a vida do cidadão, buscando, com seriedade e responsabilidade, a adoção de medidas pautadas em recomendações dos especialistas da saúde para enfrentamento da COVID-19

**CONSIDERANDO** que, apesar de os números da COVID-19 no Município ainda expirarem atenção e acompanhamento meticuloso, é inquestionável o mérito de que as medidas de isolamento social tiveram e ainda têm, junto a todos os investimentos públicos que vêm sendo feitos na saúde, para possibilitar um maior controle do avanço da doença, dando às autoridades públicas o tempo necessário para a estruturação da rede de saúde, de sorte a assegurar tratamento adequado aos pacientes infectados;

**CONSIDERANDO** a importância de, paralelamente às ações de combate à pandemia, continuar a pensar, através de um planejamento responsável, em um caminho seguro, a ser definido segundo parâmetros da saúde, para a retomada progressiva das atividades econômicas em Brejo Santo, setor que inegavelmente foi muito afetado pela pandemia e cuja relevância se sabe fundamental para preservação dos empregos e da renda da população;

**CONSIDERANDO** que após sinalização favorável por parte das autoridades estaduais da saúde, indicando tendência de estabilização do crescimento da COVID-19 em Brejo Santo, foi possível dar início à liberação responsável de algumas atividades econômicas e comportamentais, mediante o estabelecimento de obrigações sanitárias rigorosas a serem observadas pelas atividades liberadas, ficando sob encargo da Secretária da Saúde o monitoramento contínuo das novas medidas através do acompanhamento de perto dos dados epidemiológicos da COVID-19 nesta urbe;

**CONSIDERANDO** que, segundo avaliação das equipes municipal e estadual da saúde, mesmo com a liberação das primeiras atividades econômicas e comportamentais, não se observou comprometimento da tendência que se vinha verificando em Brejo Santo de estabilização do crescimento da doença, contexto que transmite a segurança necessária para, nesse município, se avançar no processo de liberação responsável das atividades;

**CONSIDERANDO** a necessidade de condicionar esse processo de retomada da economia à observância por parte do comércio e da indústria de medidas sanitárias definidas pelas autoridades da saúde como necessárias para evitar qualquer retrocesso no trabalho desenvolvido até hoje pela Prefeitura no combate à COVID-19, o qual sempre se baseou na ciência e foi pautado em ações responsáveis e, sobretudo, seguras para a vida da população;

**CONSIDERANDO** o plano de retomada da economia responsável das atividades econômicas e comportamentais proposto pelo Estado do Ceará

**CONSIDERANDO**, o Decreto 33790 de 29 de agosto de 2020 do Governo do Estado do Ceará, com a inclusão dos Municípios da Região do Cariri na fase 03 do plano responsável de retomada das atividades econômicas e comportamentais.

## DECRETA

**Art. 1º.** Ficam prorrogadas até as 23:59 horas do dia 06 de setembro de 2020 as vedações e demais disposições dos Decretos n.º 007 de 16 de março de 2020, 008, de 20 de março de 2020, 018 de 15 de maio de 2020, 036 de 02 de agosto de 2020, 038 de 16 de agosto de 2020, e alterações posteriores, com as exceções estabelecidas no presente decreto.

§ 1º - No período a que se refere o “caput”, deste artigo, permanecerão em vigor todas as medidas gerais e regras de isolamento social previstas nos decretos mencionados no *caput* deste artigo as quais estabelecem:

I - Suspensão de eventos ou atividades com risco de disseminação da COVID – 19,

II - Manutenção do dever especial de proteção em relação a pessoas do grupo de risco da COVID-19,

III - Manutenção do dever geral de permanência domiciliar;

§ 2º - Na prorrogação de que trata este artigo, fica mantido, o dever geral de proteção individual relativo ao uso obrigatório de máscara por todos aqueles que precisarem sair de suas residências, especialmente quando do uso de transporte público, individual ou coletivo, ou no interior de estabelecimentos abertos ao público.

**Art. 2º** - A partir de 31 de agosto de 2020, o Município de Brejo Santo-CE ingressará na fase 03 do Plano de Retomada Responsável das Atividades Econômicas e Comportamentais do Estado do Ceará, ficando liberadas as seguintes atividades na forma, condições e percentuais previstos nesse decreto.

§1º A liberação das atividades previstas neste artigo seguirá as regras previstas no Decreto Estadual.º 33.645, de 4 de julho de 2020 (Fase 3), c/c o art. 3º, do Decreto Estadual n.º 33.617, de 06 de junho de 2020, à exceção do disposto nos seus §§ 7º e 8º.

**§2º.** Por força do disposto no “caput”, deste artigo, passam a ser liberadas, no Município de Brejo Santo, as atividades na forma, condições e percentuais previstos no Anexo I, deste Decreto, observando-se o seguinte:

**I** - Cadeias e atividades já liberadas e que serão ampliadas, chegando à capacidade máxima de empregados em trabalho presencial:

a) Têxteis e roupas; comunicação, publicidade e editoração; indústria e serviços de apoio; artigos do lar; cadeia agropecuária; cadeia moveleira; tecnologia da informação; logística e transporte; comércio e serviços de higiene e limpeza; cadeia automotiva; comércio de outros produtos;

**II** - Cadeias liberadas e que serão ampliadas: alimentação fora do lar, sem funcionamento noturno, e atividades religiosas.

**III**- O atendimento presencial das lojas de agências de viagem, observado o Protocolo Setorial, anexo a Decreto;

**IV** - O atendimento presencial, mediante prévio agendamento e procedimentos administrativos, nos Centros de Formação de Condutores, desde que seguidas as medidas previstas no Protocolo Setorial anexo a este Decreto;

**V** - A prestação de serviços voltada exclusivamente ao planejamento da organização de eventos, observado o limite da capacidade de atendimento presencial, o percentual de funcionários em trabalho simultâneo, bem como todas as medidas sanitárias específicas para o setor, vedada, em todo caso, a realização de eventos de qualquer natureza;

**§ 3º** - A cadeia de alimentação fora do lar permanecerá funcionando exclusivamente durante o dia, na forma do Protocolo Setorial específico em anexo, do Anexo II, deste Decreto.

**§ 4º** - Para a liberação prevista neste artigo, será considerada a subclasse do CNAE principal da respectiva atividade.

**§ 5º** - As atividades liberadas na forma deste artigo deverão ser exercidas em estreita conformidade com as medidas sanitárias previstas no Protocolo Geral e Setorial constante no decreto Estadual 33717 de 1 de agosto de 2020.

**§ 6º** - Em reforço à obrigação prevista no § 4º, deste artigo, cada estabelecimento autorizado a funcionar deverá assinar termo de compromisso, de onde expedirá ciência das medidas de segurança implementadas pela Portaria 001/2020 da Secretaria de Saúde do Município de Brejo Santo, bem como zelar para que seus colaboradores, clientes e fornecedores, guardem a devida observância dos protocolos sanitários, buscando operacionalizar as medidas estabelecidas nos Protocolos Geral e Setorial levando em consideração as especificidades de cada atividade.

**§7º** - As atividades liberadas na forma deste artigo ficarão sob o monitoramento contínuo das Secretarias Municipal e Estadual da Saúde, através da avaliação dos dados epidemiológicos, ficando também sujeitas à rigorosa fiscalização dos órgãos estaduais e municipais competentes.

**Art. 3º.** No município de Brejo Santo continuam liberadas as atividades na forma e condições previstas nos Decretos Municipais 020 de 31 de maio de 200 (transição), 036 de 02 de agosto de 2020 (Fase 1) e 038 de 16 agosto de 2020 (Fase 2), observado o seguinte:

**I** - Atividades liberadas no Decreto Municipal 020 de 31 de maio de 2020 (Fase de Transição):

a) Indústria química e correlatos; indústria de artigos de couro e calçados; indústrias metalmeccânica e afins; saneamento e reciclagem; energia; indústrias têxteis e roupas; indústria de comunicação, publicidade e editoração; indústria e serviços de apoio; indústria de artigos do lar; indústria de agropecuária; indústria de móveis e madeira; indústria da tecnologia da informação; logística e transporte; indústria automotiva;

b) Cadeia da construção civil e da saúde;

**II** - Atividades ampliadas ou liberadas no Decreto nº 14.038, de 02 de agosto de 2020 (Fase 1):

a) indústria química e correlatos; indústria de artigos de couro e calçados; indústrias metalmeccânica e afins; saneamento e reciclagem; energia; indústrias têxteis e roupas; indústria e serviços de apoio; indústria de artigos do lar; indústria

de móveis e madeira; indústria da tecnologia da informação; indústria automotiva; indústrias de materiais esportivos, instrumentos e brinquedos;

b) Cadeia da construção civil;

c) Comércio de artigos de couro e calçado; comércio atacadista da cadeia metalmeccânica e afins; comércios da cadeia têxtil e roupa; comércio de livros e revistas; comércio de artigos do lar; comércio da cadeia agropecuária; comércio moveleiro; comércio da cadeia de tecnologia da informação; comércio de bicicletas na cadeia de logística e transporte; comércio automotivo e serviços; comércio de saneantes, livraria, brechós, papelarias, doces e caixões; comércio de aparelhos esportivos, instrumentos e brinquedos.

**III - Cadeias ampliadas ou liberadas no Decreto nº 038, de 16 de agosto de 2020 (Fase 2):**

a) Indústria química e correlatos; indústria de artigos de couro e calçados; indústrias metalmeccânica e afins; saneamento e reciclagem; energia; indústrias e serviços de apoio; tecnologia da informação;

b) Cadeia da construção civil;

c) Comércio de artigos de couro e calçado; comércio atacadista da cadeia metalmeccânica e afins; comércio de artigos do lar.

d) Alimentação fora do lar; assistência social; e atividades religiosas;

**§ 1º - No município de Brejo Santo, continuam autorizadas:**

I - A prática esportiva individual de corridas, sendo vedados pelotões e aglomerações.

II - A prática esportiva individual e os serviços de assessoriais esportivas desde que as atividades sejam praticadas em ambiente privado, não comercial, aberto ao ar livre (sem cobertura), observadas as demais condições.

**§ 2º - O desempenho de quaisquer atividades já liberadas deverá guardar absoluta conformidade com as medidas sanitárias previstas nos correspondentes protocolos gerais e setoriais, devidamente homologados pela Secretária da Saúde.**

**Art. 4º.** A fiscalização das medidas determinadas nos artigos anteriores será feita pela Secretaria de Saúde, Vigilância Sanitária, Departamento Municipal de Trânsito do Município e Guarda Municipal, com apoio da Polícia Militar e acompanhamento dos profissionais que o Município entender necessário.

**Art. 5º.** Tendo em vista o início do prazo para realização das convenções partidárias visando as eleições do ano de 2020, nos termos do inciso II do §1º do art. 1º da Emenda Constitucional 107/2020, deverá a Secretaria Municipal de Saúde, por ato próprio, regulamentar protocolos específicos para esse tipo de evento preservando as condições de segurança e higiene sanitárias recomendadas pelas autoridades no combate a COVID19.

**Art. 6º.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Paço da prefeitura Municipal de Brejo Santo-CE, 30 de agosto de 2020.

***Teresa Maria Landim Tavares***

***Prefeita Municipal***

**ANEXO I - LISTA DE ATIVIDADES LIBERADAS**

<b>FASE 3</b>	<b>Trabalho presencial</b>	<b>Detalhamento</b>
<b>Têxteis e roupas</b>	<b>100%</b>	<b>Cadeia completa</b>
<b>Comunicação, publicidade e editoração</b>	<b>100%</b>	<b>Completa a cadeia fases anteriores</b>
<b>Indústria e serviços de apoio</b>	<b>100%</b>	<b>Completa a cadeia fases anteriores</b>
<b>Artigos do lar</b>	<b>100%</b>	<b>Completa a cadeia fases anteriores</b>
<b>Cadeia agropecuária</b>	<b>100%</b>	<b>Completa a cadeia fases anteriores</b>
<b>Cadeia moveleira</b>	<b>100%</b>	<b>Completa a cadeia fases anteriores</b>
<b>Tecnologia da informação</b>	<b>100%</b>	<b>Completa a cadeia fases anteriores</b>
<b>Logística e transporte</b>	<b>100%</b>	<b>Completa a cadeia fases anteriores</b>
<b>Comercio e serviços de higiene e limpeza</b>	<b>100%</b>	<b>Completa a cadeia fases anteriores</b>
<b>Cadeia automotiva</b>	<b>100%</b>	<b>Completa a cadeia fases anteriores</b>
<b>Comercio de outros produtos</b>	<b>100%</b>	<b>Completa a cadeia de saneantes, livrarias, brechós, papelarias e caixões.</b>
<b>Alimentação fora do lar</b>	<b>50%</b>	<b>Restaurantes, lanchonetes e similares</b>
<b>Atividades religiosas</b>	<b>50%</b>	<b>Celebrações religiosas com 50% da capacidade.</b>



## **HORÁRIOS E ESCALONAMENTO DAS ATIVIDADES LIBERADAS**

Serviços (excetuando atividades vinculadas a outras cadeias)

-08:00 às 20:00, ajustando as jornadas às características dos diversos segmentos

Comércios

-10:00 às 16:00

-08:00 as 14:00 aos sábados e domingos

Alimentação fora do lar

-9:00 às 16:00

Outros setores de atividade

-Serviços essenciais em funcionamento atualmente continuam com horário regular

-Instituições de Ensino ainda com atividades suspensas

\*Em função da demanda pelas atividades econômicas, os setores poderão ajustar os horários de saída da forma mais adequada

## **Protocolo setorial ATIVIDADES RELIGIOSAS**

### **NORMAS GERAIS**

**1.1.** As atividades religiosas presenciais serão liberadas restringindo-se à lotação máxima autorizada de 50% da capacidade total de atendimento do estabelecimento. A densidade de pessoas simultaneamente presentes no estabelecimento não pode exceder 1 (uma) pessoa a cada 12 (doze) metros quadrados.

**1.2.** Antes do retorno das atividades religiosas presenciais cada estabelecimento deverá dimensionar sua capacidade total de atendimento a partir da área útil disponibilizada para os frequentadores de tal maneira que se acomodem sentados, aplicar o percentual de restrição de lotação máxima da Fase em que o município se encontra e afixar, em locais visíveis e de fácil acesso, placas, cartazes, cartilhas ou quaisquer outros meios de comunicação, informando a capacidade total do estabelecimento, metragem quadrada da área útil disponibilizada, quantidade máxima de frequentadores permitida na fase, e o responsável pelos efeitos legais e sanitários do local.

**1.3.** Não entrarão no limite estabelecido no Protocolo os colaboradores que dão apoio nas organizações religiosas para a realização da celebração. Essa relação deve ser feita por escrito, pelo responsável, contendo os dados e funções dos colaboradores, e ficar disponível para apresentação à fiscalização.

**1.4.** Os estabelecimentos religiosos com capacidade total de atendimento igual ou superior a 100 (cem) lugares devem elaborar Protocolo Institucional de forma a estabelecer medidas de segurança aos seus colaboradores e membros que materializem as medidas estabelecidas nos Protocolos Geral e Setorial para as condições específicas do estabelecimento. Os estabelecimentos com contêm menos de 100 (cem) participantes estão desobrigadas da elaboração do Protocolo Institucional e devem assinar Termo de Compromisso junto a Vigilância Sanitária, com adoção dos protocolos estabelecidos na Portaria 001/2020 da Secretaria Municipal de Saúde.

**1.5.** Adicionalmente, cada estabelecimento só poderá retornar as atividades religiosas quando implementando procedimento de controle de presença dos membros frequentadores de forma a evitar aglomerações de membros na entrada de cada celebração religiosa para além da capacidade de atendimento de cada estabelecimento. Será de responsabilidade da organização religiosa quanto à escolha e ao meio de controle de presença estabelecido para a realização das celebrações. Caso o procedimento de controle se mostra ineficaz, o estabelecimento deverá suspender suas atividades religiosas presenciais até que se aperfeiçoe o seu controle de acesso.

**1.6.** Escolas de cunho religioso e reuniões com características similares a aulas, orientações e treinamentos estão proibidas de forma presencial enquanto as atividades escolares de forma geral estiverem suspensas. Quando da sua liberação estas atividades deverão seguir protocolo específico.

**1.7.** Preferencialmente, adotar celebrações, encontros e grupos de maneira virtual e remota para a realização de cultos, missas e rituais de qualquer credo ou religião, inclusive o trabalho remoto para os setores administrativos.

**1.8.** Reuniões internas nos estabelecimentos para organização de atividades religiosas ou estudos, devocionais, entre outros, preferencialmente, devem ser realizadas por teleconferência.

**1.9.** Os responsáveis pelos estabelecimentos e os líderes religiosos deverão orientar aos seus frequentadores que não poderão participar das atividades caso apresentem algum dos sintomas da COVID-19, respeitando a integridade do próprio indivíduo e dos demais.

**1.10.** Vedar a entrada e a permanência de pessoas que não estiverem utilizando máscara de proteção facial, devendo estar assegurada que todas as pessoas, ao adentrarem no recinto, estejam utilizando máscara e que todos os membros estejam utilizando a proteção durante todo o período em que estiverem no interior do estabelecimento religioso.

**1.11.** Evitar aglomerações no interior e exterior dos locais que sejam realizadas as atividades religiosas, mantendo um afastamento mínimo de 2 (dois) metros de uma pessoa para a outra. Em caso de formação de filas, dentro ou fora do estabelecimento, antes, durante ou depois das celebrações, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pelo estabelecimento) e ao uso de máscaras e EPI's do Protocolo Geral. A organização religiosa deverá disponibilizar colaborador dedicado exclusivamente para organizar e orientar as filas, dentro e fora do estabelecimento.

**1.12.** Realizar a abertura, onde houver, de múltiplas entradas com a finalidade de manter uma distribuição maior e evitar aglomerações. Durante a entrada e a saída, as portas devem permanecer abertas para favorecer o fluxo mais seguro e evitar o contato com as portas e maçanetas.

**1.13.** Preferencialmente devem ser disponibilizadas cadeiras e bancos de uso individualizado, em quantidade compatível com o número máximo de participantes autorizados para o local.

**1.14.** Caso o estabelecimento religioso dispuser de assentos fixos, estes deverão ser disponibilizados de forma alternada entre fileiras de bancos, devendo estar bloqueados de forma física aqueles que não puderem ser ocupados e obedecendo a um distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância. Se o estabelecimento utilizar cadeiras, estas devem estar espaçadas mantendo a distância segura. A disposição dos usuários entre as fileiras também deve ocorrer de forma intercalada, uma fileira sim e outra não, respeitando o afastamento entre as pessoas.

**1.15.** Para as pessoas enquadradas no grupo de risco, aqueles com idade e comorbidades descritas pela Organização Mundial de Saúde e pela Secretaria de Saúde do Ceará, é recomendado que as pessoas acompanhem as celebrações por meios de comunicação como rádio, televisão, internet, entre outros recursos. Alternativamente, membros do grupo de risco poderão agendar previamente com os líderes religiosos aconselhamento individual presencial. Não é recomendada a participação de pessoas do grupo de risco nas celebrações em grupo.

**1.16.** O aconselhamento individual, para qualquer que seja o membro, deverá ser realizado através de horário agendado e obedecendo ao distanciamento mínimo recomendado.

**1.17.** Em caso de partilha de alimentos e bebidas de cunho religioso, estes devem ser fornecidos pré-embalados e em porções individuais. O celebrante e os seus auxiliares devem estar com as mãos higienizadas adequadamente, utilizando luvas descartáveis, máscaras e tomando o máximo cuidado para oferecer os alimentos e bebidas sem entrar em contato com os membros.

**1.18.** Os contatos físicos entre os frequentadores, antes, durante e depois da realização de celebrações religiosas, deverão ser evitados práticas de aproximação entre as pessoas, adotando novas maneiras de cumprimento, como a substituição de abraços, beijos e apertos de mão por um sinal da paz ou usando saudação em linguagem gestual, mantendo a distância física.

**1.19.** Para celebrações que envolvam músicas, permitir a presença de apenas um cantor e um instrumentista, espaçados adequadamente. O uso de instrumentos musicais e microfone deve ser individual. Esses devem ser desinfetados após cada uso.

**1.20.** Dentro das possibilidades, o líder religioso ou responsável pelo grupo da atividade, realizará, em caráter educativo, explanação sobre os cuidados para o combate a COVID-19 aos membros durante a celebração.

**1.21.** Espaços destinados à recreação de crianças como espaço kids, brinquedotecas e similares devem permanecer fechados.

**1.22.** Vedar o consumo de produtos alimentícios no interior do estabelecimento proveniente de cantinas, praça de alimentação, entre outros.

**1.23.** O método de coleta das contribuições financeiras deve ser revisto de forma a não haver contato físico. É vedado o compartilhamento entre as pessoas (passagem de mão em mão) de caixas e recipientes utilizados para a coleta de doações, contribuições financeiras, entre outros. O estabelecimento religioso deve fornecer mecanismo para este fim e este deve estar contido, visivelmente, nas regras fixadas no estabelecimento.

## **2. TRANSPORTE E TURNOS**

**2.1.** Obedecer, no mínimo, um intervalo de 2 (duas) horas entre as celebrações presenciais, de modo a evitar aglomerações internas e nas proximidades dos estabelecimentos religiosos. **3. EPI'S**

**3.1.** Os estabelecimentos religiosos deverão disponibilizar e exigir o uso das máscaras e luvas descartáveis e outros EPIs em quantidade e qualidade adequada para os colaboradores e voluntários para a realização das atividades.

**3.2.** Dentro do possível, os estabelecimentos religiosos devem fornecer máscaras descartáveis para os frequentadores que não possuem o EPI, instruindo-os sobre sua utilização durante toda a celebração, vedando a entrada daqueles, por qualquer razão, não estejam utilizando máscara.

## **4. SAÚDE DOS MEMBROS E COLABORADORES**

**4.1.** Os estabelecimentos religiosos devem realizar a medição da temperatura, mediante termômetro infravermelho sem contato, dos frequentadores na entrada dos estabelecimentos religiosos, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem temperatura igual ou superior a 37,5°. Esta medida é uma recomendação às organizações religiosas que iniciam suas atividades na Fase 2 e passa a ser uma obrigação na Fase 3.

**4.2.** Afastar os colaboradores e voluntários das atividades e do atendimento ao público que apresentarem sintomas da COVID-19 pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, orientando-os para buscarem orientações médicas.

**4.3.** O responsável pelo templo deve orientar os membros e demais frequentadores sobre práticas preventivas cotidianas como uso de máscaras, higiene das mãos, etiqueta respiratória, bem como a não comparecerem nos cultos, missas e outras celebrações caso apresentem sintomas gripais (tosse, dificuldade para respirar, febre, entre outros), bem como se forem diagnosticados como casos suspeitos ou confirmados de contaminação pela COVID-19.

## **5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS**

**5.1.** Disponibilizar na entrada dos estabelecimentos, porta de acesso da secretaria, salas, confessionários, corredores e/ou outros ambientes, sistema para higienização das mãos, lavatório com água e sabão, preparações alcoólicas a 70% e/ou outros sanitizantes de efeito similar, certificando que as pessoas ao acessarem e saírem do estabelecimento realizem a higienização das mãos.

**5.2.** Disponibilizar na entrada dos estabelecimentos sistema para higienização e desinfecção de calçados, como tapete sanitizante com solução de hipoclorito de sódio a 2% ou similar (pedilúvio).

**5.3.** Dar preferência à ventilação natural, com portas, portões e janelas totalmente abertas. Caso seja utilizado sistema de ar condicionado, garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos sistemas de ar condicionado bem como ampliar a renovação de ar do estabelecimento religioso. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as badejas. Realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado do estabelecimento para monitorar e reforçar as ações de limpeza e desinfecção.

**5.4.** Realizar serviços de limpeza, pelo menos uma vez por período (manhã, tarde e noite), bem como antes e depois das celebrações para garantir a higienização contínua dos estabelecimentos religiosos. Intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios e desinfecção das superfícies expostas, como maçanetas, cadeiras, assentos, bancos, interruptores, inclusive dos equipamentos musicais, entre outros.

**5.5.** Como medida de comunicação, todos os estabelecimentos deverão dispor, na entrada do local, cartilhas, placas e/ou outros meios, informando aos membros sobre as medidas que estão impostas no estabelecimento, preferencialmente na entrada, banheiros, entre outros. Incluindo o compartilhamento destas informações por meio eletrônico como redes sociais, aplicativos, e-mails e outros.

**5.6.** Vedado o compartilhamento de materiais religiosos como bíblia, revista, rosário, entre outros. O uso desses deve ser individual. Dispensadores de água benta ou outro elemento de consagração de uso coletivo devem ser bloqueados.

**5.7.** Desativar todos os bebedouros. Recomenda-se que os membros levem seus recipientes individuais com água, sendo o vedado o compartilhamento destes.

**5.8.** Caso exista, os locais para refeição dos colaboradores deve ser organizado em escalas para utilização deste espaço de forma a evitar aglomerações e cruzamento de pessoas no local, além de garantir o afastamento físico entre as pessoas com distância mínima de 2 (dois) metros e demais medidas de prevenção já previstos nesse Protocolo.

## **PROTOCOLO SETORIAL- Comercio e Serviços Alimentícios Restaurantes e afins**

**1.2.** A partir da Fase 2, poderão os restaurantes abrirem, para serviços internos, a partir das 9h e, para atendimento presencial ao público em horário de almoço, com o encerramento das atividades às 16 horas, ficando restrita a 50% da capacidade de atendimento simultâneo, tendo como base a capacidade apontada no Alvará de Funcionamento. Na Fase 4, passa a ser liberado o atendimento para o jantar (até as 23h).

**1.3.** Cumprir os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.

**1.4.** Vedar a realização de eventos, celebrações e música ao vivo.

**1.5.** No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.

## **2. CONDIÇÕES SANITÁRIAS**

**2.1.** Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes. Em caso da existência de freezers e câmaras-frias e outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar.

**2.2.** Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próxima à ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.

**2.3.** Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.

**2.4.** É vedada a entrada de pessoas na área de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam especificadas desses setores.

**2.5.** Reforçar a higienização de pratos, copos e talheres. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas descartáveis e trocá-las regularmente.

**2.6.** Estabelecimentos de comércio e serviços que disponibilizarem talheres, devem garantir que estes estejam em quantidade para uso individual e devidamente lacrados. Pratos, copos e outros deverão ser disponibilizados ao cliente no momento de servir a alimentação. O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os itens limpos, evitar falar enquanto manuseia alimentos e ao servir os pratos e talheres, minimizando ao máximo qualquer tipo de contato.

**2.7.** Higienizar após cada utilização os equipamentos e utensílios usados no serviço, preparando-os novamente conforme os protocolos deste documento ou colocados à disposição dos clientes.

**2.8.** Ambiente da cozinha e salão deverão ser bem ventilados, dando preferência à ventilação natural. Havendo o uso de sistema de ar-condicionado, estes deverão obrigatoriamente ter os filtros limpos diariamente, bem como o menor espaçamento em suas datas de manutenção para o mínimo uma manutenção preventiva por mês.

**2.9.** Garantir que seja realizada higienização de todos os produtos recebidos de fornecedores bem como os locais onde serão acondicionados.

**2.10.** Para o recebimento de insumos e mercadorias:

**2.10.1.** Durante o recebimento dos produtos para reposição de estoque, o colaborador deverá estar devidamente paramentado de máscara de proteção, luvas que poderão ser de: Látex, Vinil sem pó, ou nitrílicas para os alérgicos.

**2.10.2.** Ao receber os produtos estes deverão ser limpos conforme sua categoria.

**2.10.3.** Produtos em caixas de papelão devem ser retirados das mesmas imediatamente e condicionados em caixas de plástico ou outro antes de armazenar.

**2.10.4.** Enlatados devem ser limpos com água e sabão antes de serem armazenados.



**2.10.5.** Embalagens que não possuam vedação firme e confiável, devem ser limpas com pano limpo e solução alcoólica a 70%. O mesmo deve ser executado com embalagens de vidro. **2.10.6.** Frutas, legumes, verduras e folhagens necessitam de uma inspeção apurada no ato do recebimento e devidamente colocados para higienização, sendo postos em água corrente e depois para desinfecção solução de água com hipoclorito de sódio preparada na proporção de 10 mL de água sanitária por litros de água.

**2.11.** Para a área de preparação de refeições:

**2.11.1.** As superfícies de trabalho deverão ser higienizadas antes do início dos trabalhos diariamente, com água, sabão e depois com preparados alcoólicos a 70%. A bucha utilizada para limpeza deverá ser trocada obrigatoriamente a cada 2 dias.

**2.11.2.** Pisos e áreas de circulação da área deverão ser limpas no início e no final dos trabalhos com água, sabão, hipoclorito de sódio ou outra solução sanitizante (Ex. Quaternário de amônia).

**2.11.3.** Todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos sem nenhuma exceção: panelas, facas, conchas, fouets, bowls, Woks etc.; deverão ser limpas antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%.

**2.11.4.** Na preparação de bebidas, todos os utensílios sem nenhuma exceção: copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.; deverão ser limpas antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%.

**2.11.5.** Realizar a troca constante dos panos de serviço que deverão ser descartáveis e não de algodão.

**2.11.6.** Na entrada do setor de preparação de alimentos (cozinha) e entrada do balcão de atendimento (para estabelecimento de atendimento "To Go"), deverá conter tapete sanitizante tipo pedilúvio, o qual deverá ser preparado e mantido ativo durante todo o turno de trabalho.

**2.12.** Para a área de "salão" e afins:

**2.12.1.** No espaço de atendimento ao cliente ("salão"), inicia-se com a orientação de aferir a temperatura dos clientes que vão adentrar o estabelecimento com termômetro digital à distância segura, impedido a entrada daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5°C).

**2.12.2.** Na entrada, em havendo fila de espera, indica-se a marcação de distanciamento de 2 METROS entre cada indivíduo. Um funcionário do estabelecimento deve estar indicado para disciplinar a fila de espera.

**2.12.3.** Na entrada do estabelecimento deve-se por um tapete sanitizante tipo pedilúvio, que deve ser preparado diariamente.

**2.12.4.** As mesas do estabelecimento deverão obrigatoriamente manter uma distância entre si de 2 METROS.

**2.12.5.** Clientes deverão ser informados que poderão sentar-se à mesa lado a lado ou frente um ao outro com distância mínima de 1 metro, sendo admitido apenas 2 ocupantes por mesa. Se forem na mesma família, mais de 2 ocupantes estão permitidos sentarem-se à mesa. **2.12.6.** Na entrada do estabelecimento, deverá ser posto à disposição álcool gel a 70% para correta higienização.

**2.12.7.** Cardápios quando possível devem ser substituídos por meios digitais, e quando não for possível, higienizados com preparados alcoólicos a cada apresentação ao cliente.

**2.12.8.** Garçons e atendentes devem utilizar máscaras de proteção, viseiras de proteção “Face Shields”, luvas e higienização das mãos a cada contato com utensílios, sendo ao mesmo recomendado: não conversar durante serviço, falar somente o necessário com cliente, não espirrar ou tossir, se for inevitável, cobrir o rosto com o braço e sair do salão para realizar higienização completa de mãos, face etc.

**2.12.9.** Talheres deverão ser postos somente no momento da refeição, sendo entregues higienizados e dentro de sacos plásticos lacrados. Copos e pratos devem seguir o mesmo padrão de higienização e estarem condicionados em receptáculo fechado.

**2.12.10.** Ambiente deve ser preferencialmente utilizar ventilação ambiente com circulação de ar livre, mantendo portas e janelas abertas.

**2.12.11.** Se for utilizado sistema de ar-condicionado, este deverá ter seus filtros limpos todos os dias obrigatoriamente e sua manutenção efetuada a cada mês. Se for o sistema de “Fan-cool”, as tubulações deverão ser limpas e higienizadas com sanitizantes e sua manutenção ser com uma frequência maior (mensal).

**2.12.12.** Os banheiros para clientes devem conter além do sabonete e papel toalha para correta higienização das mãos, preparados alcoólicos em gel a 70% para reforçar a desinfecção, ou outros sanitizantes compatíveis.

**2.12.13.** Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do caixa ou entregador e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, deve-se colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não haver o contato físico. No balcão de pagamento deverá ser disposto álcool em gel a 70% para higienização das mãos tanto do colaborador quanto do cliente.

**2.12.14.** Recomenda-se o serviço preferencialmente no sistema à la carte, em que o prato vem pronto e preparado dentro área de trabalho da cozinha; ou no sistema de “prato feito”, utilizando o modo de escolha das porções pelo cliente e funcionário treinado para preencher o prato por trás de uma proteção de vidro curvo que impede o acesso do cliente, sendo possível para este somente “apontar” os itens.

**2.12.15.** O sistema de “Self-Service” deve vir com sistema onde colaborador do estabelecimento fica no início das “pistas frias e quentes” com preparação alcoólica a 70% e após borrifação das mãos do cliente, a este é disponibilizado luvas plásticas que deverão ser calçadas para manuseio dos utensílios para auto-serviço. Após o serviço, o cliente deve descalçar as luvas e descartá-las em local apropriado ao final do trajeto, a fim de realizar sua refeição. É aconselhado que o estabelecimento tendo a possibilidade, possa utilizar-se do sistema de porções de saladas e outros embalados individualmente em “plástico filme” (Polyfilm) para retirada segura pelo cliente, agilizando o tempo de serviço e restringindo ainda mais o risco de contaminação. Um colaborador devidamente paramentado (luvas, máscara, face shield), seria responsável pela rápida reposição dos itens retirados. Os temperos deverão ser oferecidos em “sachets”. Recomenda-se que o vidro curvo que faz a barreira de segurança da pista de serviço seja de maior prolongamento, para reduzir a manobrabilidade dos utensílios por parte do usuário.

**2.12.16.** No sistema de Rodízio, prevalece o distanciamento das mesas e o sistema de entrega de alimentos será feito por profissional devidamente paramentado conforme já descrito acima. O Buffet será substituído por porções individualizadas, embaladas em filme plástico (polyfilm) ou por cardápio de acompanhamentos à la carte.

**2.13.** Atendimento via entrega, drive thru ou retirada rápida:

**2.13.1.** Priorizar o recebimento de pedidos por meio de telefone, internet e aplicativos.

**2.13.2.** Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do

caixa ou entregador e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, deve-se colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não haver o contato físico.

**2.13.3.** É permitida a retirada de pedidos pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.

**2.13.4.** A entrega deverá ser realizada em embalagens duplas, ou seja, embalagem do alimento acondicionadas dentro de sacolas, para que o cliente, no momento do recebimento, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.

**2.13.5.** O box dos entregadores deve ser higienizado a cada entrega internamente e externamente com detergente neutro e álcool 70% ou com solução de hipoclorito a 2%. Os entregadores não podem colocar o box no chão na hora da entrega.

**2.13.6.** No momento do pagamento com a “maquininha”, entregadores devem colocá-la em cima do box e higienizar as mãos antes e depois do manuseio.

**2.13.7.** No caso de transporte de produtos, exigir que veículos sejam higienizadas, diariamente (assento, volante, piso) e manter higienizado os equipamentos de ar-condicionado dos veículos.

## **Protocolo Setorial - Comércio Atacadista, Varejista e Outros Serviços de Atendimento Presencial, Exceto Alimentício e Cartórios**

### **1. NORMAS GERAIS**

**1.1.** No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.

### **2. TRANSPORTE E TURNOS**

**2.1.** Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e

catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.

### **3. EPI'S**

**3.1.** É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável), exceto para serviços que exijam EPIs específicos segundo protocolos de boas práticas.

### **4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**

**4.1.** Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento devem ser orientados para as boas práticas durante o serviço, evitando, por exemplo, falar excessivamente.

### **5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS**

**5.1.** Ao chegar na empresa, higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%. Essa medida deve ser respeitada de forma especial para o setor de alimentos e bebidas.

**5.2.** Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento, restringindo a no máximo um cliente para cada sete metros quadrados, respeitando o distanciamento mínimo recomendado de 2 (dois) metros entre os clientes nas áreas de venda ou atendimento.

**5.3.** Priorizar o atendimento aos clientes pelos modelos de entrega, drive thru e retirada rápida no local.

**5.4.** Priorizar o recebimento de pedidos por meio de telefone, internet e aplicativos.

**5.5.** Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto.

**5.6.** É permitida a retirada de pedidos pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento

mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.

**5.7.** Priorizar agendamentos de horários para retirada dos pedidos ou atendimento a fim de evitar aglomerações e para distribuir o fluxo de pessoas.

**5.8.** Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.

**5.9.** Reforçar a higienização do material de trabalho. Estabelecimentos que disponibilizam carrinhos ou cestos para os clientes deverão promover a limpeza das barras de alças com preparações alcoólicas 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2% em intervalos mínimos de 30 minutos. Além disso, deverá o estabelecimento disponibilizar preparações alcoólicas 70% nos locais onde ficam os carrinhos e cestas.

**5.10.** Em caso de serviços que necessitar de carrinho de compras, limitar a um cliente por carrinho dentro dos estabelecimentos.

**5.11.** Quando pertinente, nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização à distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo os corredores de mercadorias, e utilizar de meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída dos estabelecimentos.

**5.12.** Proibir o consumo de produtos dentro dos estabelecimentos pelos clientes quando estiverem realizando compras.

**5.13.** Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.

**5.14.** Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados.

**5.15.** Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.

**5.16.** Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.

**5.17.** Em caso de entrega de produtos, deverá ser realizada em embalagens duplas, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.

**5.18.** Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos, no caso de comércio e serviços alimentícios.

**5.19.** Produtos recebidos pela empresa em troca deverão ser guardados por 3 dias até serem disponibilizados novamente para venda