



Diário Oficial do **MUNICÍPIO**

Prefeitura Municipal de Candeias

1

Quinta-feira • 13 de Agosto de 2020 • Ano III • Nº 2691

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.

Prefeitura Municipal de Candeias publica:

- **Decreto nº 088/2020 de 13 de agosto de 2020-** Dispõe sobre a segunda fase de reabertura do comércio do Município de Candeias, seguindo as determinações do protocolo de combate ao covid-19, a fim de garantir a reabertura gradual e segura para retomada das atividades do comércio de Candeias, e dá outras providências.

Imprensa Oficial



Gestão transparente.
Os atos do gestor são publicados
no Diário Oficial próprio do município.

autonomia
Modernidade
Transparência

Decretos



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDEIAS
REGIÃO METROPOLITANA
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 088/2020 DE 13 DE AGOSTO DE 2020.

“Dispõe sobre a segunda fase de reabertura do comércio do Município de Candeias, seguindo as determinações do protocolo de combate ao covid-19, a fim de garantir a reabertura gradual e segura para retomada das atividades do comércio de Candeias, e dá outras providências

O PREFEITO MUNICIPAL DE CANDEIAS, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pelo artigo 111, V da Lei Orgânica do Município de Candeias, considerando as análises sistemáticas dos indicadores epidemiológicos e de capacidade assistencial realizadas pelo Comitê de Enfrentamento à Epidemia da Covid-19, resolve:

CONSIDERANDO o teor do Decreto nº 19.529, de 16 de março de 2020, que regulamenta, no Estado da Bahia, as medidas temporárias para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo Coronavírus (COVID-19), o qual fora ratificado pelo Decreto nº 19.586, de 27 de março de 2020.

CONSIDERANDO que, no dia 08 de abril de 2020, a Assembleia Legislativa do Estado da Bahia chancelou a situação de calamidade pública decretada no Município de Candeias visando o combate à disseminação por infecção pelo novo Coronavírus (COVID-19).

CONSIDERANDO a evolução epidemiológica do COVID-19 no Município de Candeias.

CONSIDERANDO que as evidências científicas e análises sobre as informações estratégicas em saúde, é indispensável à promoção e à preservação da saúde pública, com fundamento no artigo 3º da Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo COVID-19 (novo Coronavírus).

CONSIDERANDO a taxa de ocupação dos leitos de hospital.

CONSIDERANDO que a Lei Federal nº 13.979/2020, em seu artigo 6º, prevê taxativamente o compartilhamento obrigatório **“entre órgãos e entidades da administração pública federal, estadual, distrital e municipal de dados essenciais à identificação de pessoas infectadas ou com suspeita de infecção pelo coronavírus, com a finalidade exclusiva de evitar a sua propagação”** (sic.).



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDEIAS
REGIÃO METROPOLITANA
GABINETE DO PREFEITO

CONSIDERANDO, que as medidas adotadas pelo município no combate a pandemia está sob monitoramento e fiscalização permanente dos órgãos de controle ligados à promoção da saúde.

CONSIDERANDO, a necessidade do restabelecimento da economia da cidade com a consequente reabertura de forma segura e gradual do comércio do Município de Candeias, mediante a manutenção das medidas preventivas de combate ao Novo Coronavírus.

DECRETA:

Art. 1º – Este decreto dispõe sobre a reabertura gradual a partir do dia 17 de agosto de 2020, de setores do comércio que tiveram as atividades suspensas em decorrência das medidas para enfrentamento e prevenção à epidemia causada pelo novo coronavírus, com o objetivo de restabelecer, gradativamente, a atividade econômica do Município de forma segura e com o efetivo cumprimento dos protocolos que assegurem a prevenção e a promoção da saúde pública.

Art. 2º – A reabertura dos estabelecimentos constantes no anexo I deste decreto está baseada nas diretrizes gerais estabelecidas pelo Comitê de Enfrentamento à Epidemia da Covid-19, com fundamento em indicadores epidemiológicos e de capacidade hospitalar.

Parágrafo único – As diretrizes gerais do Comitê de Enfrentamento à Epidemia do Covid-19 estão dispostas no anexo I deste Decreto, obedecendo ao seguinte processo de trabalho:

I – monitoramento permanente, com o objetivo de viabilizar a reabertura gradual e periódica das atividades econômicas;

II – avaliação das atividades, considerando o risco sanitário e o potencial de aglomeração e permanência prolongada de pessoas;

III – divulgação semanal do Boletim de Monitoramento, contendo os indicadores epidemiológicos e de capacidade assistencial;

IV – revisão, quando necessário, dos procedimentos e protocolos de vigilância sanitária, como medida de prevenção e reação ao possível avanço da pandemia de Covid-19.

Art. 3º – A reabertura será implementada de forma gradual, levando-se em consideração a existência de 03 (três) fases de reabertura, sendo que este Decreto regulamenta a segunda fase.

Parágrafo único – A regressão de fase poderá ocorrer a qualquer tempo, quando houver alteração dos indicadores epidemiológicos ou risco de agravamento do quadro epidemiológico e assistencial.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDEIAS
REGIÃO METROPOLITANA
GABINETE DO PREFEITO

Art. 4º – Com o objetivo de assegurar o equilíbrio e a segurança durante o processo de reabertura, as atividades aptas a funcionar deverão observar as faixas de horários de funcionamento e as condições dispostas no Anexo I deste Decreto, devendo também observar os protocolos: geral e setorial.

Art. 5º - Todos os estabelecimentos constantes no anexo I deste decreto, deverão cumprir as regras e os protocolos de segurança e prevenção constantes no ordenamento e nas normas técnicas de fiscalização emitidas pelo Comitê de Combate à Pandemia, sob pena de ter o estabelecimento interditado, bem como serem revogadas todas as medidas de reabertura do comércio local, passando a vigor novamente medidas de proibição de funcionamento.

Art. 6º – Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 7º – Este decreto e seu anexo entrarão em vigor em 17 de agosto de 2020.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CANDEIAS, 13 de agosto de 2020.

PITÁGORAS ALVES DA SILVA IBIAPINA
PREFEITO

ANEXO I

**PROTOCOLOS DE REABERTURA GRADUAL E SEGURA PARA
RETOMADA DAS ATIVIDADES DO COMÉRCIO DE CANDEIAS - 2º FASE**

A SEGUNDA ETAPA INCLUI A REABERTURA DOS ESTABELECIMENTOS:

- ACADEMIAS DE GINÁSTICAS E SIMILARES;
- BARBEARIAS, SALÕES DE BELEZA, SERVIÇOS DE ESTÉTICAS E SIMILARES;
- BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES;

PROTOCOLO GERAL

PARA EMPRESAS

- Os espaços físicos devem ser reorganizados para respeitar o distanciamento mínimo entre as pessoas;
- Deverá ser mantida a distância mínima de 1,5m entre as pessoas;
- Recomenda-se medir com termômetro do tipo digital à distância a temperatura de todas as pessoas que adentrarem os estabelecimentos (clientes, funcionários, entregadores, entre outros), caso seja apontada temperatura superior a 37.7°C, recomenda-se orientar a pessoa a procurar uma unidade de saúde para atendimento médico e não permitir o acesso ao estabelecimento;
- Deverá ser priorizado as reuniões por teleconferência;
- Deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes, sempre que possível;
- Os estabelecimentos com área de até 200m² devem observar o limite de capacidade de uma pessoa para cada 6m² de área do estabelecimento;
- Os ambientes que não atendem ao distanciamento mínimo devem utilizar barreiras físicas entre as pessoas, atentando para que as dimensões sejam suficientes para manter a segurança de todos;
- Caso a implantação de barreiras físicas não seja viável, deve ser fornecida máscara face shields para todos os funcionários;
- Deverá ser demarcado no chão as posições de fila (ex: espera, atendimento e/ou pagamento) e assentos de espera e/ou atendimento, sempre respeitando o distanciamento mínimo;
- Deverá ser priorizado o funcionamento com agendamento prévio e serviços online, com entrega a domicílio ou retirada no local;
- Deverá ser evitado o controle de acesso com contato físico (ex: biométrico ou catracas);
- Deverá ser adotado uso de senhas ou similares para evitar a formação de filas ou aglomerações;
- Deverão ser instalados barreiras de acrílico no caixa, se possível, e/ou exigir a utilização de máscara face shields;
- As máquinas de pagamento com cartão devem ser revestidas com filme plástico para facilitar a higienização após cada uso;
- O uso de máscara facial é obrigatório para todos (funcionários, clientes, prestadores de serviços, entre outros que acessarem os estabelecimentos);

- Os filtros e dutos de ar-condicionado devem ser mantidos sempre limpos e fazer a troca dos filtros de ar, no mínimo 1 vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização nas bandejas do aparelho. Ou, caso não haja ar-condicionado, implantar o sistema de ventilação cruzada (abertura de portas e janelas). As portas e janelas deverão ser mantidas abertas, com ventilação adequada, sempre que possível, observando também as questões sanitárias;
- Realizar limpeza constante nos locais de maior fluxo de contato como maçanetas, corrimãos;
- O distanciamento mínimo é obrigatório e a etiqueta respiratória também, cobrir a boca com antebraço ou usar lenço descartável ao tossir ou espirrar, deverão ser observados, mesmo com o uso de máscara e o descarte dos lenços deverão ser realizados em uma lixeira com tampa a ser fechada imediatamente após o uso;
- Deverá ser disponibilizado e de fácil acesso, álcool em gel a 70% de acordo Lei Estadual N° 13706 de 27/01/2017;
- Antes, durante e após o período de funcionamento, deverá ser reforçada a sanitização dos ambientes com álcool em gel a 70% ou preparação antissépticas ou sanitizantes de efeito similar: os banheiros devem ser higienizados constantemente, os meios de pagamentos devem ser higienizados após cada uso, as superfícies de toque devem ser higienizadas no mínimo a cada 2 horas, as demais áreas devem ser higienizadas antes da abertura e no fechamento do estabelecimento;
- Deverão ser notificados imediatamente os casos suspeitos ou confirmados de COVID-19 a Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Epidemiológica Municipal;
- Torna-se obrigatório expor próximo às entradas, aos locais de maiores fluxo de pessoas e em locais bem visíveis afixar os protocolos geral e setorial, como também a capacidade máxima de pessoas permitidas a permanecerem no estabelecimento simultaneamente.

PARA COLABORADORES:

- Deverá ser observado o isolamento e manter trabalho remoto para os integrantes dos grupos de riscos, assim considerados: Pessoas com idade igual ou superior a 60 anos; grávidas de alto risco; cardiopatas graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopata isquêmica, arritmias); pneumopatas graves ou descompensados (em uso de oxigênio domiciliar, asma moderada/grave, doença pulmonar obstrutiva crônica - DPOC); imunodeprimidos;) portadores de doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); portadores de diabetes mellitus, conforme juízo clínico; portadores de obesidade mórbida (IMC maior ou igual a 40; portadores de doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica (ex.: Síndrome de Down); outras que sejam incorporadas pelo Ministério da Saúde;
- Reversar horários de utilização dos espaços comuns (ex: refeitórios e vestiários);
- O empregador deverá fornecer EPIs e as máscaras faciais em quantidade adequada para cada trabalhador, e orientar quanto ao uso correto;

- Deverão ser afastados para isolamento domiciliar de 14 dias os colaboradores que testarem positivo para COVID-19, ou residam com casos confirmados, ou apresentem sintomas de síndrome gripal e monitorá-los;
- Deverá ser realizado treinamento semanal com funcionários sobre os protocolos aplicáveis à sua atividade;
- Os uniformes e EPIs (capacetes, face shields, calçados de segurança, aventais, óculos, entre outros) somente devem ser reutilizados se devidamente higienizados com preparação antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, evitar compartilhar os EPIs, os mesmo devem ser de uso individual.

PARA CLIENTES:

- Deverá ser priorizado o atendimento diferenciado para pessoas dos grupos de riscos a exemplo de atendimento preferencial;
- Deverá ser exigido que clientes ou usuários higienizem as mãos com álcool em gel a 70% ou soluções de efeitos similares ao acessarem e saírem do estabelecimento;
- Deverá ser colocado sinal indicativo de número máximo de pessoas permitido no estabelecimento bem visível na entrada;
- Deverão ser disponibilizados kits completos para higienização nos banheiros (álcool em gel a 70% e/ou preparação antissépticas ou sanitizantes de efeito similar sabonete liquido e toalhas de papel não recicláveis) e kits de álcool em gel a 70% nos locais visíveis, de maior fluxo de pessoas e/ou de maior contato constante (entrada, cx de pagamentos e escadas);
- Deverá ser garantida medidas eficazes de comunicação em pontos estratégicos para funcionários, clientes e usuários sobre os protocolos, com cartazes, sinais, marcações, entre outros.

PROTOCOLO SETORIAL DOS SALÕES DE BELEZA, BARBEARIAS E SERVIÇOS DE ESTÉTICA

- Deverão ser observadas todas as orientações do protocolo geral, no que couber;
- A reabertura dos salões de beleza, barbearias e serviços de estética, está sujeita a vistoria da Vigilância Sanitária e das equipes de fiscalização quanto ao cumprimento dos protocolos estabelecidos;
- Os estabelecimentos devem receber os funcionários da Vigilância Sanitária e da fiscalização a qualquer momento, sem nenhum tipo de obstrução, sujeitos a penalidades previstas;
- Os estabelecimentos estão autorizados a funcionar de segunda à sábado das 08:00 às 19:00 horas;
- Realizar agendamento de clientes para evitar aglomerações principalmente sexta e sábado (dias de maiores movimentos), orientar, se possível que evitem levar acompanhantes e animais de estimação;
- Disponibilizar álcool em gel a 70% e local para lavagem das mãos, com kit (papel toalha, sabão líquido e lixeira com pedal e tampa);

- Se possível na entrada ofertar propé (sapatilha descartável de TNT para clientes e funcionários);
- Funcionários, colaboradores e clientes deverão sempre fazer uso de máscara dentro do estabelecimento, exceto para realização de procedimentos na face ou corte de cabelo (neste caso usar face shields);
- Lavar as mãos no intervalo de troca de clientes;
- Higienizar e desinfetar equipamentos, materiais, utensílios e acessórios (pentas, escovas, dentre outros) com preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar a cada atendimento ao cliente, bem como todas as demais superfícies de contato como cadeiras, lavatórios, macas, entre outros;
- É recomendável que os profissionais cujo trabalho demanda proximidade e contato físico com o cliente ou com outros trabalhadores façam uso de máscaras face shields, aventais de TNT e luvas sempre que possível, devendo ser trocado a cada cliente;
- Não é permitido compartilhamento de capas de corte e toalhas entre cliente;
- Em caso de venda de mercadorias nesses estabelecimentos, não deverá haver a possibilidade de testar ou provar produtos no local;
- As fardas/uniformes deverão ser lavados e desinfetados diariamente;
- O ambiente de trabalho deverá ser higienizado quando houver troca de colaborador e deve-se evitar o compartilhamento de materiais de trabalho, quando não houver a possibilidade realizar a desinfecção;
- Se a descontaminação do material não for possível, deverá optar-se por soluções descartáveis (uso único);
- O material de manicura cortantes devem ser autoclavados;
- Usar cabelo preso ou touca descartável e manter unhas cortadas;
- Quanto ao adornos pessoais permitido uso de brincos pequenos. Evitar: anéis, brincos grandes, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares;
- Não é permitido compartilhamento de utensílios de vidros e outros como: xícaras de cafezinho, colheres e copos, utilizar apenas os descartáveis;
- Ter atenção quanto ao uso de produtos que produzam aerossóis, como: spray e ao uso do secador de cabelo, para evitar disseminação das partículas com vírus.

PROTOCOLO SETORIAL DE BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES E CONGÊNERES

- Deverão ser observadas todas as orientações do protocolo geral, no que couber;
- A reabertura dos bares, lanchonetes, restaurantes e congêneres, está sujeita a vistoria da Vigilância Sanitária e das equipes de fiscalização quanto ao cumprimento dos protocolos estabelecidos;
- Os estabelecimentos devem receber os funcionários da Vigilância Sanitária e da fiscalização a qualquer momento, sem nenhum tipo de obstrução, sujeitos a penalidades previstas;
- Os estabelecimentos estão autorizados a funcionar de segunda à domingo das 08:00 às 19:00, após esse horário apenas **DELIVERY** das 19:00 às 23:59 horas;

- Não será permitido a realização de shows, som ao vivo, ou caixas de som na área externa aos estabelecimentos;
- Somente os clientes que estiverem de máscara poderão acessar o estabelecimento;
- Fornecer na entrada do estabelecimento, álcool em gel a 70% para os clientes;
- As cadeiras/mesas devem ter número suficiente para garantir que a distância (entre as mesas deve ser de no mínimo 2m e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de no mínimo 1m) para que seja respeitado o distanciamento (para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de formas alternadas, comunicando visualmente quais estão livres e quais estão interditadas;
- Manter ambientes bem ventilados, ou se climatizados realizar limpeza dos filtros e dutos;
- Toda bebida em lata deve ser higienizada com água e sabão antes de ser refrigerada;
- Manter os talheres embalados individualmente, e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

OS RESTAURANTES PODERÃO FUNCIONAR NA MODALIDADE:

- **SELF-SERVICE SENDO SERVIDO POR UM FUNCIONÁRIO:** Os restaurantes com serviço de buffet terão que disponibilizar funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara de tecido e face shield, avental e touca, para servir os clientes;
- **À LA CARTE.**
- **ESTÁ PROIBIDA A MODALIDADE RODÍZIO;**
- Só é permitida a retirada da máscara utilizada pelo cliente no momento de realizar as refeições;
- Os equipamentos de buffet devem dispor de protetor salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade dos consumidores, trabalhadores e outras fontes de contaminação (os clientes deverão permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos os alimentos, com uso obrigatório de máscaras);
- Os clientes precisam higienizar as mãos com álcool em gel a 70% ou lavar as mãos com água e sabão;
- Os funcionários responsáveis por servir a comida deverão utilizar luvas;
- Deve ser mantido um funcionário na entrada para orientar os clientes quanto as condutas adequadas e as normas sanitárias vigentes;
- Os cardápios e outros informativos, devem ser de materiais que permitam a higienização a cada uso dos clientes;
- Não realizar distribuição de material gráfico;
- Aumentar a frequência de higienização das superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do buffet de balcões e café) do estabelecimento, bem como os procedimentos de limpeza e higiene da cozinha e dos banheiros (estabelecidos através da Resolução RDC 216/2004);
- É obrigatório pia com kit (sabão líquido, dispensadores de papel toalha, e lixeira com acionamento de pedal e tampa);

- Os trabalhadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes de manipularem alimentos (após tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco);
- Disponibilizar álcool em gel a 70% no caixa para higienização das mãos, dos clientes e dos trabalhadores;
- Os saneantes (produtos de limpeza) devem estar devidamente regulamentados junto a ANVISA, e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- Não será permitida a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;
- Organizar as filas que dão acessos aos caixas e de atendimento, observando o distanciamento mínimo de 1,5m entre os clientes;
- Priorizar funcionários específicos para recebimento e manipulação de dinheiro;
- Limpar a superfície das mesas e das cadeiras sempre que um cliente deixar o local. É obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada atendimento, caso as toalhas não estejam protegidas por alguma superfície plástica ou de papel;
- Guardanapos de papel devem ser oferecidos aos clientes em embalagens descartáveis ou em dispensadores protegidos;
- Retirar utensílios da mesa (ex: saleiras, paliteiros, entre outros);
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer as orientações adequadas para seus funcionários sobre a correta higienização do estabelecimento, higiene pessoal, uso de máscaras e protetores faciais;
- Os estabelecimentos que dispõem de profissionais nutricionistas, técnicos de alimentos, os mesmos deverão realizar treinamento e capacitação para toda equipe;
- Os alimentos a serem consumidos crus e ou in natura devem ser submetidos a processo de higienização e sanitização adequada, com produtos registrados na ANVISA (hipoclorito de sódio a 1% para utilização em frutas, legumes e verduras crus);
- Equipar todas as áreas da cozinha com produtos para desinfecção das mãos, como hipoclorito de sódio a 2,5% (OBSERVAÇÃO: LEMBRANDO QUE O ÁLCOOL EM GEL É INFLAMÁVEL);
- **ACESSO RESTRITO A COZINHA PARA PROFISSIONAIS QUE ATUEM NA MESMA, COM CORRETA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS TODAS AS VEZES QUE ACESSAR;**
- **ORIENTAR A ENTREGADORES E PRESTADORES DE SERVIÇOS QUE NÃO SÃO PERMITIDOS DEIXAR PESSOAS COM SINTOMAS GRIPAIS REALIZAR ENTREGAS;**
- Usar uniformes apenas nas dependências dos estabelecimentos e EPIs adequados de acordo cada atividade;
- As roupas e objetos pessoais devem ser armazenados em locais específicos, jamais na área de produção;
- Os celulares não devem ser utilizados na área de produção;
- Os funcionários da unidade ao receber matérias-primas devem lavar as mãos e, em seguida higienizar as embalagens, antes do armazenamento;
- Disponibilizar os temperos (como sal, azeite, molhos prontos e vinagre) em sachês;

- Nos bares e lanchonetes, os clientes sentados nos balcões deverão respeitar o afastamento mínimo de 2m e em restaurantes, fica proibido o consumo de alimentos e bebidas no balcão;
- Todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e álcool 70% ou similares;
- Intensificar a lavagem de copos, pratos, talheres e utensílios que tenham contato com os clientes, caso não seja possível utilizar apenas os descartáveis;
- Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;

SISTEMA DELIVERY

- O estabelecimento deve dispor de um espaço destinado para a entrega do pedido ao entregador (bar, mesa, etc);
- Os alimentos deverão ser colocados em sacos fechados, de preferência selado. A bolsa usada para entrega será limpa e desinfetada por dentro e por fora após cada entrega;
- O responsável pela entrega deve usar máscara e higienizar as mãos com álcool em gel a 70% antes e depois de cada entrega.

BARRACAS DE ACARAJÉ, ESPETINHOS E SIMILARES

- Obrigatório uso de máscaras para todos (manipuladores, vendedores e clientes);
- Obrigatório a disponibilização de álcool em gel a 70% (atenção para o uso de álcool em gel, manter longe do fogo pois é altamente inflamável);
- Manter um distanciamento mínimo de 2m dos clientes para os alimentos;
- Servir apenas utensílios descartáveis (como: pratos, talheres e copos);
- Garantir que os alimentos estejam protegidos, guardados em recipientes limpos e adequados com adequada refrigeração;
- Obrigatório utilização dos EPIs adequados, como máscara e face shield se possível, avental e touca, para servir os clientes;
- Se não houver possibilidade de lavar as mãos, usar luvas, reforçando a higienização das mãos com álcool em gel;
- Garantir que a pessoa que manipule e/ou sirva os alimentos não seja a mesma que manipule o dinheiro;
- Cobrir meios de pagamento com filme plástico para facilitar higienização após cada uso;
- Deverão ser responsáveis pelo ordenamento das filas, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras.

PROTOCOLO SETORIAL ACADEMIAS DE GINÁSTICAS E SIMILARES

- Deverão ser observadas todas as orientações do protocolo geral, no que couber;

- A reabertura das academias de ginástica e similares, está sujeita a vistoria da Vigilância Sanitária e das equipes de fiscalização quanto ao cumprimento dos protocolos estabelecidos;
- Os estabelecimentos devem receber os funcionários da Vigilância Sanitária e da fiscalização a qualquer momento, sem nenhum tipo de obstrução, sujeitos a penalidades previstas;
- Horário de funcionamento de segunda à sábado das 05:00 às 19:00 horas;
- Será autorizado o limite máximo de 1 cliente a cada 6m²;
- Necessário realizar agendamento prévio para treino, com permanência máxima de 1 hora por dia. Fica proibido o acesso às academias fora do horário reservado e o estabelecimento deve realizar esse controle no momento da entrada do aluno;
- Evitar o uso de leitores biométricos e catracas para acesso, ou qualquer outro mecanismo que gere contato, de preferência disponibilizar o número do CPF ou outro dado para controle de acesso;
- Não poderão ser realizados eventos que gerem aglomerações, definir fluxo interno de entrada, saída e circulação, para evitar cruzamentos de fluxos de pessoas, com sinalizações demarcadas no chão, e afixar em locais visíveis as orientações dos protocolos gerais e setorial;
- Os aparelhos devem ser reorganizados para manter o distanciamento mínimo de 1,5m entre eles, caso não seja possível retirar do espaço físico, colocar informação de não utilização para obedecer o distanciamento;
- Cada aluno deverá ser responsável por realizar a higienização dos equipamentos, materiais e aparelhos antes e após seu uso, com álcool a 70% ou similar, ficando a fiscalização sob responsabilidade do estabelecimento;
- Os kits de limpeza deverão ser disponibilizados em pontos estratégicos distribuídos por todas as áreas (musculação, cárdio, peso livre, salões entre outros), contendo as orientações para a limpeza e lixeira para descarte. Importante que seja descartado imediatamente após o uso;
- Deverão ter marcações no chão os espaços de aulas coletivas, sendo obrigatório o uso de máscaras e distanciamento mínimo de 2m. Realizar intervalos na mudança de turma para fazer a higienização dos equipamentos e também dos ambientes;
- O uso de bebedouros deve ser apenas para encher as garrafas individuais (cada aluno deve levar sua própria garrafa de água). Não é permitido realizar alimentação dentro dos estabelecimento;
- Fechar cada área de 2 a 3 vezes ao dia por, pelo menos 10 minutos, para limpeza geral e desinfecção dos ambientes durante o horário de funcionamento das academias.

RECOMENDAÇÕES SOBRE DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES

- **ÁLCOOL 70% SANEANTE E ALTERNATIVAS, USADOS PARA DESINFECÇÃO DE OBJETOS E SUPERFÍCIES:** Estudos mostram que desinfetantes domésticos comuns, incluindo sabão ou uma solução diluída de alvejante, podem desativar o coronavírus em superfícies. Os coronavírus são vírus envelopados com uma camada protetora de gordura. Os desinfetantes destroem essa camada de gordura e dessa forma atacam facilmente os coronavírus. A maioria dos desinfetantes requerem de 5 a 10

minutos de tempo de contato para inativar microrganismos; portanto, a limpeza imediata da superfície após a aplicação do desinfetante não permitirá tempo suficiente para a destruição dos vírus;

- Não devem ser usados os seguintes materiais e equipamentos para desinfecção de superfícies e objetos: vassouras e esfregões secos, pois as partículas contaminadas podem ser veiculadas no ar e atingir outras superfícies e objetos. nebulizadores e termonebulizadores (equipamentos utilizados no combate a insetos/pragas, que geram uma fumaça de substâncias inseticidas/agrotóxicos). frascos de spray com propelente: use frascos de aperto simples;
- Relação de ativos de produtos alternativos ao álcool 70% que podem ser utilizados para desinfecção de objetos e superfícies: Hipoclorito de sódio a 0.5%, Alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 2-3.9%, Iodopovidona (1%)9,1, Peróxido de hidrogênio 0.5% 4,9, Ácido peracético 0,5%1,9, Quaternários de amônio, por exemplo, o Cloreto de Benzalcônio 0.05%4,9, Compostos fenólicos1,9, Desinfetantes de uso geral com ação virucida. Obs. A água sanitária e alvejantes comuns podem ser utilizados diluídos para desinfetar pisos e outras superfícies (tempo de contato de 10 minutos). Lembre-se de que estes produtos podem deixar manchas em alguns materiais. Recomenda-se a seguinte diluição, a qual deve ser usada imediatamente, pois a solução é desativada pela luz: Água sanitária: diluir 1 copo (250 ml) de água sanitária / 1L água. Alvejante comum: 1 copo (200 ml) de alvejante / 1L água.

RECOMENDAÇÕES PARA USO DE MÁSCARAS

- Devem ser seguidas todas as orientações da Organização Mundial de Saúde para uso desse equipamento.

ORIENTAÇÃO PARA MANUSEIO CORRETO DA MÁSCARA:

- Higienizar as mãos antes de colocar a máscara e depois de retirá-la;
- Cobrir boca e nariz;
- Não remover para falar;
- Garantir que há conforto para respirar;
- Evitar o uso de maquiagem; □
- Trocar a máscara, caso ela fique úmida;
- Caso ela seja de tecido, lavar separadamente das outras roupas e passar com ferro quente.

Gabinete do Prefeito do Município de Candeias, 13 de agosto de 2020.

PITÁGORAS ALVES DA SILVA IBIAPINA

PREFEITO