

NOTA TÉCNICA Nº 04/2020 – SMS SILVÂNIA


MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS

1. O número de clientes dentro do estabelecimento deve obedecer ao “Protocolo para Funcionamento de Atividades Econômicas, Religiosas e Espaços Comuns de Condomínios Durante a Pandemia de COVID19 em Goiás”, observando a capacidade máxima de 1 (uma) pessoa a cada 12 (DOZE) m² (metros quadrados) considerando a área total disponível para a circulação e o número de funcionários e clientes presentes no local;
2. Na entrada do estabelecimento, deve ser disponibilizado dispensador com álcool 70% gel ou preparações antissépticas para higienização das mãos bem como em outros pontos estratégicos do estabelecimento;
3. Devem ser desativados no estabelecimento todos os equipamentos de registro com digital como catraca de entrada e saída e equipamentos, pontos digital;
4. É obrigatório o uso de máscaras faciais por todos os funcionários e clientes durante a permanência no estabelecimento;
5. Todos os ambientes devem permanecer limpos e com o máximo de ventilação natural possível. Para aqueles estabelecimentos que possuam exclusivamente ar condicionado, os mesmos devem manter a manutenção e limpeza dos filtros em dia;
6. Guarda volumes para bolsas e mochilas deverão ser higienizados após cada troca de usuário;
7. Devem ser disponibilizados através de cartazes e/ou avisos sonoros as regras de funcionamento autorizadas, as restrições sanitárias adotadas e as formas de prevenção do Coronavírus;
8. Qualquer pessoa com sintoma de gripe e resfriado não deve circular nas dependências do estabelecimento;
9. É permitida a utilização de plástico filme nos aparelhos ou equipamentos que disponham de comandos eletro/eletrônicos, em conformidade com a compatibilidade dos materiais (informado pelos fabricantes do aparelho ou do equipamento). Caso seja utilizado plástico filme nestes aparelhos ou equipamentos, o mesmo deve ser substituído no mínimo uma vez ao dia e higienizado com álcool 70% a cada uso;
10. O estabelecimento deve manter equipe de limpeza em quantidade suficiente para higienização durante todo o período de funcionamento do estabelecimento;
11. Os banheiros devem estar providos de sabonete líquido, toalha de papel, álcool 70%, álcool gel 70% e manter as demarcações no piso com distanciamento de 1,5 metros entre as pessoas;
12. Os locais para refeição destinados aos trabalhadores devem ser utilizados de forma a

- metros entre os funcionários durante o tempo de permanência neste local;
13. Obrigatoriamente na entrada do estabelecimento deverá ter DISPENSER de álcool gel 70% acionado por pedal para higienização das mãos e disponibilizar também dispensador de álcool gel 70% próximo aos carrinhos, cestos e nos caixas e máquinas de cartão;
 14. O estabelecimento deverá controlar o fluxo de clientes;
 15. Manter uma única porta de entrada e uma única porta de saída, controlando o número de pessoas que entram e que saem, evitando aglomerações no interior e na entrada do estabelecimento;
 16. Organizar filas para acesso ao estabelecimento com distanciamento mínimo de 2 m entre as pessoas;
 17. Realizar a demarcação do posicionamento das pessoas nas filas, considerando também o distanciamento entre os atendentes dos caixas e balcões;
 18. Para otimizar o tempo de espera de clientes na fila e evitar aglomerações, o estabelecimento deve permitir a entrada de apenas uma pessoa da família no estabelecimento;
 19. No interior do estabelecimento, as pessoas deverão manter-se afastadas a uma distância mínima de 2 m uma das outras, incluindo profissionais e pessoas do próprio local;
 20. Para garantir o espaçamento mínimo de 2 metros entre os "caixas", os mesmos devem ser intercalados quando forem muito próximos;
 21. Disponibilizar em todos os "caixas" álcool gel 70% para a higienização das mãos e álcool líquido 70% para bancada ou outro saneante;
 22. O pagamento de contas deve ser realizado preferencialmente via cartão bancário e a máquina de recebimento deve ser constantemente higienizada pelo estabelecimento com álcool 70%. Enrole a maquininha em filme plástico e utilize álcool 70% para desinfecção, a cada vez que esta é entregue a um cliente borrifando e enxugando com lenço descartável, papel toalha ou guardanapo. Troque a cobertura a cada turno de trabalho ou quando danificada antes do turno;
 23. Intensificar a higienização das mãos dos funcionários antes e após a manipulação dos alimentos ou qualquer interrupção, após tocar materiais contaminados ou usarem sanitários e sempre que necessário;
 24. Intensificar a limpeza de todos os pisos e equipamentos com água e sabão ou produtos saneantes (notificados/registrados junto ao órgão competente). O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;
 25. Lavar as mãos sempre que possível com água e sabão;
 26. Não cumprimentar com aperto de mão;
 27. Evitar a utilização de dinheiro vivo como método de pagamento, pois este é feito de fibra de algodão, tendo um risco maior de contaminação;
 28. Priorize as máquinas de cartões;
 29. Enrole a maquininha em filme plástico e utilize álcool 70 % para desinfecção, a cada

30. Troque a cobertura a cada turno de trabalho, ou caso, danifique-se durante o turno.
31. Vedar o acesso de funcionários e usuários que não estejam utilizando máscaras de proteção facial;
32. Fornecer orientações aos funcionários quanto a higienização das mãos com água e sabão líquido sempre que chegar ao local de trabalho e com frequência durante o horário de trabalho;
33. Disponibilizar álcool em gel 70% (setenta por cento) para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de funcionários e usuários (recepção, balcões, banheiros, corredores de acessos, refeitório, salas, etc.);
34. Intensificar a limpeza das superfícies dos ambientes com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), e após a desinfecção com álcool 70% ou solução de água sanitária 1%, ou outro desinfetante autorizado pelo Ministério da Saúde, conforme o tipo de material. Esse procedimento deve ser feito de forma regular, após o expediente de trabalho e trocas de turno e durante o turno sempre que necessário;
35. Implementar medidas para impedir a aglomeração desordenada de usuários, funcionários e terceirizados;
36. Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas; revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches; e alterações de jornadas, para assim reduzir a proximidade e aglomerações entre os trabalhadores;
37. Orientar os trabalhadores a não compartilharem itens pessoais, como equipamentos de proteção individual (EPI), fones, aparelhos de telefone, mesas e outros;
38. Estabelecer rotina de limpeza de balcões, mesas, poltronas/cadeiras, bancos, portas, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, sabão líquido, corrimões, telefones e demais artigos que possam ser de uso compartilhado e/ou coletivo. Utilizar água e sabão (detergente neutro) ou outro produto de limpeza e saneantes;
39. Incentivar o autocuidado para identificação de potenciais sinais e sintomas relacionados ao COVID-19 de forma imediata e oportuna, seguido de posterior isolamento;
40. Manter o uso das máscaras de proteção facial durante o deslocamento/circulação dentro do estabelecimento;
41. Disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes e funcionários, com sabonete líquido, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual;
42. Realizar a medição da temperatura, mediante termômetro infravermelho sem contato, dos clientes na entrada do estabelecimento, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril, temperatura superior a 37.5 °C ;
43. Receber pedidos preferencialmente por meio de telefone, internet ou aplicativos;
44. Manter os ambientes ventilados;
45. Impedir contato físico entre as pessoas;
46. Adotar medidas para evitar filas, com preferência de atendimento telefônico, por vídeo ou por hora marcada, aliado ao serviço de entrega;

48. Vedar o acesso de pessoas do grupo de risco ao estabelecimento, inclusive pessoas com idade superior a 60 anos;
49. Estimular o uso de canais de atendimento remoto (sites, aplicativos, telefone, etc.);
50. Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade fita, giz, cones, entre outros materiais de modo a manter a distância estabelecida;
51. Disponibilizar em tocos os postos de atendimento álcool líquido 70%, para higienização das mesas, teclados, mouse, telefones e outros equipamentos freqüentemente tocados no início das atividades e sempre que necessário;
52. Proibido o uso de bebedouros
53. Funcionários com sintomas de gripe ou resfriado (Febre, tosse e/ou sintomas respiratórios) devem ser afastados de suas atividades;
54. Prevenir aglomerações e assegurar distância mínima de 2 metros entre os consumidores;
55. Atender o PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS, RELIGIOSAS E ESPAÇOS COMUNS DE CONDOMÍNIOS DURANTE A PANDEMIA DE COVID 19 EM GOIÁS emitido pela Superintendência de Vigilância em Saúde do Estado de Goiás, acrescido do Protocolo 8 Atividades Físicas em Academias, Quadras Esportivas, Ginásios e Atividades ao Ar Livre.
56. Fica sob responsabilidade do representante legal, bem como do responsável técnico do estabelecimento o cumprimento dos itens relacionados nesta nota técnica, bem como de outras legislações aplicáveis ao funcionamento do estabelecimento.
57. Ressaltamos que, tendo em vista a distribuição heterogênea dos casos nos estados brasileiros, essas orientações poderão ser adaptadas pelos gestores estaduais e municipais, em conformidade com a realidade local.



Marlene D.O. Sousa
Secretária de Saúde
Decreto nº 020/2021

Marlene Divina de Oliveira Sousa
Secretária Municipal de Saúde
Atualizada em 26/01/2021.
Atualizada em 15/02/2021