

DECRETO N° 571, DE 02 DE SETEMBRO DE 2020

Dispõe sobre a prorrogação do Estado de Emergência e isolamento social no âmbito do Município de Juazeiro do Norte, Estado do Ceará, em razão da Pandemia do novo coronavírus (COVID-19) e adota outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JUAZEIRO DONORTE, Estado do Ceará, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 72, inciso VII, da Lei Orgânica do Município de Juazeiro do Norte;

CONSIDERANDO que se faz necessária a continuidade dos trabalhos enfrentamento da disseminação do novo coronavírus designada no Decreto Municipal n° 505, de 17 de março de 2020, no Decreto Municipal n° 507, de 23 de março de 2020, no Decreto Municipal n° 521, de 05 de maio de 2020; no Decreto Municipal n° 542, de 28 de junho de 2020; Decreto Municipal n° 552, de 02 de agosto de 2020; e no Decreto Municipal n° 564, de 16 de agosto de 2020;

CONSIDERANDO o estado de calamidade pública no Município de Juazeiro do Norte reconhecido pela Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, por meio do Decreto Legislativo n° 545, de 08 de abril de 2020, em virtude do cenário de enfrentamento à pandemia do novo coronavírus;

CONSIDERANDO a importância de, ao lado das ações de combate à pandemia, se pensar também, através de um planejamento responsável, em um caminho seguro, a ser definido segundo parâmetros da saúde, para a retomada progressiva das atividades econômicas em Juazeiro do Norte/CE, setor que inegavelmente foi muito afetado pela pandemia e cuja relevância se sabe fundamental para preservação dos empregos e da renda da população;

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 mínimo retrocesso no trabalho desenvolvido até hoje pelo Município no combate a COVID-19, o qual sempre se baseou na ciência e pautado em ações responsáveis e, sobretudo, seguras para a vida da população;

CONSIDERANDO a imprescindibilidade de manter o isolamento social neste município, devendo, ainda, haver a compreensão de todos quanto aos riscos efetivamente corridos, haja vista o alta grau de contaminação do vírus;

CONSIDERANDO que o Decreto n° 33.730, de 29 de agosto de 2020, do Governo do Estado do Ceará prorrogou as medidas necessárias ao enfrentamento da pandemia da COVID-19 e o Isolamento Social, até o dia 06 de setembro de 2020, autorizou a continuidade na Fase de Transição, Fase 1 e Fase 2, bem como o ingresso

para Fase 3 do Plano de Retomada Responsável das Atividades no Município de Juazeiro do Norte, de acordo com o art. 11 e 12 do referido decreto estadual;

DECRETA:

Art. 1º O § 2º do art. 2º do Decreto Municipal nº 570, de 30 de agosto de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 2º

.....

§ 2º No período a que se refere o *caput*, deste artigo, os postos de combustíveis em território municipal funcionarão de segunda-feira a sexta-feira das 7h às 19h, facultado o funcionamento aos domingos no mesmo horário, inclusive suas lojas de conveniência, ficando proibido o consumo no interior de suas dependências, bem como aglomerações na área externa, em consonância com o Decreto Estadual nº 33.521, de 21 de março de 2020.” (NR)

Art. 2º O Anexo I do Decreto Municipal nº 570, de 30 de agosto de 2020, passa a vigorar conforme Anexo I, deste Decreto.

Art. 3º Os Protocolos Setoriais 6 e 12 do Anexo II, do Decreto Municipal nº 570, de 30 de agosto de 2020, passam a vigorar conforme Anexo II, deste Decreto.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial o inciso I do § 14 do art. 5º e os Protocolos Setoriais 9 e 16 do Anexo II, do Decreto Municipal nº 570, de 30 de agosto de 2020.

Palácio Municipal José Geraldo da Cruz, em Juazeiro do Norte, Estado do Ceará, aos 02 (dois) dias do mês de setembro do ano de 2020 (dois mil e vinte).//////////

JOSÉ ARNON CRUZ BEZERRA DE MENEZES
PREFEITO MUNICIPAL DE JUAZEIRO DO NORTE

ANEXO I A QUE SE REFERE O DECRETO Nº 571, DE 02 DE SETEMBRO DE 2020
LISTA DE ATIVIDADES LIBERADAS

ATIVIDADES ECONÔMICAS	TRABALHO PRESENCIAL	DETALHAMENTO	HORÁRIOS DE ESCALONAMENTO		
			Segmento	Segunda a Sexta	Sábado
Têxteis e Roupas	100%	Completa a Cadeia, inclusive shoppings.	Indústria	07:00h às 17:00h	-
			Comércio	10:00h às 16:00h	08:00h às 12:00h
Comunicação, Publicidade e Editoração	100%	Completa a Cadeia fases anteriores.	Comércio	10:00h às 16:00h	08:00h às 12:00h
Indústria e serviços de Apoio	100%	Completa a Cadeia sem aglomeração.	Comércio	10:00h às 16:00h	08:00h às 12:00h
			Serviços	08:00h às 20:00h	-
Artigos do Lar	100%	Completa a Cadeia fases anteriores.	Indústria	07:00h às 17:00h	-
			Comércio	10:00h às 16:00h	08:00h às 12:00h
Cadeia Agropecuária	100%	Completa a Cadeia fases anteriores.	Comércio	10:00h às 16:00h	08:00h às 12:00h
Cadeia Moveleira	100%	Completa a Cadeia fases anteriores.	Indústria	07:00h às 17:00h	-
			Comércio	10:00h às 16:00h	08:00h às 12:00h
Tecnologia da Informação	100%	Completa a Cadeia fases anteriores.	Indústria	07:00h às 17:00h	-
			Comércio	10:00h às 16:00h	08:00h às 12:00h
			Serviços	08:00h às 20:00h	-
Logística e Transporte	100%	Completa a Cadeia comércio e reparação de bicicletas.	Comércio	10:00h às 16:00h	08:00h às 12:00h
			Serviços	08:00h às 17:00h	-
Comércio e serviços de higiene e limpeza	100%	Completa a Cadeia fases anteriores.	Comércio	10:00h às 16:00h	08:00h às 12:00h
Cadeia Automotiva	100%	Completa a Cadeia fases anteriores.	Indústria	07:00h às 17:00h	-
			Comércio	10:00h às 16:00h	08:00h às 12:00h
			Serviços	08:00h às 20:00h	-
Comércio de outros produtos	100%	Completa a Cadeia de saneantes, livrarias, brechós, papelarias e caixões.	Comércio	10:00h às 16:00h	08:00h às 12:00h
Cadeia da Construção Civil	100%	Lojas de material de construção	Comércio	10:00h às 16:00h	08:00h às 12:00h
		Ficam as obras desobrigadas à limitação de 100 operários por canteiro	Obras	07:00h às 17:00h	07:00h às 11:00h

Alimentação fora do Lar	50%	Na forma do Protocolo Setorial 6	Protocolo Setorial 6. Item 1.2
Atividades Religiosas	50%	Celebrações religiosas com 50% da capacidade	Protocolo Setorial 14. Item 2.1

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.

*As lojas autorizadas a funcionar, que se situem em Shoppings Centers, funcionarão de Segunda a Domingo das 13:00h às 19:00h, podendo às lojas com o selo Loja + Segura funcionar das 12:00h às 20:00h. E para os estabelecimentos que dispõem alimentação fora do lar, no interior dos Shoppings Centers, funcionarão de Segunda a Domingo das 11:00h às 16:00h, vide o Protocolo Setorial 12.

*Em todos os casos, devem ser respeitadas as medidas sanitárias de proteção e distanciamento.

*O horário das lojas com o selo Loja + Segura será das 09:00h às 17:00h.

*Alimentação fora do lar, funcionarão de Segunda a Domingo das 06:00h às 16:00h, vide Protocolo Setorial 6.

ANEXO II A QUE SE REFERE O DECRETO Nº 571, DE 02 DE SETEMBRO DE 2020

Protocolo Setorial 6 (Comércio e Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins)

1. NORMAS GERAIS

1.1. Continua liberado o atendimento na modalidade *delivery*, *drive-thru* e *take away*.

1.2. Está liberado o funcionamento de estabelecimentos que dispõe alimentação fora do lar para atendimento presencial de 06:00h às 16:00h, restringindo-se à 50% da capacidade de atendimento simultâneo, tendo como base a capacidade apontada no Alvará de Funcionamento. Nos hotéis serão permitidos o funcionamento dos restaurantes, desde que com a capacidade de atendimento presencial reduzida e seguindo todas as normas sanitárias, ficando vedado o uso de algumas áreas, tais como: piscinas, academias de ginásticas, spas e saunas.

1.3. Permanece vedado o atendimento presencial de bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas.

1.4. Todos os estabelecimentos de alimentação fora do lar deverão cumprir os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.

1.5. Vedar a realização de eventos e celebrações. O funcionamento dos estabelecimentos devem ser sem entretenimento (sem música ao vivo, sem DJ, apenas música ambiente, sem dança, sem festas, sem telões, sem jogos de sinuca e outros). No caso de existências de espaços kid, playground, salas de jogos e salas de espera, estes deverão permanecer fechados.

1.6. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, deverão cumprir adicionalmente os protocolos específicos destes, sem prejuízo aos termos do Protocolo Geral e Setorial ao qual eles estão submetidos.

2. TRANSPORTE E TURNOS

2.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

3. EPI'S

3.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

5.1. 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. Realizar limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum, incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, puxadores de armários, máquinas de cartões, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas touchscreen, teclados, corrimões, bandejas, porta sachês, facas, pegadores, itens compartilhados entre os funcionários (canetas, prancheta, telefones e similares), cardápios e parta contas (higienizar obrigatoriamente a cada cliente), dentre outros.

5.2. 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 chammas em geral. Verificar se o sistema de distribuição de fornecimento de gás está adequado.

5.3. Disponibilizar na entrada do estabelecimento sistema de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de calçados.

5.4. É vedada a entrada de pessoas nas áreas de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam desses setores e sem os cuidados sanitários necessários citados anteriormente.

5.5. Reforçar a higienização de pratos, copos e talheres e utensílios, preferencialmente utilizar sistema de esterilização. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deverá usar luvas descartáveis e trocá-las regularmente.

5.6. Pratos, copos e outros deverão estar acondicionados em recipientes fechados e devidamente higienizados, e no caso dos talheres deverão estar disponíveis em quantidade para uso individual embalados em sacos plásticos fechados, e deverão ser disponibilizados ao cliente somente no momento que o funcionário for servir a alimentação, no caso de serviço à la carte. O funcionário

deverá lavar bem as mãos e antebraços antes de manipular os itens limpos, bem como evitar falar enquanto manuseia alimentos e ao servir os pratos e talheres, minimizando ao máximo qualquer tipo de contato.

5.7. Higienizar após cada utilização os equipamentos e utensílios usados no serviço, preparando-os novamente conforme os protocolos deste documento e das normas sanitárias vigentes.

5.8. O ambiente da cozinha e do 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 seguir as orientações do tempo mínimo de manutenção, de acordo com as instruções do equipamento, passível de fiscalização. Se for o sistema de fan-cool (ventilação no modo frio) as tubulações deverão ser limpas e higienizadas com sanitizantes e sua manutenção ocorrer com uma frequência maior (mensal).

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

5.10. Para o recebimento de insumos e mercadorias:

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

5.10.2. Ao receber os produtos estes deverão ser limpos conforme sua categoria. Garantir que seja realizada higienização de todos os produtos recebidos de fornecedores, bem como os locais onde serão acondicionados.

5.10.3. Produtos em caixas de papelão deverão ser retirados das mesmas imediatamente e acondicionados em caixas de plástico ou outros devidamente higienizados, antes de armazenar.

5.10.4. Enlatados deverão ser higienizados com água e sabão antes de serem armazenados.

5.10.5. Embalagens que não possuam vedação firme e confiável, deverão ser higienizadas com pano limpo e solução alcoólica a 70%. O mesmo deverá ser executado com embalagens de vidro.

5.10.6. 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 em solução de água com

hipoclorito de sódio preparada na proporção de 10 mL de água sanitária por litros de água. 5.11. Para a área de preparação de refeições:

5.11.1. As superfícies de trabalho deverão ser higienizadas antes do início dos trabalhos diariamente, com água, sabão e depois com preparados alcoólicos a 70%. A esponja utilizada para limpeza deverá ser trocada obrigatoriamente no máximo a cada 2 dias.

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

5.11.3. Todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos sem nenhuma exceção, como panelas, facas, conchas, fouets, etc, deverão ser higienizados antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%.

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

5.11.5. Realizar a troca constante dos panos de serviço que deverão ser, preferencialmente, descartáveis e não de algodão.

5.11.6. 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 ,devendo realizar a sua manutenção com a utilização de hipoclorito de sódio a 2%.

5.12. Para a área de "salão" e afins:

5.12.1. Aferir a temperatura dos clientes que vão adentrar no estabelecimento com termômetro digital à distância segura, informando de forma cortês e discreta que há impedimento de acesso daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5°C), orientando a procurar uma Unidade de Saúde.

5.12.2. Na entrada ou no sistema de self-service, em havendo fila de espera, é obrigatória a marcação ou monitoramento de distanciamento de 2 (dois) metros entre cada indivíduo. Um funcionário do estabelecimento deverá disciplinar a fila de espera.

5.12.3. Na entrada do estabelecimento deve-se por um tapete sanitizante tipo pedilúvio, que deve ser preparado diariamente, devendo realizar a sua manutenção com a utilização de hipoclorito de sódio a 2%.

5.12.4. Os estabelecimentos deverão ter mesas e cadeiras suficientes para garantir que seja respeitada a distância de 2 (dois) metros entre as pessoas, os funcionários deverão higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente.

5.12.5. Os Clientes deverão sentar-se à mesa lado a lado ou frente um ao outro com distância mínima de 1,5 (um e meio) metro, sendo admitidos apenas 2 ocupantes por mesa. Se forem na mesma família, mais de 2 ocupantes poderão sentar juntos.

5.12.6. Na entrada do estabelecimento, deverá ser posto à disposição álcool gel a 70% para correta higienização.

5.12.7. Cardápios quando possível deverão ser substituídos por meios digitais (menu board, cardápio digital com QR code), não sendo possível, deverão ser utilizados cardápios que podem ser higienizados, ou seja, de material plastificado.

5.12.8. Garçons e atendentes deverão utilizar máscaras de proteção e viseiras de proteção "Face Shields", 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, antebraços, face etc.

5.12.9. É recomendado que as máquinas de refil de refrigerantes, normalmente disponibilizadas para uso direto pelos clientes, sejam mantidas desligadas.

5.12.10. Os estabelecimentos deverão, preferencialmente, disponibilizar aos clientes sacos plásticos ou outros recipientes onde serão depositadas as máscaras. Após o fim das refeições o cliente deverá voltar a usar a máscara.

5.12.11. Nas mesas, preferencialmente, utilizar jogos americanos descartáveis. Não usar toalhas, peças decorativas (vasos, velas ou enfeites) galheteiros, porta guardanapos, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, sendo permitido somente o uso de sachês individuais.

5.12.12. Informar aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o aparelho celular). Afixar cartazes alertando que clientes com sintomas de febre, tosse, espirro etc não deverão permanecer no restaurante.

5.12.13. 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 outro sanitizantes compatível.

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

5.12.15. 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, sendo que, deverá ser direcionado um funcionário treinado e devidamente paramentado (luvas, máscaras, face shield) para compor o prato por trás de uma proteção de vidro curvo que impeça o acesso do cliente, sendo possível para este somente indicar os itens.

5.12.16. No sistema de self-service durante o período da pandemia, o estabelecimento deverá dispor de um funcionário de forma exclusiva localizado no início das “pistas frias e quentes”, munido com recipiente borrifador contendo preparação alcoólica a 70% na forma líquida, borrifando as mãos do cliente. O cliente deverá utilizar luvas descartáveis disponibilizadas pelo estabelecimento, para manuseio dos utensílios. Após o serviço, o cliente deverá descalçar as luvas e descartá-las em lixeira de pedal com tampa, localizada próxima ao balcão de alimentos. Disponibilizar para os clientes talheres higienizados e mantidos em embalagens individuais e lacradas, acompanhados de no mínimo 02 (dois) guardanapos descartáveis. No caso do cliente se servir novamente, deverá repetir o procedimento acima especificado. É recomendado que o estabelecimento utilize o porcionamento de saladas e outros embalados individualmente em plástico filme, devidamente identificados com prazo de validade, para retirada segura pelo cliente, agilizando o tempo de serviço e restringindo ainda mais o risco de contaminação. Um funcionário devidamente paramentado (máscara e face shield), deverá ser o responsável pela rápida reposição dos itens retirados. Os temperos e molhos deverão ser oferecidos em sachês. O vidro curvo que faz a barreira de segurança da pista de serviço deverá ser de maior prolongamento, para reduzir o manuseio dos utensílios por parte do cliente. Utensílios utilizados para servir o alimento deverão ser recolhidos e higienizados ou trocados por outros a cada 30 minutos.

5.12.17. No sistema de Rodízio em geral prevalecerá o distanciamento das mesas e o sistema de entrega (pizzas, massas, carnes, petiscos, bebidas e outros),

sendo feito por profissional devidamente paramentado conforme já descrito acima. O self-service que complementa o serviço de rodízio deverá ser de acordo com as orientações descritas no item anterior.

5.12.18. Solicitar que profissionais de saúde evitem adentrar no restaurante com seus jalecos de trabalho e, caso estejam usando, orientar para que deixem em local específico para este fim, se houver.

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

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

5.13.2. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), obedecendo a distância entre o funcionário do caixa ou entregador e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão deverão ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não haver o contato físico. O responsável pela entrega deverá usar obrigatoriamente máscara.

5.13.3. 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 pelo estabelecimento) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.

5.13.4. A entrega deverá ser realizada em embalagens duplas e lacradas para que o cliente, no momento do recebimento, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.

5.13.5. O box dos entregadores deverá ser higienizado a cada entrega internamente e externamente com detergente ou sabão neutro e preparação alcoólica a 70% ou com solução de hipoclorito a 2%. Os entregadores não poderão colocar o box no chão na hora da entrega ou em qualquer outro momento ou situação.

5.13.6. No momento do pagamento com a "maquininha" específica, entregadores deverão colocá-la em cima do box e higienizar as mãos antes e depois do manuseio.

5.13.7. Os meios de transporte de produtos, seja carro, van, moto ou bicicleta, deverão ser higienizados diariamente (assento, volante, piso, maçanetas, etc) e manter higienizados também os equipamentos de ar condicionado no caso de veículos.

5.14. Orientar/supervisionar a equipe do estabelecimento ou da empresa terceirizada quanto a correta higienização de equipamentos, tais como: chopeira, máquinas de café, máquinas de refrigerante, gelo e demais equipamentos.

5.15. Checar com frequência a potabilidade da água, bem como verificar se os reservatórios necessitam de limpeza e se os filtros precisam ser trocados de imediato ou se é possível aguardar até a data prevista. Verificar se as análises de potabilidade estão dentro do prazo.

5.16. Atestar que o estabelecimento realizou o controle de infestações de pragas conforme o cronograma exigido pela Vigilância Sanitária.

5.17. Checar periodicamente a necessidade imediata de limpeza das caixas de gordura e limpeza completa do sistema de exaustão.

Protocolo Setorial 12 (Shopping Centers)

1. NORMAS GERAIS

1.1. Realizar campanhas de conscientização, capacitação e fiscalização das medidas estabelecidas no protocolo geral, setoriais e institucionais com todos os funcionários, lojistas e seus clientes.

1.2. Vedar o funcionamento de lojas e atividades que possam gerar aglomeração de pessoas acima dos níveis recomendados, incluindo cinema, entretenimento, atividades para crianças, atividades promocionais eventos e apresentações de teatro, serviços de vallet, fraldário e empréstimo de carrinho de bebê.

1.3. O funcionamento para atendimento presencial dos estabelecimentos que dispõe alimentação fora do lar, no interior dos Shoppings Centers, passa a ser permitido de 11:00h às 16:00h, e deve adicionalmente seguir o Protocolo Setorial 6 – Comércio e Serviços Alimentícios. Em horário anterior ou posterior de funcionamento das praças de alimentação, a área destinada a cadeias e mesas devem ser isoladas do acesso ao público. A capacidade de atendimento para consumo na praça de alimentação deve limitar-se a 50% (cinquenta por cento) das mesas, respeitando os distanciamentos referidos no Protocolo Setorial 6.

1.4. Proibir o uso de elevadores, inclusive os de estacionamento, exceto para portadores de necessidades especiais e seus acompanhantes, somente uma família de cada vez.

1.5. Reforçar a higienização nas cancelas, nos equipamentos de entrada dos veículos e todos os periféricos de uso comum. É recomendada a implementação de acessos aos estacionamentos com sensor de aproximação para que o cliente ou funcionário não precise apertar botões para a retirada de tickets. Os tickets devem preferencialmente ser do tipo descartável. No caso do uso de cartões reutilizáveis, assegurar procedimento de higienização dos mesmos a cada reuso. Redobrar a atenção na higienização das máquinas de autoatendimento para pagamento, incluindo a instalação de dispensers de álcool gel ao lado desses equipamentos.

1.6. Reduzir o número de andares de estacionamento para minimizar o uso de elevadores.

1.7. Orientar os lojistas a adotar controles visando a controlar o acesso de clientes ao interior das lojas, limitando a ocupação a 1 cliente a cada 7m². A capacidade do número de clientes permitidos a acessarem a loja simultaneamente deverá estar afixado em cartaz na entrada de cada loja. Cada loja deverá designar um funcionário para controlar o acesso de clientes ao seu interior.

1.8. Remover mobiliário móvel do centro comercial e demarcar o distanciamento mínimo no mobiliário fixo de modo a evitar aglomerações.

1.9. A equipe de segurança do centro comercial deverá realizar inspeções periódicas visando o cumprimento dos termos deste protocolo.

1.10. Assegurar que as obras a serem realizadas no interior do centro comercial estejam em conformidade com o Protocolo Setorial 4.

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) para poder acessar o interior do centro comercial. Caso haja desobediência a administração do centro comercial deverá acionar as autoridades de segurança.

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

4.1. Nada acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

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

5.2. Disponibilizar pontos com dispensers de álcool gel em todos os espaços do empreendimento.

5.3. Desinfetar a cada 3 horas painel de elevadores, corrimãos de escadas e escadas rolantes, balcões de informação, sanitários e áreas de descarte de lixo. O piso deverá ser limpo continuamente com solução de hipoclorito de sódio a 2,0%, além da desinfecção diária (durante o período noturno) com pulverização de produto sanitizante à base de quaternário de amônia e/ou hipoclorito de sódio.

5.4. Garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos equipamentos e sistemas de ar condicionado bem como ampliar a renovação de ar do centro comercial. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as bandejas. A equipe de manutenção do shopping deverá realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado das lojas para monitoramento e reforço nas ações de limpeza e desinfecção.

5.5. Manter as portas dos sanitários prioritariamente abertas para beneficiar a ventilação e reforçar a limpeza nas maçanetas e puxadores. Reduzir a quantidade de pias, lavatórios e mictórios disponíveis de modo a garantir o distanciamento mínimo entre usuários.

5.6. Desativar todos os bebedouros.

5.7. Aferir temperatura de todos os clientes, lojistas e funcionários nas portas de acesso. Caso algum cliente, lojista e funcionários esteja com temperatura acima de 37,5°C, será recomendado que o mesmo procure uma unidade de saúde.

5.8. 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.

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

5.10. 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.

5.11. Proibir o consumo de produtos alimentícios no interior do centro comercial pelos clientes, que não seja no estabelecimento que dispõe alimentação fora do lar e apenas durante os horários permitidos de seu funcionamento.

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

5.13. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega.

5.14. 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.